



# **Akkreditierungsbericht und Studiengangsbeschreibung** zur internen Akkreditierung des Studiengangs **Personalisierte Ernährung (B.Sc.)**

Akkreditierungszeitraum:  
01.10.2025 - 30.09.2033

Duale Hochschule Baden-Württemberg Präsidium

Fachstelle Akkreditierung

[akkreditierung@dhbw.de](mailto:akkreditierung@dhbw.de)

## Inhaltsverzeichnis

<b>A. Datenblatt</b> .....	<b>4</b>
<b>B. Übersicht der Prüfkriterien</b> .....	<b>5</b>
<b>C. Begutachtungsverfahren</b> .....	<b>6</b>
<b>D. Ergebnisse auf einen Blick</b> .....	<b>7</b>
<b>E. Studiengangsbeschreibung</b> .....	<b>9</b>
1. KURZBESCHREIBUNG DES STUDIENGANGS .....	9
2. BEGRÜNDUNG FÜR DAS STUDIENANGEBOT .....	11
2.1 <i>Berufsfeldbezogene Nachfrage</i> .....	11
2.2 <i>Darlegung der beruflichen Entwicklung der Absolvent*innen</i> .....	12
2.3 <i>Abschluss und ECTS-Leistungspunkte</i> .....	14
2.4 <i>Regelstudienzeit</i> .....	14
2.5 <i>Studiengangsprofil</i> .....	14
2.6 <i>Zulassungsvoraussetzungen und Anerkennungsmöglichkeiten</i> .....	14
2.7 <i>Anschlussmöglichkeiten</i> .....	14
2.8 <i>Studienrichtungen und Standorte</i> .....	15
3. QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN .....	15
3.1 <i>Zielgruppe</i> .....	15
3.2 <i>Qualifikationsziele</i> .....	15
4. KONZEPTION UND UMSETZUNG .....	20
4.1 <i>Curriculum, Modulkonzept, Gestaltung des Studiums</i> .....	20
4.2 <i>Fachwissenschaftlicher Bezug</i> .....	22
4.3 <i>Dualität des Studiums</i> .....	23
4.4 <i>Studierbarkeit, Studienerfolg</i> .....	24
4.5 <i>Lehr- und Lernmethoden</i> .....	24
4.6 <i>Mobilität und Internationalität</i> .....	25
4.7 <i>Geschlechtergerechtigkeit</i> .....	25
4.8 <i>Nachteilsausgleich</i> .....	25
4.9 <i>Kooperationen</i> .....	26
4.10 <i>Lehrpersonal</i> .....	26
4.11 <i>Ressourcen</i> .....	26
5. EVALUATION UND KONTINUIERLICHE WEITERENTWICKLUNG .....	27
<b>F. Akkreditierungsbericht</b> .....	<b>28</b>
6. ZUSAMMENFASSENDE QUALITÄTSBEWERTUNG DER GUTACHTER*INNENGRUPPE .....	28
7. PRÜFBERICHT: ERFÜLLUNG DER FORMALEN KRITERIEN .....	29
7.1 <i>Studienstruktur und Studiendauer</i> .....	29
7.2 <i>Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen</i> .....	29
7.3 <i>Modularisierung</i> .....	30
7.4 <i>Leistungspunktesystem</i> .....	30
7.5 <i>Begründung für das Studienangebot, Bedarfsprognose</i> .....	30
7.6 <i>Berücksichtigung der hochschulweiten bzw. studienbereichsspezifischen Rahmenvorgaben</i> .....	31
8. GUTACHTEN: ERFÜLLUNG DER FACHLICH-INHALTLICHEN KRITERIEN .....	32

8.1	<i>Qualifikationsziele und Abschlussniveau</i> .....	32
8.2	<i>Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung</i> .....	33
8.3	<i>Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge – Aktualität</i> .....	38
8.4	<i>Geschlechtergerechtigkeit</i> .....	39
8.5	<i>Nachteilsausgleich</i> .....	39
8.6	<i>Evaluation und kontinuierliche Weiterentwicklung</i> .....	39

## A. Datenblatt

<b>Allgemeine Daten</b>				
Hochschule	Duale Hochschule Baden-Württemberg			
Standorte	Heilbronn			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	B.Sc.			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Ausbildungsintegrierend	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input checked="" type="checkbox"/>
	Dual/Praxisintegriert	<input checked="" type="checkbox"/>	Kooperation	<input type="checkbox"/>
	Berufsintegrierend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer	6 Semester			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	210 ECTS			
Aufnahmekapazität pro Jahr	c. 30 Studierende/Kurs			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger*innen pro Jahr	-			
Erfolgsquote	-			
Durchschnittliche Studiendauer (in Semestern)	-			
Studierende nach Geschlecht	-			
<b>Akkreditierungsverfahren</b>				
Zeitpunkt der Curriculumswerkstatt	17.11.2023			
Zeitpunkt des Audits	19.03.2024			
Stellungnahme der zuständigen Fachkommission	01.07.2024			
Beschluss der Akkreditierungskommission	17.07.2024			
Geltungszeitraum der Akkreditierung	01.10.2025 - 30.09.2033			
<b>Akkreditierungshistorie</b>				
Erstakkreditierung:	01.10.2025 - 30.09.2033			

## B. Übersicht der Prüfkriterien

Kapitel Nr.	Kriterium Beschreibung	Vorgabe StAkkVO <sup>1</sup>
<b>1. Prüfbericht: formale Akkreditierungskriterien</b>		
1.1	Studienstruktur und Studiendauer	§ 3
1.2	Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen	§ 6
1.3	Modularisierung	§ 7
1.4	Leistungspunktesystem	§ 8
1.6	Begründung für das Studienangebot, Bedarfsprognose	§2 Studienakkreditierungsstaatsvertrag (1)
1.7	Berücksichtigung der hochschulweiten bzw. studienbereichsspezifischen Rahmenvorgaben	Hochschulinterne Vorgaben
<b>2. Gutachten: fachlich-inhaltliche Akkreditierungskriterien</b>		
9.1	Qualifikationsziele und Abschlussniveau	§ 11
9.2.	Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung	§ 12
9.2.1	Curriculum, Modulkonzept, Gestaltung des Studiums	§ 12 Abs. 1. Sätze 3-5
9.2.2	Mobilität	§ 12 Abs. 1. Satz 4
9.2.3	Lehrpersonal und Ressourcenausstattung	§ 12 Abs. 2.-3
9.2.4	Prüfungen	§ 12 Abs. 4.
9.2.5	Studierbarkeit und Studienerfolg	§ 12 Abs. 5.; §14
9.2.6	Kriterien bei besonderem Profilanspruch (Dualität)	§ 12 Abs. 6.
9.3	Fachlich-inhaltliche Gestaltung der Studiengänge	§ 13
9.4	Geschlechtergerechtigkeit	§ 15
9.5	Nachteilsausgleich	§ 15
9.6	Evaluation und kontinuierliche Weiterentwicklung	§17 (1)

<sup>1</sup> [Studienakkreditierungsverordnung des Landes Baden-Württemberg \(StAkkVO\)](#)

## **C. Begutachtungsverfahren**

### **Allgemeine Hinweise**

Das Verfahren wurde entsprechend den Regelungen der „[Satzung zur internen Akkreditierung von Studienangeboten an der DHBW](#)“ durchgeführt. Die Curriculumswerkstatt und das Audit fanden als Videokonferenz statt.

### **Rechtliche Grundlagen**

- [Studienakkreditierungsstaatsvertrag](#)
- [Studienakkreditierungsverordnung des Wissenschaftsministeriums des Landes Baden-Württemberg](#) (StAkkrVO)

### **Beteiligte externe Gutachter\*innengruppe**

- Prof. Dr. Christina Holzapfel, Hochschule Fulda, Externe Professorin
- Dr. Torsten Schröder, Perfood GmbH, Vertretung der Berufspraxis
- Benjamin Runow, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, Externer Studierender

## **D. Ergebnisse auf einen Blick <sup>2</sup>**

### **Die formalen Kriterien sind**

- erfüllt
- erfüllt mit Ausnahme von Kriterium #
- nicht erfüllt

### **Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind**

- erfüllt
- erfüllt mit Ausnahme von Kriterium #
- nicht erfüllt

Nach eingehender Beratung hat die Akkreditierungskommission der DHBW am 17.07.2024 die Akkreditierung beschlossen.

Folgende Auflage und Empfehlungen wurden ausgesprochen:

#### **Auflage:**

1. Vor der Immatrikulation der ersten Kohorte ist durch die Studienakademie Heilbronn nachzuweisen, dass die Finanzierung des neuen Studiengangs gesichert ist. Bei einem geplanten Studienstart zum Studienjahr 2025/26 ist die Auflage bis März 2025 zu erfüllen.

#### **Empfehlungen:**

1. Die Gutachtenden empfehlen für die künftige Weiterentwicklung des Curriculums, die wichtigsten Kompetenzziele stärker herauszuarbeiten und im Curriculum dementsprechend Schwerpunkte zu setzen, auch im Hinblick auf die Anschlussfähigkeit an Masterprogramme und auf die Vergleichbarkeit.
2. Die Ernährungslehre und die Humanernährung sollten im Curriculum mehr Gewicht erhalten und solide Grundlagen vermittelt werden, bevor spezifischere Inhalte zum Thema der Ernährung gelehrt werden. Es wird empfohlen, das Thema Humanernährung prominent zu platzieren. Aufgrund der besonderen Bedeutung für die Studierenden soll diese Empfehlung bis zum Studienstart bearbeitet werden.
3. Die Anschlussfähigkeit an Masterangebote insbesondere im Hinblick auf ernährungswissenschaftlich ausgerichtete Masterstudiengänge sollte stärker in den Blick gerückt werden.

---

<sup>2</sup> Die Angaben auf dieser Seite werden nach Abschluss des Verfahrens ausgefüllt.

- werden. Aufgrund der besonderen Bedeutung für die Studierenden soll diese Empfehlung bis zum Studienstart bearbeitet werden.
4. Es wird dringend empfohlen, mit Berufsverbänden ist Austausch zu treten. Gerade, wenn Studierende zukünftig im Bereich der Ernährungsberatung und –therapie tätig werden möchten, sollte die Anrechenbarkeit für das Zertifikat «Ernährungsberatung» gegebene sein. Die Empfehlung soll bis zum Studienstart umgesetzt werden.
  5. Das Modulhandbuch sollte generell hinsichtlich der Aussagekraft überprüft und nachgeschärft werden. Aufgrund der besonderen Bedeutung für die Studierenden soll diese Empfehlung bis zum Studienstart bearbeitet werden.
  6. Die unter 8.2.1 des Akkreditierungsberichts ausgeführten Hinweise bezüglich des Curriculums und des Modulhandbuchs sollten berücksichtigt werden. Aufgrund der besonderen Bedeutung für die Studierenden soll diese Empfehlung bis zum Studienstart bearbeitet werden.
  7. Es wird empfohlen, die Richtlinien wissenschaftlichen Arbeitens transparent zu halten und auch den externen Einrichtungen, die Bachelorarbeiten betreuen, vollumfänglich zur Verfügung zu stellen. Es wird empfohlen die ersten Prüfungsleistungen / Abschlussarbeiten in den die Prüfungswesenevaluation einzubeziehen.
  8. Zur Erreichung der in Bezug auf die Nachhaltigkeit formulierten Qualifikationsziele sollten entsprechende Kompetenzen und Inhalte im Modulhandbuch verankert werden. Die Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) sollten im Modulkatalog an geeigneten Stellen explizit genannt werden.
  9. Die Dualen Partner sollen angehalten werden, ihre im Studienvertrag verankerten Verpflichtungen zur Freistellung der Studierenden für die Erstellung der Prüfungsleistungen der Praxismodule und der Bachelorarbeit nachzukommen. Die Beschwerdemöglichkeiten bzw. Eskalationsstufen bei einer Nichteinhaltung der Richtlinien sollen den Studierenden bekannt gegeben werden. Dem Standort Heilbronn wird empfohlen, die Beschwerdemöglichkeiten bekannt zu machen bzw. die Beschwerdeprozesse nachzuschärfen.
  10. Mit der ersten Studienkohorte müssen Kriterien geleitete Aspekte wie Studierbarkeit und Studienerfolg überprüft werden.
  11. Es wird empfohlen, die Studierenden bei der Wahrnehmung der Möglichkeiten der Erasmus- und EUDRES-Programme zu unterstützen. Zudem sollte geprüft werden, mit welchen Partnerhochschulen eine Kooperation etabliert werden könnte, um Auslandsaufenthalte in den Theoriephasen verstärkt zu ermöglichen.
  12. Die Akkreditierungskommission empfiehlt dem Standort Heilbronn, die Zugänglichkeit und Aktualität der Informationen Wechsel von Theorie- und Praxisphasen, Gehalt, Bewerbungsverfahren und Urlaub auf der Website des Standorts zu prüfen.

## E. Studiengangsbeschreibung

### 1. Kurzbeschreibung des Studiengangs

Der Bedarf an Qualifikationen in Ernährungswissenschaften mit einer Fokussierung auf die Personalisierung zeigt sich in der Diskrepanz zwischen allgemeinen Ernährungsempfehlungen und dem steigenden Behandlungsbedarf an ernährungsassoziierten Erkrankungen (RKI 2017; Eurostat 2022). In Wirtschaft und Gesellschaft wird es deshalb wesentlich sein, dem Ausfall von Menschen im erwerbsfähigen Alter oder einer zunehmenden Steigerung von Behandlungskosten als Folge von ernährungsabhängigen Erkrankungen entgegenzuwirken.

Der Studiengang Personalisierte Ernährung vermittelt anwendungsnahe Kenntnisse und Fähigkeiten in den Bereichen Ernährungswissenschaften, ernährungsorientierte Individualisierungsmethoden und -techniken. Ziel ist insbesondere die Befähigung von Absolvent\*innen zur Erarbeitung verständlicher, nachvollziehbarer und anwendbarer ernährungswissenschaftlich basierter Lösungen zur Reduktion des Risikos von Personen, an nicht-übertragbaren Erkrankungen (non communicable diseases (NCD)) zu erkranken. Die Absolvent\*innen werden nicht zum Einsatz als Ernährungsberater\*in<sup>3</sup> qualifiziert, sondern um als akademische Fachkräfte in einer zunehmenden digitalisierten Unternehmenswelt die ernährungsbezogenen Transformationsprozesse zu begleiten. Diese Kompetenz, digitalisierte Prozesse mit tiefer ernährungswissenschaftlicher Kenntnis zu verstehen und mitentwickeln zu können, stellt damit eine wesentliche Voraussetzung für die Tätigkeit in Prävention Therapie und Sport dar, die in einer aktuellen Studie als drei wesentliche Anwendungsfelder für eine Personalisierte Ernährung diagnostiziert wurden (Friedrichs et al. 2022).

Mit dem Studiengang Personalisierte Ernährung wird das grundlegende Fachkompetenzprofil der *Ernährungswissenschaften* abgebildet. Darunter wird die Vermittlung von Grundlagenwissen zu angewandten Ernährungswissenschaften als Anwendungsfeld in Gesundheitswesen, Ernährungswirtschaft und Ernährungsindustrie sowie in der Beratung und Therapie verstanden. Die Anwendungsfelder sind im nächsten Absatz genauer beschrieben. Darüber hinaus erhalten die Studierenden methodische Kompetenzen durch anwendungsspezifische Lehrinhalte zu *Personalisierungsmethoden* in der Ernährung. Dabei wird die Personalisierung sowohl als Instrument zur individualisierten Erhebung und Auswertung von ernährungsspezifischen Daten verstanden als auch als Möglichkeit zur Anwendung im Lebensalltag zur Prävention und Therapie begriffen. Eine Kernqualifikation besteht in der Zielgruppengerechten Beratung von Menschen sowie Betreuung von ernährungswissenschaftlichen Projekten in Unternehmen mit ernährungsbezogenen Bedarfen in den Bereichen Prävention, Therapie und Sport. Hierfür erlangen die Studierenden grundlegende Kenntnisse und Fähigkeiten aus dem *Wissensbereich Technik* zu relevanten Fragestellungen des Einsatzes Computer- bzw. App-basierter Anwendungen und Geräte.

---

<sup>3</sup> Anmerkung zum Verständnis der Abgrenzung zwischen Therapie, Prävention und Beratung: Als Therapie wird die von Arzt bzw. Ärztin verordnete diätetische Maßnahme bezeichnet; diese darf ausschließlich von qualifizierten Fachkräften, z.B. Ökotropholog\*innen mit durch Sozialversicherungsträger anerkannter Zusatzqualifikation (Ernährungsberater DGE, Ernährungsberater VDOe) oder von Diätassistenten\*innen, die aufgrund ihrer klinischen Ausbildung keine Zusatzqualifikation zur Therapie benötigen, durchgeführt werden. Unter Prävention werden alle ernährungsbezogenen Maßnahmen verstanden, die ohne Krankheitsbezug vorgenommen werden und der Vorbeugung von NCD dienen. In der Ernährungsberatung können sowohl therapeutische als auch präventive Ernährungsmaßnahmen durchgeführt werden. Zu beachten ist dabei, dass die Berufsbezeichnung Ernährungsberater (m/w/d) gesetzlich nicht geschützt ist (Lotz et al. 2022).

Die berufliche Einbindung von Absolvent\*innen in den o.g. Anwendungsfeldern Gesundheitswesen, Ernährungswirtschaft, Ernährungsindustrie, Beratung und Therapie wird wie folgt spezifiziert:

- *Gesundheitswesen, Beratung und Therapie:* z.B. Mitentwicklung und Pflege von digitalen ernährungsbezogenen und personalisierten Konzepten mit Ernährungstherapeut\*innen in Krankenhaus, Reha-Klinik oder mit Ernährungsberatungen in der Prävention bei Krankenkassen, Apotheken, Ernährungsberatungspraxen oder Arztpraxen.
- *Ernährungswirtschaft:* z.B. Mitentwicklung einer digitalisierten und personalisierten Außer-Haus-Verpflegung unter Berücksichtigung gesundheitsfördernder und ökologisch nachhaltiger Verpflegung in meist ökonomisch engen Grenzen, z.B. Care-Catering, KiTa- und Schulverpflegung, Betriebskantine oder im Leistungssport. Darüber hinaus in der Mitentwicklung von digitalen, kunden- orientierten digitalen Lösungen zum nachhaltigen und gesunderhaltenden Konsum im stationären und online-Lebensmittel-Handel.
- *Ernährungsindustrie:* z.B. Mitentwicklung und Pflege von digitalen ernährungsbezogenen und personalisierten Sensoren (z.B. Bioelektrische Impedanzanalyse BIA, Blutzuckermessungen, Schweißsensoren zur Erfassung von ernährungsbezogenen Daten) bei Produzenten von medizin- technischen Geräten und bei Herstellern von digitalen Real-life-Reaktionsmechanismen für Ernährungsempfehlungen bei weit verbreiteten NCD, z.B. bei Diabetes mellitus, Adipositas (unter anderem DiGa). Ein weiteres Spektrum betrifft die Mitentwicklung und Pflege von digitalen ernährungs- bezogenen und personalisierten Produkten bei Unternehmen zu Herstellung von klinischer Flüssignahrung und Nahrungsergänzungsmitteln.

Der Studiengang richtet sich an Studierende, die sich für Themen aus den Bereichen Ernährungswissenschaft und -medizin, Ernährungsphysiologie, -soziologie und -psychologie, Mikrobiologie und Molekularbiologie zur Fokussierung auf eine Personalisierung interessieren. Des Weiteren sollten Sie Freude haben an Chemie und Biochemie der Ernährung, nachhaltigen Strategien zur individuellen und gesellschaftlichen Gesundheitsförderung. Darüber hinaus sollten sie sich für mathematische, statistische und analytische Grundlagen und Logik in der Personalisierung von Ernährung, sowie für die Erhebung und Einsatz personalisierter Daten mithilfe von digitalen Methoden interessieren. Sie sollten zudem offen sein für Ernährungsinnovationen in Wirtschaft und Gesellschaft und sich für Ernährung als nachhaltigen Hebel sowohl für eine individuelle Gesunderhaltung als auch als gesellschaftliche Aufgabe im Sinne der gerechten und klimafreundlichen Ressourcenverteilung von Nahrungsenergie und Nährstoffen interessieren.

Potentielle duale Partner sehen einen großen Bedarf an Fachkräften, den dieser Studiengang adressiert, wie Gespräche gezeigt haben.

## 2. Begründung für das Studienangebot

[>Zur Bewertung](#)

### 2.1 Berufsfeldbezogene Nachfrage

Der Trendreport Ernährung 2022, veröffentlicht vom Bundeszentrum für Ernährung und Nutrition Hub, zeigt auf: „Heute wird Ernährung als ein zentraler Baustein wahrgenommen, um nicht nur lange, sondern lange gesund zu leben“ (BLE/ NuHub GmbH 2022). Laut Allensbacher Markt- und Werbeträgeranalyse (AWA) gibt es in der deutschsprachigen Bevölkerung ab 14 Jahren rund 21,40 Millionen Personen, die sich zur Gruppe der Menschen zählen, die sehr auf ihre Gesundheit achten, also als sog. Gesundheitsbewusste gelten. (IfD Allensbach 2022) Gesundheit und damit einhergehend gesunderhaltende Ernährung stellen demnach Megatrends dar, die das Nachfrageverhalten prägen.

Gleichzeitig hat sich trotz jahrzehntelanger Bemühungen zur Vermeidung ernährungsassoziierter Erkrankungen die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas in Deutschland auf hohem Niveau (ca. 47 % bei Frauen, ca. 62% bei Männern) eingependelt und mit ihr auch die Inzidenz der Folgeerkrankungen wie das Metabolische Syndrom (RKI 2017; Eurostat 2022). Nach dem aktuellen Global Burden of Disease Report belegen die nicht übertragbaren Erkrankungen (non-communicable diseases, NCD), hier insbesondere auch die durch Adipositas ausgelösten Folgen des Metabolischen Syndroms, neun der Top Ten an Todesursachen in Deutschland (Vollset et al. 2020). Diese Zahlen zeigen, dass allgemeine Ernährungsempfehlungen nur eine begrenzte Effizienz bei der Bekämpfung ernährungsassoziierter Erkrankungen aufweisen.

Nach der Entwicklung einer zunächst klinisch-medizinisch geprägten Ernährungstherapie ist heute eine gesundheitsorientierte Ernährungsplanung stärker für alle Menschen zugänglich. Analog zu diesem Prozess zeigt sich, dass die in der Vergangenheit eher teuren klinischen Messverfahren nun in der Mitte der Gesellschaft ankommen. War es lange Zeit nur in Krankenhäusern, Arztpraxen oder Apotheken möglich, klinische Parameter wie Blutbild, Blutzucker, Blutdruck, Herzfrequenz, bioelektrische Impedanzen, Mikrobiom oder genetische Daten zu erfassen, gelangen seit einigen Jahren im Zuge der Digitalisierung und der Entwicklung smarter Technologien Messanwendungen auf den Markt, die der breiten Bevölkerung entsprechende Daten niederschwellig und jederzeit zugänglich machen. So gibt es inzwischen nichtinvasive Sensoren zur Schweißanalyse, die schnell verfügbar Informationen über Nährstoffmängel liefern, wie sie in der Vergangenheit ausschließlich über Blutentnahmen möglich waren (Steinmetz 2021). Es bieten sich darüber hinaus massentauglich gewordene Techniken mithilfe sogenannter Wearables (z. B. Smartwatches, Fitnessarmbänder oder Blutzuckermessgeräte) an. Mit ihrer Hilfe lassen sich wesentlich mehr Daten eines Individuums realtime erfassen und zur Personalisierung der Ernährung nutzen, mit dem Ziel, die Gesundheit der Nutzer\*innen zu verbessern (Biohacking). (Lotz et al. 2022).

Selbstvermessungsverfahren und Eigenkontrolle in Prävention und Therapie, speziell bei chronischen Erkrankungen, wie Adipositas, Diabetes Typ 2, Hypercholesterinämie und Hypertonie, können zusätzliche Motivation liefern, indem personalisierte Daten den Verbraucher\*innen helfen, ihren Körper und ihr Ernährungsverhalten besser zu verstehen.

Ein\*e Absolvent\*in des Studiengangs Personalisierte Ernährung kann die grundständige Ernährungswissenschaft im Kontext von Personalisierungsmethoden und -technologien verstehen, einordnen und anwenden. Es werden dafür leitliniengestützte Aspekte der Pathogenese, moderne Anwendungsorientierung im Sinne der Salutogenese und evidenzbasierte Prävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen verbunden, um in Diagnostik, Therapie und Beratung mithilfe digitaler Technologien individuell, interaktiv und eng vernetzt zu agieren.

Die Absolvent\*innen des neuen Studienganges werden qualifiziert, um als akademische Fachkräfte in einer zunehmenden digitalisierten Unternehmenswelt die ernährungsbezogenen Transformationsprozesse zu begleiten. Die Kompetenz, digitalisierte Prozesse mit tiefer ernährungswissenschaftlicher Kenntnis in Bezug auf pathogenetische, salutogenetische und präventive Maßnahmen zu verstehen und mitentwickeln zu können, stellt damit eine wesentliche Voraussetzung für die Tätigkeit in Prävention, Therapie und Sport dar.

Da Ernährung ein hohes Potential aufweist, nicht-übertragbare Krankheiten zu minimieren, spielen smarte Anwendungen in diesem Bereich eine immer größere Rolle. Diese Entwicklung ist auch im Nutrition-Markt zu sehen, denn der Marktanteil smarter ernährungsbezogener Produkte und Dienstleistungen wächst stark. In Anlehnung an die von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in Auftrag gegebenen Studie „MyFood – Personalisierung und Ernährung“ (Buxel 2019) können die Angebote in drei grundlegende Kategorien unterteilt werden: ernährungsbezogene Kaufberatung, Personalisierte Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel, Personalisierte Ernährungskonzepte (Stoll-Hertrampf, Antor 2021). Um diese fundiert zu verstehen, evidenzbasiert einzuordnen und unter ethischen Aspekten nachhaltig weiterzuentwickeln, muss qualifiziertes akademisches Personal zur Verfügung stehen, welches einer entsprechenden praxisintegrierenden Ausbildung bedarf.

## **2.2 Darlegung der beruflichen Entwicklung der Absolvent\*innen**

[>Zur Bewertung](#)

Absolvent\*innen des Studiengangs Personalisierte Ernährung erlangen sowohl Kompetenzen aus dem Bereich der Ernährungswissenschaften als auch aus Gebieten der Interpretation wissenschaftlicher Studien, des Ernährungsverhaltens und der Ernährungskommunikation einschließlich des Verständnisses zur Anwendung technischer und digitaler Lösungen. Sie können die Vorbeugung, Reduzierung und Behandlung von ernährungs(mit)bedingten Erkrankungen einordnen. Insbesondere sind sie in der Lage, verständliche, nachvollziehbare und anwendbare ernährungswissenschaftliche Lösungen aufzuzeigen, welche das Risiko von Personen reduzieren, an nicht-übertragbaren Erkrankungen zu erkranken.

Absolvent\*innen können zusätzliche Wertemaßstäbe für die Empfehlung zum Konsum von Lebensmitteln miteinbinden, die weitere Aspekte wie z. B. das Wohlbefinden und ökologische Variablen einschließen. Sie können Ernährungsempfehlungen durch die Orientierung an persönlichen Ernährungsmustern bewerten und anwenden, die sich iterativ und rekursiv an individuellen Ernährungspräferenzen orientieren (Parlesak et al. 2016). Sowohl in bewährten Ernährungs-Berufsfeldern als auch in bis jetzt eher untypischen Feldern der Ernährungsunterstützung, wie im

Health-Care-Handel sowie in Schnittstellenpositionen der Ernährungs- und Pharmaindustrie, liegen Einsatzgebiete für Absolvent\*innen.

Mögliche Duale-Partner-Unternehmen kommen aus den Feldern:

- Ernährungsindustrie,
- Nutritional- und Health-Tec,
- Nutritional- und Health-Care-Handel online und stationär,
- Klinische Ernährungstherapie,
- Ambulante und stationäre Ernährungs-Rehabilitationsunterstützung,
- Pharmakologische Industrie, insbesondere Nahrungsergänzungsmittel,
- Apotheken, insbesondere zur Beratung in Ernährungstherapie,
- Niedergelassene Praxen der Heilberufe wie Arzt/Ärztin, Heilpraktiker\*in mit der ergänzenden Zulassung zur Ernährungstherapie und-beratung,
- Praxen für Ernährungsberatung sowie -therapie.

Im Studiengang Personalisierte Ernährung wird die gesamte Bandbreite des grundlegenden Fachkompetenzprofils im Bereich Ernährungswissenschaften abgebildet, das heißt die Vermittlung von Grundlagenwissen über Ernährungswissenschaften und als Anwendungsfeld im Gesundheitswesen, Ernährungswirtschaft und Ernährungsindustrie sowie in der Beratung und Therapie verstanden. Dieses Grundlagenwissen dient dem Verständnis zur Unterstützung der in diesen Bereichen tätigen Personen beim Transformationsprozess hin zur Personalisierung und Digitalisierung in der Ernährung.

Darüber hinaus werden anwendungsspezifische Lehrinhalte im Bereich Personalisierungsmethoden in der Ernährung abgebildet. Die Absolvent\*innen lernen, dass im Bereich der angewandten Ernährungswissenschaften Ernährung als personalisiert zu betrachten ist. Dabei wird die Personalisierung sowohl als Instrument zur individualisierten Erhebung und Auswertung von Daten verstanden als auch als Möglichkeit zur Anwendung im Lebensalltag zur Prävention und Therapie begriffen. Mögliche Einsatzfelder sind in der Unterstützung von Berater\*innen und Therapeut\*innen sowie in der Betreuung von ernährungswissenschaftlichen Projekten in Unternehmen mit ernährungsbezogenen Bedarfen in den Bereichen Prävention, Therapie und Sport.

Ergänzend erhalten die Studierenden relevante Kompetenzen aus dem Wissensbereich Technik. Sie erlangen grundlegende Kenntnisse und Fähigkeiten zu relevanten Methoden und Instrumenten der personalisierten Erhebung und Auswertung von Daten zur Beratung und Betreuung von Menschen mit ernährungsbezogenen Bedarfen. Das dafür nötige Grundlagenwissen über Bedienung und Einsatz von Computer- bzw. App-basierten Anwendungen und Geräten wird vermittelt, einschließlich der Kenntnisse zu Hard- und Software. Ergänzend kennen die Studierenden technische Ausrüstungen wie z.B. invasive und non-invasive Sensoren sowie Messtechniken wie die Bioelektrische Impedanz-Analyse.

Dieses umfassende Bündel an Kompetenzen und Expertisen eröffnet den Absolvent\*innen beste Chancen und Möglichkeiten in dem sehr breiten Spektrum von Einsatzfeldern im Bereich Ernährungswissenschaften einschließlich Personalisierungsinstrumenten und smarten Methoden zur Umsetzung. Der große Bedarf an Expert\*innen in den vielfältigen Anwendungsbereichen von Personalisierter Ernährung bietet Absolvent\*innen des Studiengangs daher sehr gute Entwicklungschancen und interessante, zukunftssichere Positionen in Wirtschaft. Absolvent\*innen tragen durch die Verbesserung individueller Gesundheit maßgeblich zur Steigerung einer sozialen Nachhaltigkeit in unserer Gesellschaft bei.

[>Zur Bewertung](#)

### **2.3 Abschluss und ECTS-Leistungspunkte**

Der Studiengang Personalisierte Ernährung ist ein Bachelor-Studiengang im Studienbereich Gesundheit, Departement Gesundheit und Technik. Der Abschluss ist ein Bachelor of Science (B.Sc.)

Mit einem erfolgreichen Abschluss des Studiums werden 210 ECTS-Leistungspunkte vergeben. Davon entfallen auf

- I. Verbindliche Basisinhalte 15 CP
- II. Wissenschaftliches Arbeiten 5 CP
- III. Fachübergreifende Kompetenzen Gesundheit 10 CP
- IV. Verbindliche Inhalte des Departements Gesundheit und Technik 15 CP
- V. Verbindliche Inhalte des Studiengangs Personalisierte Ernährung 85 CP
- VI. Wahlfächer 20 CP
- VII. Praxismodul I: Projektarbeit 1, 20 CP, Praxismodul II: Projektarbeit 2, 20 CP, Praxismodul III: mündliche Bachelorprüfung 8 CP Bachelorarbeit 12 CP

### **2.4 Regelstudienzeit**

Die Regelstudienzeit beträgt 6 Semester. Der geplante Studienstart ist das Wintersemester 2024/2025.

### **2.5 Studiengangsprofil**

Der Studiengang ist ein dual praxisintegrierendes Intensivstudium (Duales Kernmodell). Dabei wechseln sich in der Regel Theoriephasen (Semester) mit Praxisphasen ab. Das Studium beginnt immer zum Wintersemester.

### **2.6 Zulassungsvoraussetzungen und Anerkennungsmöglichkeiten**

Mit der allgemeinen Hochschulreife können sich Studieninteressierte bei einem dualen Partner für einen Studienplatz bewerben. Es bestehen dann keine weiteren Voraussetzungen (Eignungstest, Numerus Clausus o. ä.). Studieninteressierte mit fachgebundener Hochschulreife müssen vor dem Studium im Studiengang Personalisierte Ernährung die sogenannte Deltaprüfung ablegen.

### **2.7 Anschlussmöglichkeiten**

Studierende mit Abschluss Bachelor of Science im Studiengang Personalisierte Ernährung können in postgradualen Masterstudiengängen, zum Beispiel in den Bereichen Ernährungswissenschaften und Gesundheitswissenschaften, ihre akademische Ausbildung fortsetzen, da der Studiengang eine angemessene Gewichtung von ECTS-Leistungspunkten in den relevanten Bereichen Ernährung, Physiologie, Mikrobiologie und Gesundheitslehre aufweist.

## **2.8 Studienrichtungen und Standorte**

Der Standort Heilbronn bietet den Studiengang Personalisierte Ernährung zum Wintersemester 2024/2025 an. Aktuell wird keine weitere Differenzierung in Studienrichtungen vorgesehen.

## **3. Qualifikationsziele und Kompetenzen**

[>Zur Bewertung](#)

### **3.1 Zielgruppe**

Der Studiengang Personalisierte Ernährung richtet sich insbesondere an Abiturient\*innen und an Berufstätige mit besonders qualifizierten Leistungen. Er richtet sich auch an Schüler\*innen mit fachgebundener Hochschulreife, insbesondere ernährungswissenschaftliche oder technische Hochschulreife. Die genannten Gruppen zeichnen sich aus durch Interesse und Engagement sowie gute bis sehr gute schulische Leistungen in den für den Studiengang relevanten Fächern.

Die Berufsgruppe der Diätassistent\*innen wird als Zielgruppe für dieses Studium explizit herausgehoben, da diese durch ihre Ausbildung bereits tiefe Einblicke in die Ernährungstherapie erhalten haben. Eine Anrechnung der Theorie-Module muss im Einzelfall geprüft werden und kann sich auf die Module „Medizinische Grundlagen“, „Personalisierte Ernährung im Lebenszyklus“ und „Pathophysiologie und Ernährungsmedizin zur Personalisierung“ beziehen. Die Anrechnung erfolgt gemäß LHG und der Anrechnungssatzung in der jeweils gültigen Fassung.

Studieninteressierte sollen sich für Themen aus den Bereichen Ernährungswissenschaften (z.B. Biochemie und Physiologie der Ernährung, Personalisierte Ernährung im Lebenszyklus des Menschen, Pathophysiologie und Ernährungsmedizin zur Personalisierung, Rechtliche Grundlagen in der Ernährung und Gesundheit, Ernährungspsychologie und -soziologie, wissenschaftliches Arbeiten) genauso begeistern wie für Personalisierungsmethoden in der Ernährung (z.B. Mikrobiologie, Immunologie und Molekularbiologie in der Ernährung zur Personalisierung). Darüber hinaus sollen sie sich interessieren für mathematische und statistische Grundlagen, nachhaltige individuelle Gesundheitsförderung, Public Health, Epidemiologie, Ernährungskommunikation und Sensorik.

Ergänzend sollen sie auch Freude an Fächern haben, die zu Lösungen mithilfe von digitalen Konzepten zur Personalisierung in der Ernährung beitragen können, zum Beispiel aus den Grundlagen der Programmierung und der Software-Architektur sowie Datenaustausch und Ergonomie für Ernährungsapplikationen. Auch die Anwendung von nicht-invasiven Messmethoden und deren Verknüpfung mit smarten Technologien sollte in ihrem Interessengebiet liegen. Das Lösen kniffliger Aufgaben sollte den Interessierten Freude bereiten und darüber hinaus sollten sie offen für Innovationen in Unternehmen und der Gesellschaft sein. Ferner sollten sie Leistungsbereitschaft, Handlungsorientierung, Eigeninitiative, Verantwortungsbereitschaft und das Bewusstsein für Nachhaltigkeit mitbringen sowie eine Gesamtpersönlichkeit haben, die durch Einsatzfreude, Teamfähigkeit und Belastbarkeit geprägt ist.

### **3.2 Qualifikationsziele**

Aus dem Leitbild der DHBW und den Qualitätszielen leitet sich ein spezifisches Absolvent\*innenprofil ab. Es integriert dabei Kompetenzen in den Bereichen wissenschaftliche Befähigung, Erlangung einer

qualifizierten Erwerbstätigkeit, Befähigung zum zivilgesellschaftlichen Engagement, Persönlichkeitsentwicklung und Erlangung der Verantwortung für nachhaltiges Handeln. Für den Studiengang Personalisierte Ernährung sind die Qualifikationsziele wie folgt charakterisiert:

- Absolvent\*innen zeichnen sich aus durch fundiertes fachliches Wissen, Methodensicherheit, Verständnis für übergreifende Zusammenhänge sowie durch die Fähigkeit, theoretisches Wissen in die Praxis zu übertragen. Sie sind außerdem in der Lage, die fachlichen Inhalte aus den Gebieten Ernährungswissenschaften, Personalisierungsmethoden in den Ernährungswissenschaften und ernährungsorientierte digitale Techniken zur Personalisierung zusammenzuführen und damit Systeme zur Entscheidungsfindung und -unterstützung zu entwerfen und umzusetzen. Dabei erhalten sie Kenntnisse über die laufenden Forschungsarbeiten an der DHBW zur personalisierten Ernährung.
- Durch die starke Einbindung in die Praxis verfügen Absolvent\*innen über ein außergewöhnlich hohes Verständnis vom Einsatz aktueller Methoden und Verfahren der Ernährungswissenschaften. Dies bezieht sich auf Prävention, Therapie und Sport sowie deren Anwendung auf Fragestellungen im Kontext der Personalisierung. Hervorzuheben ist vor allem die Optimierung von Prozessen in Organisationen der Therapie, Prävention und im Sport zur Verbesserung und Implementierung von ernährungswissenschaftlichen Individualisierungstechniken.
- Absolvent\*innen finden sich schnell in neuen (Arbeits-)Situationen zurecht und es fällt ihnen leicht, sich in neue Aufgaben, Teams und Kulturen zu integrieren.
- Absolvent\*innen überzeugen als selbstständig denkende und verantwortlich handelnde Persönlichkeiten mit kritischer Urteilsfähigkeit in der Wirtschaft und Gesellschaft. Probleme im beruflichen Umfeld lösen sie wirksam und zielgerichtet, sie handeln dabei teamorientiert. Durch ihre Kenntnis über aktuelle Forschungsarbeiten zur personalisierten Ernährung können sie die Chancen und Grenzen der Forschungsergebnisse zur personalisierten Ernährung einschätzen.
- Absolvent\*innen haben gelernt, die eigenen Fähigkeiten selbstständig auf sich verändernde Anforderungen anzupassen und sind auf eine komplexe, globalisierte Arbeitswelt vorbereitet.
- Absolvent\*innen können ihr nachhaltiges Handeln hinsichtlich ökologischer, ökonomischer und sozialer Faktoren einordnen und sind sich der ethischen Verantwortung im betrieblichen und sozialen Kontext sowohl im direkten Umfeld aber auch im internationalen Bereich, insbesondere bezogen auf die SDG der Vereinten Nationen, bewusst.

Dieses übergreifende Kompetenzprofil konkretisiert sich im Studiengang B. Sc. Personalisierte Ernährung durch folgende Qualifikationsziele:

- Absolvent\*innen verfügen über Wissen aus den verbindlichen Grundlagen im Studienbereich Gesundheit und haben sich dieses in den Fächern Medizinische Grundlagen, Health Care Management und Grundlagen der BWL sowie Qualitäts- und Risikomanagement im Gesundheitssektor erarbeitet.
- Sie verfügen über fundiertes Wissen der verbindlichen Inhalte des Departements Gesundheit und Technik und haben Kompetenzen in den hierfür relevanten naturwissenschaftlichen Grundlagen und in fachspezifischen Technologien erlangt. Darüber hinaus haben sie sich in einer wissenschaftlichen Methodenwerkstatt die Grundlagen für methodisches Vorgehen bei wissenschaftlichen Studien und für Epidemiologie erarbeitet.

- Absolvent\*innen verfügen über fundierte Kenntnisse der Ernährungswissenschaften durch Biochemie und Physiologie der Ernährung, Pathophysiologie und Ernährungsmedizin, Ernährungspsychologie und -soziologie. Darüber hinaus kennen Sie die Zusammenhänge in Epidemiologie und Studiendesign und können Gesundheitsförderung durch Ernährung und rechtliche Grundlagen evidenzbasiert einschätzen.
- Absolvent\*innen verstehen die Personalisierung von Ernährung hinsichtlich des Lebenszyklus des Menschen, Mikrobiologie, Immunologie und Molekularbiologie und leiten daraus Strategien sowohl zur individuellen als auch zur nachhaltigen gesellschaftlichen Gesundheitsförderung ab.
- Absolvent\*innen können mathematische und statistische Grundlagen der Ernährungswissenschaften anwenden und kennen digitale Konzepte zur Personalisierung in der Ernährung. Sie haben grundlegende Kenntnisse zur Software-Architektur von Ernährungsapplikationen ebenso erlangt wie zur Datengewinnung und -auswertung für personalisierte Ernährungsempfehlungen. Sie haben grundlegende Kenntnisse des maschinellen Lernens sowie in Themen der Künstlichen Intelligenz zur Personalisierung der Ernährung.
- Darüber hinaus verfügen die Absolvent\*innen vertieftes Know-how durch Wahlfächer wie Personalisierte Ernährungskommunikation ergänzt durch Personalisierte Sensorik oder Recht in Ernährung und Gesundheit ergänzt durch Finanzierung und Controlling im Gesundheitssektor oder in Entwicklung von Backend- und Frontend-Applikationen. Hier sind zwei aus drei Fachkombinationen wählbar.
- Absolvent\*innen verfügen auch über sprachliche und kreative Kompetenzen, die in den fachübergreifenden Modulen Fachenglisch sowie Kommunikations- und Präsentationskompetenz gelernt werden.
- Absolvent\*innen können komplexe, fachübergreifende Zusammenhänge analysieren, ihre Kenntnisse auf neue Projekte durch wissenschaftliches Arbeiten anwenden, kritisch reflektieren und Schlüsse für Unternehmen, den Gesundheitssektor und die Gesellschaft ziehen.

### **3.2.1 Fachkompetenz**

Absolvent\*innen kennen medizinische Grundlagen in Anatomie, Physiologie und Diagnostik und erhalten Kenntnisse über den aktuellen Stand der Ernährungswissenschaften. Sie haben ein grundsätzliches Verständnis für Zusammenhänge und Prozesse im Bereich Ernährungsphysiologie, -psychologie und -soziologie und deren Handhabung hinsichtlich Personalisierungsmöglichkeiten. Sie kennen darüber hinaus die Grundlagen in Biochemie und Physiologie der Ernährung, Pathophysiologie und Ernährungsmedizin im Lebenszyklus des Menschen, Mikrobiologie und Immunologie sowie Molekularbiologie in der Ernährung im jeweiligen Individualisierungskontext.

Absolvent\*innen können einschätzen, inwiefern eine personalisierte Ernährungskommunikation und individuelle sensorische Voraussetzungen auf das Ernährungsverhalten Einfluss nehmen. Absolvent\*innen haben zudem ein Verständnis über die Wichtigkeit von Prävalenz und Präventionsmethoden nicht übertragbarer Krankheiten im Ernährungskontext, um Konzepte der Gesundheitsförderung zur Verbesserung der individuellen Gesundheit auch als Vorteil in gesellschaftlicher Hinsicht zu begreifen. Dazu haben sie Kenntnisse hinsichtlich mathematischer und statistischer Voraussetzungen für Epidemiologie und Studiendesign in den Ernährungswissenschaften. Sie kennen entsprechende Schnittstellen zu Public Health, Verbänden und Krankenkassensystemen. Sie können Grundlagen im Bereich Lebensmittelrecht und -sicherheit und Datenschutz erfassen und

Abrechnungssysteme und Schnittstellen zu Kostenträgern in Bezug auf ernährungstherapeutische Anwendungen einordnen. Ergänzend verstehen sie Healthcare Management, Grundlagen der BWL sowie Qualitätsmanagement und Risikomanagement im Gesundheitssektor als wesentliche organisatorische Voraussetzung in Unternehmen und angrenzenden Bereichen der Nutrition-Branche.

Darüber hinaus kennen sie den aktuellen Stand digitaler Konzepte in der personalisierten Ernährung, wie Ernährungs-Apps, DiGAs, Sensoren, Wearables. Sie haben grundlegende Kenntnisse im Bereich der Datengewinnung, -auswertung und -verwaltung zu Nährstoffangaben und kennen entsprechende Studienergebnisse als Grundlage für evidenzbasiertes Handeln in der Ernährungsberatung und -therapie. Sie haben grundlegendes Fachwissen in der Anwendung des maschinellen Lernens für personalisierte Ernährung, um Zusammenhänge zwischen Ernährungsdaten und individuellen Gesundheitsbedürfnissen von Patient\*innen bzw. Klient\*innen zu analysieren.

### 3.2.2 Methodenkompetenz

Absolvent\*innen sind in der Lage, komplexe Aufgaben aus dem Berufsfeld der Personalisierten Ernährung im betrieblichen Handeln selbstständig zu erfassen und unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden und Erkenntnisse geeignete Lösungen zu finden. Absolvent\*innen sind ebenso in der Lage, für Anwendungsfälle der Ernährungstherapie, -beratung und in der Prävention evidenzbasiert das angemessene System bzw. Konzept einzuordnen, auszuwählen und praktisch umzusetzen. Sie verstehen, die Stärken und Schwächen der Systeme und Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld in ihr Handeln einzubinden. Dies gilt insbesondere für die Komplexität der Ernährung als individuelles Konzept, das sie in konkreten Handlungssituationen durch ernährungswissenschaftliches und technisches Know-how wissenschaftlich interpretieren und auch in internationalen Zusammenhängen gegeneinander abwägen.

Sie können Problemlösungen und Argumente in ihrem Fachgebiet erarbeiten und weiterentwickeln. Außerdem können sie relevante Informationen, insbesondere in den gewählten Wahlmodulen, z.B. in Personalisierter Ernährungskommunikation und Personalisierte Sensorik oder bei Entwicklungen von Ernährungsapplikationen oder bei der Schnittstelle von Personalisierter Ernährung zu Kostenträgern, sammeln, bewerten und interpretieren. Fachbezogene Positionen und Problemlösungen können sie formulieren, darstellen und argumentativ fundiert begründen. So sind sie in der Lage, zielgruppengerecht Informationen, Ideen und Probleme auszutauschen und Lösungen weiterzuentwickeln.

### 3.2.3 Personale und soziale Kompetenz

#### Personale Kompetenz:

Absolvent\*innen des Studiengangs Personalisierte Ernährung zeichnen sich durch Zuverlässigkeit, Flexibilität und hohe Belastbarkeit aus. Sie können die notwendigen Arbeitsschritte planen, um eine umfangreiche Aufgabe erfolgreich zu bewältigen. Sie strukturieren eine Aufgabe, um fassbare Teilaufgaben zeitlich abzuschätzen und in einer bestimmten Zeit bearbeiten zu können. Aufgrund ihrer Kreativität sind sie Impulsgeber für Weiterentwicklungen und Innovationen. Durch die Studienkonzeption und die Erfahrungen aus der praktischen Ausbildung bei den Dualen Partnern sind die Absolvent\*innen in der Lage, in einem Team aktiv mitzuarbeiten und einen eigenständigen und sachgerechten Beitrag zu leisten. Sie nehmen eigene und fremde Erwartungen, Normen und Werte

wahr und können unterschiedliche Situationen angemessen einschätzen. Sie können eventuelle Zielkonflikte sichtbar machen und zu konstruktiven sowie zielorientierten Lösungen beitragen.

#### **Soziale Kompetenz:**

Absolvent\*innen des Studienganges Personalisierte Ernährung können sich leicht in neue Aufgaben und Teams integrieren. Sie stellen sich schnell auf Veränderungen und wechselnde Situationen ein, gestalten diese aktiv mit und tragen durch ihr kooperatives Verhalten zur gemeinsamen Zielerreichung bei. Sie agieren fair, äußern Kritik wertschätzend und handeln tolerant. Absolvent\*innen des Studienganges Personalisierte Ernährung sind in der Lage, bei Entscheidungen im Berufsalltag auch soziale, gesellschaftliche sowie nachhaltige Erkenntnisse und Implikationen zu berücksichtigen und haben gelernt, sich mit eigenen Ansichten zu positionieren. Sie nehmen Kritik an und setzen sich angemessen damit auseinander.

#### **3.2.4 Übergreifende Handlungskompetenz**

Absolvent\*innen nutzen ihr Wissen und ihre Erfahrungen in Personalisierter Ernährung, um im Berufsalltag selbstständig, verantwortlich und mit kritischer Urteilsfähigkeit unter Berücksichtigung von hauptsächlich ernährungswissenschaftlichen, technischen, aber auch wirtschaftlichen und nachhaltigen Umweltgegebenheiten erfolgreich zu agieren. Dabei nutzen sie auch ihr Verständnis für fachübergreifende Zusammenhänge und Prozesse. Theoretische Ziele können sie objektiv einschätzen und ihren Nutzen für die Praxis kritisch hinterfragen. Sie können soziale, ökonomische und ökologische Implikationen ihres Handelns reflektieren und handeln mit Weitblick und Umsichtigkeit. Sie sind daher in der Lage, moderne Konzepte und Technologien der Personalisierten Ernährung zielgerichtet im betrieblichen Kontext einzusetzen, können ihr Wissen auf ihre Tätigkeit anwenden und die Anwendbarkeit von Theorien in der Praxis einschätzen.

#### **3.2.5 Qualifikationsziele im Bereich der Ethik und Nachhaltigkeit**

#### **Ethische Kompetenz:**

Absolvent\*innen des Studienganges Personalisierte Ernährung kennen die individuelle und gesellschaftliche Verantwortung von Ernährung, indem sie ernährungswissenschaftliche Grundlagen mit Epidemiologie sowie allgemeiner und individueller Gesundheitsförderung verknüpfen können. Sie reflektieren die Bedeutung angemessener individueller Ernährungsstrategien als Teil gesellschaftlicher Verantwortung. Ernährung wird von den Absolvent\*innen unter ethischen Aspekten, zum Beispiel der Weltgesundheit aber auch der individuellen Verantwortung durch angemessene Nährstoff- und Nahrungsenergie-Versorgung zur gerechten Verteilung von globalen Ressourcen, wie Boden und Wasser, begriffen und im Kontext des Klimaschutzes verstanden.

Ebenso kennen Absolvent\*innen die Chancen und Risiken von digitalisierten Lösungen zur Personalisierung der Ernährung durch die Vermittlung von rechtlichen Grundlagen, insbesondere dem Datenschutz. Sie können verantwortlich mit der Erfassung von personenbezogenen Daten zu Ernährung und Gesundheit umgehen, sind sich ihrer Vertrauensrolle im betrieblichen Umfeld bewusst und beachten das hohe Gut des Datenschutzes.

#### **Nachhaltigkeitskompetenz**

Die Absolvent\*innen des Studienganges Personalisierte Ernährung wissen, dass Nachhaltigkeit im ökologischen, sozialen und ökonomischen Kontext Ernährung in allen drei Aspekten einbezieht. Absolvent\*innen kennen die Bedeutung von Ernährung unter anderem auch im Zusammenhang der von den Vereinten Nationen für deren Mitgliedsstaaten vereinbarten Sustainable Development Goals (SDG). Sie können die ernährungsbezogenen SDG, insbesondere zur Vermeidung von Hunger (SDG 2), zur Verbesserung von Gesundheit und Wohlbefinden (SDG 3) und zum nachhaltiger Konsum zur nachhaltigen Produktion (SDG 12) mit den von ihnen erlernten Kompetenzen verknüpfen: Beispielsweise verstehen sie, dass digitale Anwendungen mit passgenauen Ernährungsempfehlungen einer Lebensmittelverschwendung vorbeugen können (SDG 2 und 12) oder dass eine personalisierte Darreichung von Mikro- und Makronährstoffen mit Interaktion durch Sensoren zur Verbesserung von Gesundheit und Wohlbefinden beitragen kann (SDG 3). Sie können sowohl die planetaren Grenzen in der Produktion und beim Verzehr von Lebensmitteln einschätzen als auch den Wert einer gesunderhaltenden Ernährung für das Individuum und die Gesellschaft im Kontext der NCD erkennen.

## 4. Konzeption und Umsetzung

### 4.1 Curriculum, Modulkonzept, Gestaltung des Studiums

[>Zur Bewertung](#)

Der Studiengang B. Sc. Personalisierte Ernährung ist zunächst durch verbindliche Module des Studienganges selbst sowie durch Wahlmodule zur Schärfung des Kompetenzprofils gekennzeichnet. Darüber hinaus werden verbindliche Grundlagen aus dem Studienbereich Gesundheit als Anwendungsdomäne gelehrt. Zur Verortung innerhalb der Anwendungsdomäne Gesundheit und Technik werden weiterhin deren verbindlichen Inhalte behandelt. Ergänzend sind notwendige Module zur Erlangung fachübergreifender Kompetenzen aus dem Studienbereich Gesundheit sowie wissenschaftliches Arbeiten als verbindlich vorgegebenes Fach im Curriculum abgebildet.

Das Curriculum des Studienganges Personalisierte Ernährung ist folgendermaßen konzipiert:

#### **Theoriemodule 150 CP**

- 65 CP Grundlagen der Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften, davon
- 35 CP verbindliche Module des Studienganges: Ernährungswissenschaften
- 15 CP verbindliche Grundlagen Gesundheit
- 15 CP verbindliche Inhalte des Departements Gesundheit und Technik
- 20 CP: verbindliche Module des Studienganges: Personalisierung in der Ernährung
- 30 CP: verbindliche Module des Studienganges: Technische Anwendungen in der Ernährung insbesondere digitale Technologien
- 20 CP: 2 aus 3 Wahlfächern zu je 10 CP mit den Inhalten
  - Personalisierte Ernährungskommunikation & Personalisierte Sensorik
  - Backend & Frontend Entwicklungen zur Personalisierung von Ernährungsapplikationen
  - Recht in Ernährung und Gesundheit & Abrechnungssysteme und Schnittstellen zu Kostenträgern
- 5 CP verbindliches wissenschaftliches Arbeiten
- 10 CP verbindliche fachübergreifende Kompetenzen

#### **Praxismodule 60 CP**

- 20 CP Praxismodul I: Projektarbeit 1

- 20 CP Praxismodul II: Projektarbeit 2
- 8 CP Praxismodul III: mündliche Bachelorprüfung
- 12 CP Bachelorarbeit

In 65 CP Grundlagen der Ernährungswissenschaften einschließlich Gesundheitswissenschaften erlangen die Studierenden Wissen aus den verbindlichen Grundlagen im Studienbereich Gesundheit und erarbeiten dieses in den Fächern Medizinische Grundlagen, Health Care Management und Grundlagen der BWL sowie Qualitäts- und Risikomanagement im Gesundheitssektor. Sie erlernen fundiertes Wissen der verbindlichen Inhalte des Departements Gesundheit und Technik, indem sie Kompetenzen in fachspezifische Technologien, Mikrobiologie und Hygiene sowie naturwissenschaftliche Grundlagen erlangen. Die Studierenden erarbeiten fundierte Kenntnisse der Ernährungswissenschaften durch Biochemie und Physiologie der Ernährung, Pathophysiologie und Ernährungsmedizin, Ernährungspsychologie und -soziologie. Darüber hinaus lernen Sie die Zusammenhänge in Epidemiologie und Studiendesign kennen und können individuelle Gesundheitsförderung durch Ernährung im gesellschaftlichen Kontext evidenzbasiert einschätzen und mit rechtlichen Grundlagen verknüpfen.

In 20 CP Personalisierung der Ernährung wird die Ernährung und deren Empfehlungen zu Nährstoff- und Energiezufuhr im individuellen Lebenszyklus des Menschen eingeordnet; des Weiteren wird Mikrobiologie, Immunologie und Molekularbiologie im Kontext individueller humanmedizinischer Voraussetzungen gelehrt. Es werden mathematische und statistische Grundlagen der Ernährungswissenschaften vermittelt, um daraus Strategien sowohl zur individuellen als auch zur gesellschaftlichen nachhaltigen Gesundheitsförderung ableiten zu können.

In 30 CP Technische Anwendungen in der Ernährung einschließlich digitaler Technologien werden digitale Konzepte zur Personalisierung in der Ernährung vermittelt. Es werden Grundlagen zur Software-Architektur von Ernährungsapplikationen ebenso wie zur Datengewinnung und -auswertung für personalisierte Ernährungsempfehlungen gelehrt. Des Weiteren werden grundlegende Kenntnisse maschinellen Lernens sowie Themen der Künstliche Intelligenz zur Personalisierung der Ernährung vermittelt.

Mit 20 CP werden zur Schärfung des Kenntnisprofils 2 aus 3 Wahlfächern zu je 10 CP zur Wahl gestellt: Personalisierte Ernährungskommunikation & Personalisierte Sensorik (gesamt 10 CP), Backend & Front- end-Entwicklungen zur Personalisierung von Ernährungsapplikationen (gesamt 10 CP), Recht in Ernährung und Gesundheit & Abrechnungssysteme und Schnittstellen zu Kostenträgern (gesamt 10 CP).

Mit 10 CP werden sprachliche und kreative Kompetenzen in den fachübergreifenden Modulen Fachenglisch sowie Kommunikations- und Präsentationskompetenz erarbeitet, angewendet und umgesetzt.

In 5 CP lernen die Studierenden komplexe, fachübergreifende Zusammenhänge zu analysieren, um ihre Kenntnisse auf neue Projekte durch eigenständiges wissenschaftliches Arbeiten anwenden und kritisch reflektieren zu können mit dem Ziel, nachvollziehbare und evidenzbasierte Schlüsse für Unternehmen, den Gesundheitssektor und die Gesellschaft zu ziehen.

In 60 CP der Praxis erarbeiten die Studierenden eigenständig den Transfer des in der Theorie gelernten Wissens anhand betrieblicher Themenstellungen aus der Praxis. Sie wenden das erlernte Wissen an, können Problemstellungen eigenständig definieren, wissenschaftlich fundierte Ziele für die Anwendungsorientierung ableiten und methodisch zielgerichtet vorgehen. Damit erhalten sie die Kompetenz, durch evidenzbasiertes, selbst erarbeitetes Wissen nachhaltige Lösungen für Betrieb und

Gesellschaft zu erarbeiten, Chancen und Risiken abzuwägen und entsprechende Schlüsse daraus zu ziehen.

## **4.2 Fachwissenschaftlicher Bezug**

### >Zur Bewertung

Personalisierte Ernährung ist ein Gebiet, in dem die Kenntnisse, die im Studium innerhalb der Theorie- und Praxismodule erworben werden, insbesondere in der Anwendungsdomäne Gesundheit, im Speziellen im Bereich Gesundheit und Technik, zu neuen Erkenntnissen führen. Dies betrifft eine Vielzahl von Branchen und Funktionsbereichen von Unternehmen, in denen Personalisierte Ernährung zu neuen Entwicklungen führen wird. Zentral in diesem Studienangebot ist, dass das Themengebiet Personalisierte Ernährung in drei Aspekten betrachtet wird: Dazu bietet der Studiengang fachspezifische Module zu Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften, Personalisierungsmethoden in der Ernährung sowie technologischen Lösungen in der personalisierten Ernährung mit einem Fokus auf Digitalisierung an.

Damit die Inhalte des Studiengangs aktuell gehalten werden können, werden im Studiengang Personalisierte Ernährung zahlreiche Lehrveranstaltungen mit realitätsnahen Projekten und Laborübungen angeboten, in denen auch unternehmensspezifische Fragestellungen bearbeitet werden. Der Transfer der Problemstellungen von den Dualen Partnern in die Hochschule sorgt dafür, dass der Bezug der Lehre zu aktuellen Fragestellungen dauerhaft erhalten bleibt. Beispielhaft seien die folgenden, mit den Lehrformen Projekt und Laborübung vorgesehenen Lehrveranstaltungen genannt: Biochemie und Physiologie der Ernährung, Pathophysiologie und Ernährungsmedizin, Ernährung im individuellen Lebenszyklus des Menschen, Mikrobiologie und Hygiene, Ernährungspsychologie und -soziologie sowie die Wahlmodul-Pakete Personalisierte Ernährungskommunikation & Personalisierte Sensorik, Backend & Front-end Entwicklungen zur Personalisierung von Ernährungsapplikationen.

Ferner ist das Gebiet der Personalisierten Ernährung sehr anwendungsforschungsnah. Daher werden die Studierenden in den höheren Semestern beispielsweise zu aktuellen Entwicklungen oder in den Projektmodulen an die wissenschaftliche Arbeit und Auswertung entsprechender Fachzeitschriften und wissenschaftlicher Publikationen herangeführt. Somit wird der Transfer von der Anwendungsforschung in die Hochschule gewährleistet. Absolvent\*innen sind damit in besonderem Maße auf ein anschließendes konsekutives Masterstudium und ein sich eventuell anschließendes Promotionsstudium vorbereitet.

### **4.2.1 Verbindung, Abgrenzung zu anderen Studienangeboten, Interdisziplinarität**

Der Bachelorstudiengang B. Sc. Personalisierte Ernährung wird sowohl an der Gesamt-DHBW als auch im Studienbereich Gesundheit sowie am Standort Heilbronn erstmalig aufgebaut und bietet damit ein Alleinstellungsmerkmal. Vergleichbare Studienangebote mit dem beschriebenen curricularen Inhalt sind an der DHBW und in vergleichbaren privaten und öffentlichen Hochschulen nicht erkennbar.

Besonders geeignet ist dieser Studiengang als akademische Alternative für Bewerber\*innen mit einer bereits im Vorfeld absolvierten fachlich einschlägigen Ausbildung, z.B. für Diätassistent\*innen.

In der Hochschullandschaft außerhalb der DHBW angebotene Studiengänge mit Ernährungs- und/ oder Gesundheitsbezug – aber ohne Personalisierungsbezug – sind:

An anderen staatlichen Hochschulen: Ernährungswissenschaften (Trophologie), Ökotrophologie, Ernährungswissenschaft und Prävention, Ernährungstherapie, Medical Nutrition, Ernährungsmanagement, Health Care IT, Trainingswissenschaft und Sporternährung.

An privaten Hochschulen: Ernährungswissenschaften, Ernährungswissenschaft und Prävention, Ernährungstherapie, Ernährungsberatung, Ernährungsmanagement, Ernährung und Fitness in Prävention.

Die Abgrenzung von diesen Studiengängen erfolgt durch die Fokussierung auf die Personalisierung der Ernährung und die Technischen Anwendungen zur Personalisierung der Ernährung.

### **4.3 Dualität des Studiums**

#### [>Zur Bewertung](#)

Die Bachelorstudiengänge der DHBW sind praxisintegrierend konzipiert. Personalisierte Ernährung ist ein dualer Studiengang mit einem dreimonatigen Wechsel von Theorie- und Praxisphasen.

Das Studium während der Praxisphasen findet beim Dualen Partner statt. Die enge Verzahnung von Theorie und Praxis trägt wesentlich zur Erreichung der Qualifikationsziele der Studiengänge bei.

Die besonderen Charakteristika eines dualen, praxisintegrierenden Studiums werden an der DHBW durch folgende Elemente aufgegriffen:

- Seminar- und Projektarbeiten, wobei sich die Themenauswahl aus aktuellen Projekten im Arbeitsumfeld der Studierenden ergibt und in Zusammenarbeit mit den Dualen Partnern erfolgt. Dies gilt auch für die abschließende Bachelorarbeit.
- Dozierende aus der Praxis
- Enge Zusammenarbeit der DHBW mit den Dualen Partnern
- Studierende der DHBW sind bei den Dualen Partnern angestellt und verbringen dort ihre Praxisphasen. So können sie bereits während des Studiums Berufserfahrung sammeln und erhalten durchgängig eine monatliche Vergütung. Dadurch sind sie finanziell unabhängig und können sich voll auf ihr Studium konzentrieren.

Die enge Verbindung zwischen den Dualen Partnern und der DHBW zeigt sich auch darin, dass besonders qualifizierte Expert\*innen der Dualen Partner Inhalte aus ihren Spezialgebieten an der DHBW lehren. Dadurch ist sichergestellt, dass aktuelle Entwicklungen in die Lehrveranstaltungen einfließen und praxisrelevantes Know-how vermittelt wird.

Die Module sind so konzipiert, dass ein Teil der Studienleistungen durch schriftliche Arbeiten erbracht wird. Die Themen stammen aus dem aktuellen Umfeld der Dualen Partner. So werden in Seminar- und Projektarbeiten konkrete Projekte der Dualen Partner thematisch aufgegriffen und deren Konzeption, die Durchführung und der Erfolg substantiiert beleuchtet.

Des Weiteren sind die Module so aufgebaut, dass durch Übungen in Laboren, z.B. Hygiene-Labor Sicherheits-Stufe 1, Lehrküche, Sensorik-Labor, Tracking-Labor (Sensoren, BIA), Service-Labor und PC-Labor, theoretische Inhalte praktisch angewendet werden können.

#### **4.4 Studierbarkeit, Studienerfolg**

##### [>Zur Bewertung](#)

Der Studiengang Personalisierte Ernährung ist ein praxisintegrierender Studiengang. Die Stundenzahl wird verteilt auf die Lehre an der DHBW, den eigenständigen Transfer durch die Studierenden sowie die Praxis bei Dualen Partnern. Der Studiengang Personalisierte Ernährung entspricht dem Rahmenstudienmodell der DHBW und Studienmodell Gesundheit.

Sowohl die Studierenden als auch die Dualen Partner erhalten im Voraus den Rahmenstudienplan. Es wird im Vorfeld des Studiums den Dualen Partnern ein im Unternehmen auszufüllender Praxisplan zur Verfügung gestellt, der aufzeigt, welche Module in welchen Semestern gelehrt werden, damit die Studierenden die theoretischen Erkenntnisse in die Praxis beim Dualen Partner umsetzen können.

Der nachzuweisende Studienerfolg ist mit festgelegten Prüfungsformen in den Modulbeschreibungen und im Rahmenstudienplan verankert. Darüber hinaus werden die Praxismodule mit Ablauf- und Reflexionsberichten nachgewiesen.

Der Standort betreut die Dualen Partner engmaschig, z.B. in regelmäßig stattfindenden Dualen Partner-Treffen.

In den zweijährlich stattfindenden Evaluationen wird auch die Arbeitsbelastung der Studierenden erhoben. Die Ergebnisse anderer Studiengänge zeigen, dass die Erwartungen, die an ein Intensivstudium gestellt werden müssen, erfüllt werden.

#### **4.5 Lehr- und Lernmethoden**

##### [>Zur Bewertung](#)

Das duale Studium ist durch eine enge Verzahnung zwischen Studium an der DHBW und Praxis bei den Dualen Partnern charakterisiert. Die verpflichtenden schriftlichen Arbeiten, die während des gesamten Studiums in unterschiedlicher Ausführlichkeit angefertigt werden, haben aktuelle Fragestellungen aus dem Arbeitsumfeld der Studierenden und ihrer Dualen Partner zum Thema. Dabei handelt es sich um Projektarbeiten (Praxismodule), Transferaufgaben in einzelnen Modulen, Seminararbeiten und die abschließende Bachelorarbeit.

Eine weitere Besonderheit ist die Einbindung von kompetenten Dozierenden durch die Dualen Partner, die aktuelle Entwicklungen aus der Praxis in die Hörsäle der Studierenden transferieren. Die Veranstaltungen während der Theoriephasen an der DHBW werden in Kursen von max. 33 Studierenden durchgeführt.

Es kommen verschiedene Lehr- und Lernmethoden zum Einsatz, wobei in den jeweiligen Modulbeschreibungen durch die Modulverantwortlichen eine Auswahl aus den im folgenden genannten Möglichkeiten festgelegt ist: Blended Learning, E-Learning, Fallstudien, Projekt, Gruppenarbeit, Labor, Laborarbeit, Lehrvortrag, Diskussion, Präsentation, Vorlesung, POL, Workshops, Übung, Exkursion. Am Standort Heilbronn stehen Labore zur Verfügung, die, je nach Modulbeschreibung, ebenfalls in die Lehre integriert werden.

#### **4.6 Mobilität und Internationalität**

##### [>Zur Bewertung](#)

Die Studierenden an der DHBW können teilweise Kursangebote in verschiedenen Sprachen nutzen, die ausschließlich von muttersprachlichen Dozenten angeboten werden. Die Sprache in allen Modulen ist deutsch/englisch. Die Lehrsprache ist in der Regel die Prüfungssprache.

Im Studium Personalisierte Ernährung wird Fachenglisch als verpflichtendes Modul angeboten.

Die Durchführung von einzelnen Studienphasen im Ausland ist in Abstimmung mit den Unternehmen und der Studienakademie möglich. Gerade bei internationalen und international agierenden Firmen als Dualen Partnern ist ein Praxissemester im Ausland ein fester Bestandteil des Studiums. Zudem besteht die Möglichkeit, ein Theoriesemester an einer ausländischen Partner-Hochschule durchzuführen. Die im Ausland erbrachten Studienleistungen werden basierend auf einem Learning Agreement anerkannt. Es gibt ein International Office am Standort Heilbronn, hier wird eine Studierendenberatung hinsichtlich kooperierender und für Personalisierte Ernährung geeigneter Auslandshochschulen durchgeführt.

#### **4.7 Geschlechtergerechtigkeit**

##### [>Zur Bewertung](#)

Der Studiengang B. Sc. Personalisierte Ernährung beteiligt sich an den von den Studienakademien initiierten Konzepten und Projekten zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Förderung der Chancengleichheit.

Im Struktur- und Entwicklungsplan hat sich die DHBW zum Ziel gesetzt, die Chancengleichheit von Frauen und Männern durch Erhöhung der Frauenanteile an der DHBW, durch Sensibilisierung zum Thema und durch Verbesserung der Vereinbarkeit von Familie und Beruf durchzusetzen. In diesem Sinne begreift die DHBW Gleichstellung als wesentliches Querschnittsthema, das bei allen Entscheidungen der Hochschule, auf allen Ebenen und Strukturen beachtet wird. Im Studiengang Personalisierte Ernährung werden die hochschulweiten Konzepte zur Geschlechtergerechtigkeit (z.B. gendergerechte Berufungsverfahren, Entgegenwirken Gender Bias, Familienfreundlichkeit) bestmöglich umgesetzt und gelebt. Wichtige Säule ist die aktive Professor\*innen- und Schüler\*innengewinnung (Active Recruiting und Zielgruppenmarketing-Kampagnen). Die DHBW möchte Frauen stärken und sichtbar machen, dies unterstreichen die unterschiedlichen Empowerment- und Role Models-Projekte.

#### **4.8 Nachteilsausgleich**

##### [>Zur Bewertung](#)

Die Studien- und Prüfungsordnung für die Bachelorstudiengänge der DHBW sieht Regelungen zum Nachteilsausgleich für Studierende vor. Danach trifft die DHBW angemessene Maßnahmen zum Ausgleich von nachgewiesenen Beeinträchtigungen oder besonderen Lebenslagen der Studierenden.

Als Ausgleichsmaßnahmen können insbesondere die Bearbeitungszeit angemessen verlängert, Ruhepausen, die nicht auf die Bearbeitungszeit angerechnet werden, gewährt, persönliche oder sächliche Hilfsmittel zugelassen werden oder eine gleichwertige Prüfungsleistung in einer anderen Form erbracht werden.

An der DHBW Heilbronn beraten die Studiengangsleitungen sowie die Prüfungsämter Studierende in besonderen Lebenslagen und besprechen Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung des Studiums.

#### **4.9 Kooperationen**

Kooperationen mit anderen Einrichtungen sind nicht vorgesehen.

Bewährt hat sich die Dozierendentätigkeit von qualifizierten Mitarbeiter\*innen von den Dualen Partnern. So wird der Transfer von aktuellen Entwicklungen aus der Praxis in die Lehrveranstaltungen gesichert. Durch die intensive und oft langjährige Zusammenarbeit zwischen der DHBW und den Dualen Partnern kann die hohe Qualität der Lehre gesichert werden.

#### **4.10 Lehrpersonal**

[>Zur Bewertung](#)

Die Umwidmung der bestehenden Professor\*innen-Stelle aus dem Studiengang BWL-Food Management mit Funktion Studiengangsleitung zum Studienstart 10/2024 ist erfolgt. Es stehen zu allen im Rahmenstudienplan genannten Modulen Lehrpersonen aus den DHBW-Standorten mit langjähriger Erfahrung als Lehrprofessor\*innen und/ oder Studiengangsleitungen zur Verfügung.

Ergänzend werden qualifizierte und fachspezifische Dozierende aus der Praxis zur Unterstützung der Lehre mit eingebunden.

Die Laborübungen werden in der Regel durch die Professor\*innen durchgeführt, bei Bedarf werden erfahrene externe Dozierende hinzugezogen.

Die DHBW bietet mit der Fortbildungseinrichtung „Zentrum für Hochschuldidaktik und lebenslanges Lernen“ eine Plattform, an der sich sowohl internes als auch externes Lehrpersonal und Mitarbeitende der DHBW regelmäßig fortbilden können.

#### **4.11 Ressourcen**

[>Zur Bewertung](#)

Der Studiengang Personalisierte Ernährung stellt Vorlesungsräume, die durch die Standortleitung der DHBW Heilbronn aus dem Bestand sichergestellt werden, zur Verfügung.

Die Sachausstattung an Lehr- und Lernmitteln wird am Bildungscampus Heilbronn mit der hochschulübergreifenden Bibliothek LIV sichergestellt. Es stehen in der LIV für Studierende buchbare Gruppen- und Einzellerplätze sowie ein für die Lehre buchbares Medienlabor für Video- und Audioaufnahmen zur Verfügung.

Die in den Modulbeschreibungen vorgesehenen Laborübungen werden in der Regel in der Laborlandschaft „Sensoricum“ durchgeführt. Die Labore umfassen u.a. eine Lehrküche mit Großküchenausstattung, zehn Sensorik-Kabinen mit Laptops bzw. Notepads, ein Hygienelabor

Sicherheitsstufe 1 mit Sensoren-Messmöglichkeit (u.a. BIA-Messung) und einem Ergometer sowie ein Service-Lab zum Eye-Tracking. Die Labore werden in den nächsten Jahren neu gebaut und vergrößert, in der Übergangsphase werden Alternativräume zur Verfügung gestellt.

Es stehen Labormitarbeitende in Heilbronn für die jeweiligen Studiengänge anteilig zur Verfügung. Ergänzend können sowohl interne als auch externe Mitarbeitende nach einer vorschriftsmäßigen Laboreinweisung in den Laboren tätig werden.

## **5. Evaluation und kontinuierliche Weiterentwicklung**

[>Zur Bewertung](#)

Der Studiengang Personalisierte Ernährung wird an den vorgeschriebenen Evaluationen regelmäßig teilnehmen, diese eingehend reflektieren und sich ergebende notwendige Verbesserungsmaßnahmen einleiten. Ebenso werden regelmäßig stattfindende Qualitätszirkel im Studiengang Personalisierte Ernährung eingerichtet.

ENTWURF

## **F. Akkreditierungsbericht**

### **6. Zusammenfassende Qualitätsbewertung der Gutachter\*innengruppe**

Der Bachelorstudiengang „Personalisierte Ernährung“ der DHBW ist nach Einschätzung der Gutachtenden ein begrüßenswertes Programm. Die Verknüpfung der ernährungswissenschaftlichen Kompetenzen mit technischem Know-How ist ein Alleinstellungsmerkmal das dem Zeitgeist entspricht und einen tatsächlichen Bedarf bei einschlägigen Unternehmen und Einrichtungen adressiert.

Das Studiengangskonzept macht einen sehr guten Gesamteindruck und ergibt ein insgesamt schlüssiges Bild. Das Curriculum ist von einer disziplinären Vielfältigkeit gekennzeichnet und dem Hochschulkonzept entsprechend praxisorientiert. Viele Kompetenzerwartungen der avisierten Einsatzbereiche werden adäquat adressiert. Die Erreichbarkeit der Lernziele in der vorgesehenen Zeit ist mit dem vorgelegten Curriculum gegeben. Die Vermittlung wissenschaftlicher Grundlagen und von Methodenkompetenz wird gewährleistet, ebenso wird die Dimension der Persönlichkeitsbildung adressiert. Anhand der zur Verfügung gestellten Dokumentation und des Austausches mit den Vertreter\*innen des Studiengangs bzw. der Hochschule im Rahmen des Audits wurde an einigen Stellen noch Optimierungsbedarf identifiziert, der durch die Umsetzung folgender Empfehlungen adressiert werden könnte.

#### **Empfehlungen**

- Die Gutachtenden empfehlen für die künftige Weiterentwicklung des Curriculums, die wichtigsten Kompetenzziele stärker herauszuarbeiten und im Curriculum dementsprechend Schwerpunkte zu setzen, auch im Hinblick auf die Anschlussfähigkeit an Masterprogramme und auf die Vergleichbarkeit.
- Die Ernährungslehre und die Humanernährung sollten im Curriculum mehr Gewicht erhalten und solide Grundlagen vermittelt werden, bevor spezifischere Inhalte zum Thema der Ernährung gelehrt werden. Es wird empfohlen, das Thema Humanernährung prominent zu platzieren.
- Die Modulbeschreibungen sind zum Teil sehr allgemein formuliert. Vor dem Hintergrund der Masteranschlussfähigkeit und der Anerkennung von Modulen durch Hochschulen, die einen Master anbieten, wird empfohlen, vor allem bei den Ernährungs-Modulbeschreibungen nachzuschärfen und die Inhalte zu spezifizieren. Hier könnte ein Abgleich mit Modulen aus ernährungswissenschaftlichen Bachelorstudiengängen hilfreich sein.
- Die Anschlussfähigkeit an Masterangebote insbesondere im Hinblick auf ernährungswissenschaftlich ausgerichtete Masterstudiengänge sollte stärker in den Blickpunkt gerückt werden.
- Es wird dringend empfohlen, mit Berufsverbänden in Austausch zu treten. Gerade, wenn Studierende zukünftig im Bereich der Ernährungsberatung und -therapie tätig werden möchten, sollte die Anrechenbarkeit für das Zertifikat „Ernährungsberatung“ gegeben sein.
- Das Modulhandbuch sollte generell hinsichtlich der Aussagekraft überprüft und nachgeschärft werden.
- Die unter Punkt 8.2.1 ausgeführten Hinweise bezüglich des Curriculums und des Modulhandbuchs sollten berücksichtigt werden.

- Es wird empfohlen, die Richtlinien wissenschaftlichen Arbeitens transparent zu halten und auch den externen Einrichtungen, die Bachelorarbeiten betreuen, vollumfänglich zur Verfügung zu stellen.
- Zur Erreichung der in Bezug auf die Nachhaltigkeit formulierten Qualifikationsziele sollten entsprechende Kompetenzen und Inhalte im Modulhandbuch verankert werden. Die Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) sollten im Modulkatalog an geeigneten Stellen explizit genannt werden.
- Die Dualen Partner sollen angehalten werden, ihrer im Studienvertrag verankerten Verpflichtung zur Freistellung der Studierenden für die Erstellung der Prüfungsleistungen der Praxismodule und der Bachelorarbeit nachzukommen. Die Beschwerdemöglichkeiten bzw. Eskalationsstufen bei einer Nichteinhaltung der Richtlinien sollen den Studierenden bekannt gegeben werden.
- Mit der ersten Studienkohorte müssen kriteriengeleitete Aspekte wie Studierbarkeit und Studienerfolg datenbasiert überprüft werden.
- Es wird empfohlen, die Studierenden bei der Wahrnehmung der Möglichkeiten der Erasmus- und EUDRES-Programme zu unterstützen. Zudem sollte geprüft werden, mit welchen Partnerhochschulen eine Kooperation etabliert werden könnte, um Auslandsaufenthalte in den Theoriephasen verstärkt zu ermöglichen.
- Es wird empfohlen, dass Richtlinien für den Einsatz von Lehrbeauftragten durch die Studiengangsleitungen an der Hochschule zentral vorgegeben werden.
- Die Informationen für Studieninteressierte auf der Webseite der Hochschule sollten ergänzt werden, und zu folgenden Fragestellungen zuverlässige Informationen bieten: Wechsel von Theorie- und Praxisphasen, Gehalt, Bewerbungsverfahren, Urlaub.
- Die Besonderheiten der DHBW, die speziellen Vorgaben im Studienbereich Gesundheit und die Integration des Studiengangs in die Hochschule sollten in der Studiengangsbeschreibung deutlicher dargestellt werden.
- Die Studiengangsbeschreibung sollte kompakter und weniger repetitiv formuliert werden.

## **7. Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien**

### **7.1 Studienstruktur und Studiendauer**

(§ 3 StAkkVO)

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 3.2](#).

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### **7.2 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen**

(§ 6 StAkkVO)

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 3.1](#).

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### **7.3 Modularisierung**

(§ 7 StAkkVO)

#### **Dokumentation:**

Die Modulbeschreibungen wurden nach einer einheitlichen Vorlage erstellt und enthalten die in der StAkkVO vorgeschriebenen Informationen. Bis auf die Praxisprojekte im ersten und zweiten Studienjahr sind alle Module für ein Semester ausgelegt. Die Modulstruktur des Studiengangs ist in Kapitel 5.1 der Studiengangsbeschreibung dargelegt.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### **7.4 Leistungspunktesystem**

(§ 8 StAkkVO)

#### **Dokumentation:**

Für den Gesamtumfang des Bachelorstudiums sind 210 ECTS-Leistungspunkte vorgesehen. Ein ECTS-Leistungspunkt entspricht einer Gesamtarbeitsleistung der Studierenden im Präsenz- und Selbststudium von 30 Stunden.

Für ein Modul werden ECTS-Leistungspunkte gewährt, wenn die in der Prüfungsordnung vorgesehenen Leistungen nachgewiesen werden. Die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten setzt nicht zwingend eine Prüfung, sondern den erfolgreichen Abschluss des jeweiligen Moduls voraus.

Die Inhalte, die im Studium vom Dualen Partner vermittelt werden, sind integrativer Bestandteil des Curriculums. Hierfür werden ECTS-Leistungspunkte vergeben. Der Rahmenausbildungsplan zeigt an, welche zentralen Kompetenzen und Inhalte vom Studierenden während des Studiums beim Dualen Partner erworben werden.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### **7.5 Begründung für das Studienangebot, Bedarfsprognose**

(§2 (1) Studienakkreditierungsstaatsvertrag)

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 2](#).

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

---

## **7.6 Berücksichtigung der hochschulweiten bzw. studienbereichsspezifischen Rahmenvorgaben**

Die Struktur und Umsetzung des Studiengangs entspricht den Vorgaben des Rahmenstudienmodells der DHBW, den Vorgaben des Studienbereichs, dem Kompetenzmodell der DHBW, sowie den Leitplanken zur Prüfungsgestaltung.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

ENTWURF

## 8. Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

### 8.1 Qualifikationsziele und Abschlussniveau

(§ 11 StAkkVVO)

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 4](#).

#### **Bewertung:**

Die Gutachtenden können grundsätzlich bestätigen, dass die Qualifikationsziele des Studiengangs klar formuliert sind. Sehr begrüßenswert ist die praxisintegrierende Konzeption, die praktische Erfahrungen sicherstellt. Die Einsatzmöglichkeiten für Studierende nach dem Studium sind weitgehend überzeugend und an Beispielen dargelegt worden, aber könnten zum Beispiel mittels existierender Stellenbeschreibungen oder später durch Erfahrungsberichte konkretisiert werden.

Der Entwicklung des Studiengangs wurde ein Verständnis der „personalisierten Ernährung“ als Zusammenführung von „Ernährung“ und „Technik“ zu Grunde gelegt. In der Interpretation der Studiengangverantwortlichen basiert die personalisierte Ernährung vor Allem auf technischen Fortschritten; biomedizinische Daten werden weniger betrachtet. Der Fokus liegt im Studiengang nicht primär auf ernährungswissenschaftlichen Inhalten, sondern eher auf der IT- und programmgestützter Umsetzung personalisierter Informationen und der Verarbeitung von ernährungsbasierten Daten. Daher könnte die Studiengangbezeichnung eventuell falsch verstanden werden. Sowohl die Praxisunternehmen als auch die Studieninteressierten sollten entsprechend über die konkreten Qualifikationsziele eingehend informiert werden.

Die Qualifikationsziele für die Module sind im Modulkatalog hinterlegt. Diese sind dem Bachelorniveau angemessen. Die Anschlussfähigkeit der Absolvent\*innen an einschlägige, insbesondere an ernährungswissenschaftlich ausgerichtete Masterstudiengänge kann aus inhaltlicher Sicht aktuell noch nicht eindeutig bestätigt werden. Die DHBW hat derzeit noch kein passendes Masterangebot. Eine Zulassung für Masterstudiengänge an Universitäten ist vom Fach abhängig, es könnten jedoch Anpassungen am Curriculum notwendig sein (vgl. Empfehlungen zum Curriculum). Andernfalls wäre damit zu rechnen, dass die Absolvent\*innen für eine Zulassung Auflagenmodule in größerem Umfang absolvieren müssen. Die Anschlussfähigkeit sollte daher insbesondere im Hinblick auf ernährungswissenschaftlich ausgerichtete Masterstudiengänge stärker in den Blickpunkt gerückt werden.

Der Studiengang eignet sich sehr gut für die Vermittlung von Qualifikationszielen im Bereich der Ethik und der Nachhaltigkeit, da die Ernährung per se ein nachhaltiges und ethisches Thema ist und die Studiengangsziele an sich auf eine nachhaltige Entwicklung hinwirken. Entsprechende Qualifikationsziele sind im Selbstbericht prominent hervorgehoben. Die Schwerpunkte werden auf die soziale Nachhaltigkeit und der Stärkung eines Bewusstseins dafür gelegt. Allerdings ist dies nicht in den Modulbeschreibungen für die einzelnen Module verankert. Die spezifische Relevanz der Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) sollten im Modulkatalog an geeigneten Stellen explizit genannt werden.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

## **8.2 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung**

(§ 12 StAkkVO)

### **8.2.1 Curriculum, Modulkonzept, Gestaltung des Studiums**

(§ 12 StAkkVO, Abs. 1., Sätze 1-3, 5)

*Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 5.1](#).*

#### **Bewertung:**

Nach Einschätzung der Gutachtenden ist das Curriculum grundsätzlich schlüssig aufgebaut und geeignet, die Qualifikationsziele des Studiengangs zu vermitteln. Der anhand der Dokumentation gewonnene Eindruck konnte im Rahmen des Audits durch die Gespräche mit den Vertreter\*innen des Studiengangs vertieft bzw. differenziert werden. Einige Module sind sehr generisch formuliert und sollten nachgeschärft werden. Die als Empfehlungen formulierten Anregungen sollen zur Optimierung und Weiterentwicklung dienen.

#### **Allgemeine Hinweise zum Curriculum**

Der Studiengang ist interdisziplinär und sehr breit aufgestellt. Die Kompetenzerwartungen an die künftigen Absolvent\*innen werden überwiegend adressiert. Es wird jedoch angemerkt, dass durch die breite Aufstellung des Programms die Wissenstiefe etwas zu kurz kommt, so dass eine etwas stärkere Fokussierung auf die Kernkompetenzen zielführend wäre. Die Gutachtenden gehen davon aus, dass der Studiengang die Absolvent\*innen gut für generalistische Aufgabenbereiche vorbereitet. Für fachspezifische Aufgabenbereiche könnte ein vertiefendes Masterstudium erforderlich sein. Die Gutachtenden empfehlen für die künftige Weiterentwicklung des Curriculums, die wichtigsten Kompetenzziele stärker herauszuarbeiten und im Curriculum dementsprechend Schwerpunkte zu setzen, auch im Hinblick auf die Anschlussfähigkeit an Masterprogramme und auf die Vergleichbarkeit. Gegebenenfalls sind Module zu ergänzen, die der Anschlussfähigkeit an Masterstudiengänge und der Vergleichbarkeit mit anderen Bachelorstudiengängen dienen.

Zudem wird dringend empfohlen, mit Berufsverbänden in Austausch zu treten. Gerade, wenn Studierende zukünftig im Bereich der Ernährungsberatung und -therapie tätig werden möchten, sollte die Anrechenbarkeit für das Zertifikat „Ernährungsberatung“ gegeben sein.

#### **Konkrete Hinweise zum Curriculum**

Das Curriculum ist sehr umfassend, deckt viele wichtige Bereiche ab und die verankerten Studieninhalte sind auf dem aktuellen Stand. Für den Studiengang sind Fachkompetenzen in Bezug auf die Ernährungslehre und die Humanernährung von grundlegender Bedeutung. Mit dem Modul „Biochemie und Physiologie der Ernährung“ ist aktuell nur ein Modul explizit diesen Themen gewidmet, so dass die Ernährungslehre und die Humanernährung (inklusive Genetik, Mikrobiom, Biomedizin, Referenzwerte, usw.) zu kurz kommen. Die Gutachtenden empfehlen, dass explizit die Ernährungslehre und die Humanernährung im Curriculum mehr Gewicht erhalten sollten und solide Grundlagen vermittelt werden sollten, bevor spezifischere Inhalte zum Thema der Ernährung gelehrt werden. Durch die Verteilung der Kompetenzziele und Inhalte auf mehrere Module, wie das o.g. Modul „Biochemie und Physiologie der Ernährung“, sowie die Module „Medizinische Grundlagen“ und „Naturwissenschaftliche Grundlagen“ ist zu befürchten, dass bestimmte Zusammenhänge von den Studierenden im Rahmen des Studiums nicht

verinnerlicht werden. Eine explizite und fokussierte Verankerung der Humanernährung im Curriculum wird sowohl in Hinblick auf die Anschlussfähigkeit, als auch angesichts der Bezeichnung des Studiengangs als wichtig erachtet.

Bestimmte weitere Kompetenzen bzw. Wissensgebiete werden von den Gutachtenden ebenfalls als wichtig angesehen und sollten ins Curriculum neu aufgenommen oder, wenn bereits vorgesehen, eindeutiger dargestellt werden:

- Produktenwicklung, insbesondere Marktanalysen, Durchführung von User Research, Projektmanagement, Organisation von Teams, (agile) Arbeitsmethoden und Arbeitsweisen
- Wissenstransfer Wissenschaft in die Wirtschaft: Gründung, Start-ups, Profit- vs. Non-Profit
- Medizinprodukteregularien, insbesondere bei Studien.

### **Allgemeine Hinweise zum Modulhandbuch**

Grundsätzlich kann bestätigt werden, dass die Module kohärent sind und die Modulziele in allen relevanten Kompetenzdimensionen definiert sind. Allerdings sind die Module etwas zu generisch formuliert. Die Modulbeschreibungen sollten hinsichtlich der Aussagekraft überprüft und nachgeschärft werden. Die generischen Formulierungen mögen teilweise an der Umsetzung des hochschulinternen Studienmodells des Studienbereichs Gesundheit liegen, das bestimmte gemeinsame Module definiert. Das Studienmodell ist zielführend, da es den Beteiligten Orientierung gibt und gemeinsame Standards für die Studiengänge setzt. Allerdings sollte darauf geachtet werden, dass die vorgegebenen Module nichtdestotrotz für den betroffenen Studiengang spezifischer angepasst, bzw. nach Möglichkeit mit Hinblick auf die Besonderheiten der Studiengänge ggf. sogar hinterfragt werden.

Des Weiteren wurde festgestellt, dass das Modulhandbuch als Unterrichtssprache grundsätzlich immer Deutsch und Englisch ausweist, so dass die Studierenden aus dem Modulhandbuch keine verlässliche Information zur tatsächlichen Unterrichtssprache erhalten. Es wird vorausgesetzt, dass die Studierenden beides auf ausreichendem Niveau beherrschen, daneben wird aber auch fachliches Englisch insbesondere in Form der Nutzung von Studienlektüre gelehrt. Daher wird empfohlen, die tatsächlich verwendete mündliche Unterrichtssprache im Vorfeld der Veranstaltungsdurchführung festzulegen und in den Modulbeschreibungen abzubilden, damit sich die Studierenden darauf einstellen können.

### **Hinweise zu konkreten Modulen**

Die Gutachtenden schlagen vor, dass die Beschreibungen der nachfolgenden Module nachgeschärft und die Inhalte spezifiziert werden.

Modul „Wissenschaftliche Methodenwerkstatt“ (GPE\_203): das Modul ist inhaltlich sehr stark auf die Epidemiologie fokussiert. Hier wäre eine breitere inhaltliche Aufstellung des Moduls zielführend.

Modul „Allgemeine Gesundheitsförderung“ (GPE\_304): das Modul fokussiert auf die Gesundheitsförderung mittels Ernährung. Hier wäre es wünschenswert, den Fokus auszuweiten und die verschiedenen Aspekte der Gesundheitsförderung zu beleuchten.

Modul Biochemie und Physiologie der Ernährung (GPE 303): Hier könnte auch die Humanernährung weiter vertieft werden.

Modul „Mathematische Grundlagen der Gesundheitswissenschaften“ (GPE 301): Die Vermittlung von Kompetenzen im Bereich der Mathematik wurde im Audit erörtert. Die Gutachtenden halten die Mathematik für sehr wichtig und sind mit dem Problem der fehlenden Mathematikkompetenzen der

Studienanfänger\*innen vertraut. Nichtsdestotrotz sind sie der Meinung, dass im Rahmen des Studiums bestimmte Basiskompetenzen in Algebra vorausgesetzt werden sollten. Daher empfehlen sie, dass die Mathematik im Curriculum ggf. etwas weniger Raum einnehmen und mehr auf fortgeschrittene Kompetenzen, insbesondere Statistik, fokussiert werden sollte. Die Studierfähigkeit der Studienanfänger\*innen sollte ggf. über andere Wege wie Vorkurse oder entsprechende Voraussetzungen sichergestellt werden.

Modul „Fachenglisch“ (GPE 703): Im Rahmen des Audits wurde die Vermittlung von Fachenglisch angesprochen. Nach Ansicht der Gutachtenden könnten die Sprachkompetenzen verstärkt durch entsprechende englischsprachige Literaturempfehlungen gefördert und auf das extra „Fachenglisch“-Modul verzichtet werden, um den entstandenen Freiraum für die Vermittlung von Fachkompetenzen zu nutzen. Wird das Modul beibehalten, sollte es spezifischer auf die für den Studiengang relevanten Kompetenzen ausgerichtet werden. Zusätzlich wird empfohlen, pro Semester ein Modul in englischer Sprache zu lehren.

### **Hinweise zur Studiengangsbeschreibung**

Die Gutachtenden stellten fest, dass die Besonderheiten der DHBW, die speziellen Vorgaben im Studienbereich Gesundheit und die Integration des Studiengangs in die Hochschule aus der Dokumentation nicht ganz eindeutig hervorgingen und diese Aspekte erst im Rahmen des Audits klarer beleuchtet wurden. Daher wird empfohlen, diese in der Studiengangsbeschreibung deutlicher darzustellen. Zudem sollte die Studiengangsbeschreibung kompakter und weniger repetitiv formuliert werden.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### **8.2.2 Mobilität**

(§ 12, Abs. 1., Satz 4 StAkkrVO)

#### **Dokumentation:**

*Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 5.7](#).*

#### **Bewertung:**

Die studentische Mobilität ist während der Theoriephasen eher eingeschränkt möglich und ist vor allem in Form von betrieblichen Auslandsaufenthalten üblich. Studienzeiten im Ausland kamen bei anderen Studiengängen durchaus vor und wurden dann auch ausreichend durch die Hochschule und für den vorliegenden Studiengang unterstützt. Positiv hervorzuheben ist das International Office. Auf diese Einrichtung sollten die Studierenden explizit hingewiesen werden. Es wird empfohlen, die Studierenden bei der Wahrnehmung der Möglichkeiten der Erasmus- und EUDRES-Programme zu unterstützen. Zudem sollte geprüft werden, mit welchen Partnerhochschulen eine Kooperation etabliert werden könnte, um Auslandsaufenthalte in den Theoriephasen verstärkt zu ermöglichen.

Es wäre zudem begrüßenswert, wenn nicht nur Fachenglisch gelehrt werden würde, sondern pro Semester ein Modul in englischer Sprache gelehrt werden würde. Gerade im Bereich Technik ist der internationale Austausch, der Englischkenntnisse voraussetzt, sehr wichtig.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### 8.2.3 Lehrpersonal und Ressourcenausstattung

(§ 12, Abs. 2 -3 StAkkrVO)

#### **Dokumentation:**

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 5.11](#) und [5.12](#)..

#### **Bewertung:**

Die personelle Ausstattung ist angemessen, wobei eine Professur für „Personalisierte Ernährung“ wünschenswert wäre. Die befragten Studierenden berichteten über eine sehr gute Infrastruktur. Es sind ansprechende Labore und eine sehr gut ausgestattete Bibliothek vorhanden, die der Lehre zu Gute kommen.

Im Rahmen des Audits wurde besprochen, wie die Hochschule damit umgeht, wenn Beschäftigte von Dualen Partnern als externe Lehrbeauftragte tätig sind, eventuell auch in Kursen, in denen Studierende vom gleichen Dualen Partner studieren. Hier ist besonders auf Interessenkonflikte und Befangenheit zu achten. Es wird empfohlen, dass entsprechende Richtlinien für den Einsatz von Lehrbeauftragten durch die Studiengangsleitungen an der Hochschule zentral vorgegeben werden.

Die Gutachtenden hätten sich zudem dazu Auskunft gewünscht, wie die Hochschule damit umgeht, wenn in einem Jahrgang nicht genügend Anmeldungen vorliegen und ob es eine Mindeststudierendenzahl gibt. Diese Frage konnte im Audit nicht abschließend beantwortet werden. Die Gutachtenden möchten der Hochschule nahelegen, hierzu ein einheitliches Vorgehen zu etablieren und dieses klar zu kommunizieren, um Transparenz zu schaffen und für die Dualen Partner und Studieninteressierte Planungssicherheit zu geben.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### 8.2.4 Prüfungen

(§ 12, Abs. 4 StAkkrVO)

#### **Dokumentation:**

Das Rahmenstudienmodell der DHBW sowie die „Leitplanken zur Prüfungsgestaltung in der Curriculumentwicklung bei Bachelor-Studiengängen an der DHBW“ schreiben vor, dass die Prüfungsformen sich an den in der Modulbeschreibung festgelegten Qualifikations- und Kompetenzziele orientieren müssen. Damit wird sichergestellt, dass die Prüfungen eine aussagekräftige Überprüfung der erreichten Lernergebnisse ermöglichen. Zudem muss die Prüfungsbelastung kontinuierlich und leistbar sein. Die Modulbeschreibungen müssen zuverlässige Information über die Prüfungsleistungen geben. Im Studiengang „Personalisierte Ernährung“ erfolgt die Überprüfung der Erreichung der Kompetenzziele durch Klausuren sowie u.a. durch Portfolios, Assignments, Referate und Seminararbeiten.

#### **Bewertung:**

Mangels einer ersten Kohorte kann dieses Kriterium erst im Laufe der Zeit datenbasiert evaluiert werden. Auf Grundlage des Modulhandbuchs stellen die Gutachtenden fest, dass eine ausreichende Variation der Prüfungsformen gegeben ist. Die Mischung aus Klausuren, Referaten, Seminararbeiten, Präsentationen und mündlichen Prüfungen erscheint angemessen. Gelegentlich sind im Modulkatalog

mehrere mögliche Prüfungsformen angegeben. Die konkrete Prüfungsform erfahren die Studierenden rechtzeitig am Anfang der Veranstaltung.

Hinsichtlich der Prüfungen und Nachholprüfungen berichteten die Auskunft gebenden Studierenden, dass diese durch die Hochschule überschneidungsfrei und reibungslos organisiert werden. Termine werden rechtzeitig und klar kommuniziert.

Der Modus der Themenvergabe und Bewertung der Bachelorarbeit ist in den gesichteten Unterlagen unklar. Die Gutachtenden möchten hervorheben, dass hier eine gute Abstimmung mit den Unternehmen wichtig ist. Es wird empfohlen, dass die Richtlinien wissenschaftlichen Arbeitens transparent gehalten werden und auch den externen Einrichtungen, die Bachelorarbeiten betreuen, vollumfänglich zur Verfügung gestellt werden.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### 8.2.5 Studierbarkeit und Studienerfolg

(§ 12, Abs. 5 StAkkVO; § 14 StAkkVO)

#### **Dokumentation:**

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 5.5](#).

#### **Bewertung:**

Grundsätzlich gehen die Gutachtenden davon aus, dass die Studierbarkeit gegeben ist und die Regelstudienzeit aus organisatorischer Sicht eingehalten werden kann. Da die Hochschule zahlreiche ähnlich strukturierte Studiengänge seit Jahren anbietet, konnten die Auskunft gebenden Studierenden vermitteln, dass die Arbeitsbelastung grundsätzlich hoch, aber auch adäquat und nachvollziehbar geplant ist. Auch in diesem Studiengang scheint ein hohes Anforderungsniveau vorzuliegen, was grundsätzlich begrüßt wird.

Eine Aussage bezüglich des Studienerfolgs kann aktuell mangels einer ersten Kohorte noch nicht getroffen werden. Der Studienerfolg muss im Laufe der Zeit evaluiert werden. Ebenso muss evaluiert werden, inwiefern die in den Modulen vorgesehene studentische Arbeitsbelastung adäquat ist. Soweit dies auf Dokumentenbasis beurteilt werden kann, ist dies der Fall.

Daher empfehlen die Gutachtenden, mit der ersten Studienkohorte die Studierbarkeit und den Studienerfolg datenbasiert zu überprüfen.

Als einziger Kritikpunkt hinsichtlich der Studierbarkeit wurde von aktuell Studierenden anderer Studiengänge der Aspekt genannt, dass die Unterstützung der Studierenden bei der Erstellung der wissenschaftlichen Arbeiten durch die Praxiseinrichtungen sehr heterogen ausfällt. Dies betraf sowohl die zeitliche Entlastung als auch die fachliche Unterstützung.

Daher empfehlen die Gutachtenden, dass die Dualen Partner eindringlich angehalten werden sollen, ihrer im Studienvertrag verankerten Verpflichtung zur Freistellung der Studierenden für die Erstellung der Prüfungsleistungen der Praxismodule und der Bachelorarbeit nachzukommen. Die Beschwerdemöglichkeiten bzw. Eskalationsstufen bei einer Nichteinhaltung der Vorgaben sollen den Studierenden bekannt gegeben werden. Zudem sollte bei der Zulassung der Unternehmen als Duale Partner stets ein besonderes Augenmerk auf das Vorhandensein fachlich geeigneter Betreuungspersonen gerichtet werden.

Zudem fiel den Gutachtenden auf, dass zu bestimmten naheliegenden Fragen die Webseite der Hochschule wenig Auskunft gibt. Daher empfehlen sie, dass die Informationen für Studieninteressierte auf der Webseite der Hochschule ergänzt werden sollten, um zu folgenden Fragestellungen zuverlässige Informationen zu bieten: Wechsel von Theorie- und Praxisphasen, Gehalt, Bewerbungsverfahren, Urlaub.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### **8.2.6 Besonderer Profilspruch – Dualität**

(§ 12, Abs. 6 StAkkrVO)

#### **Dokumentation:**

*Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 5.4](#).*

#### **Bewertung:**

Die Konzeption des Studiengangs wird dem besonderen Profilspruch des dualen Studiums gerecht. Die Hochschule besitzt eine nachgewiesene Expertise mit dem erfolgreich umgesetzten dualen Studiengangmodell. Durch die gute organisatorische Verzahnung der beiden Lernorte ist die Studierbarkeit gewährleistet. Der von der Hochschule vorgegebene standardisierte Studienvertrag stellt sicher, dass die Studierenden ihren Urlaubsanspruch wahrnehmen können. Die Inhalte der Praxisphasen werden durch die Hochschule im Rahmenpraxisplan vorgegeben, so dass die notwendige Einheitlichkeit trotz unterschiedlicher Partnereinrichtungen gewährleistet ist. Im Rahmen des Audits wurde durch die Studiengangsverantwortlichen und durch die Vertretung der Absolvent\*innen bzw. der Studierenden überzeugend dargelegt, dass die unterschiedlichen Erfahrungen der Studierenden in der Praxis durch Lehrformate, die den Austausch fördern, zu einer Bereicherung der Lehrveranstaltungen und zu einer horizontalen Wissensteilung genutzt werden.

Des Weiteren wurde im Audit die Frage erörtert, inwiefern die Hochschule die Auswahl der Studierenden durch die Dualen Partner steuert. Dies passiert derzeit auf informelle Weise, da außer den gesetzlich vorgegebenen Voraussetzungen für den Hochschulzugang keine weiteren Zulassungskriterien definiert sind. Für Studierende, die darüberhinausgehende einschlägige Vorqualifikationen mitbringen, sind Prozesse für die Anrechnung bzw. Anerkennung von bereits erworbenen Kompetenzen vorgesehen. Da für den neuen Studiengang Kooperationen mit neuen Dualen Partnern entstehen, gehen die Gutachtenden davon aus, dass diese zumindest anfangs verstärkt unterstützt werden müssten, um geeignete Kandidat\*innen auszuwählen und dadurch die Chancen für den Studienerfolg zu erhöhen.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

### **8.3 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge – Aktualität**

(§ 13, Abs. 1 StAkkrVO)

#### **Dokumentation:**

*Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung Kapitel [5.2.](#), [5.6](#).*

#### **Bewertung:**

Nach Einschätzung der Gutachtenden sind die fachlichen Studieninhalte auf dem aktuellsten Stand. Es wurde im Audit auch überzeugend dargelegt, dass die Hochschule Prozesse etabliert hat, die eine

laufende Aktualisierung zwischen zwei Akkreditierungen ermöglichen. Die in der Studiengangsbeschreibung erwähnten vielfältigen Lehrformate lassen auf einen modernen didaktischen Ansatz schließen.

Ebenfalls im Audit wurde berichtet, dass mehrere Lehrende in einschlägige Forschungsaktivitäten eingebunden sind. Für künftige Begutachtungen wäre eine Darlegung, wie die Forschung in die Lehre eingebunden wird, zielführend bzw. interessant. Die Gutachtenden halten eine enge Vernetzung von Forschung und Lehre für anstrengenswert. Durch eigene Forschungsaktivitäten an der DHBW als auch durch Kooperationen mit anderen Akteuren im Bereich der personalisierten Ernährung sollte sichergestellt werden, dass den Studierenden eine wissenschaftliche Anbindungsmöglichkeit angeboten werden kann.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

#### **8.4 Geschlechtergerechtigkeit**

(§ 15 StAkkVO)

**Dokumentation:**

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 5.8](#).

**Bewertung:**

Die Hochschule hat ein Konzept zur Geschlechtergerechtigkeit etabliert und es ist beabsichtigt, dieses auch auf Studiengangebene umzusetzen.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

#### **8.5 Nachteilsausgleich**

(§ 15 StAkkVO)

**Dokumentation:**

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 5.9](#).

**Bewertung:**

Es kann festgestellt werden, dass die Hochschule über Konzepte zur Förderung der Chancengleichheit von Studierenden in besonderen Lebenslagen verfügt, die auf der Ebene des Studiengangs umgesetzt werden. Regelungen zum Nachteilsausgleich sind in der Studien- und Prüfungsordnung verankert. Zudem steht die Studiengangsleitung jeweils als individuelle\*r Ansprechpartner\*in für die Studierenden zur Verfügung.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

#### **8.6 Evaluation und kontinuierliche Weiterentwicklung**

**Dokumentation:**

Zur Dokumentation siehe: Studiengangsbeschreibung [Kapitel 6](#).

**Bewertung:**

Auf Basis der ausführlichen Erläuterungen der Lehrevaluationen und anderer Instrumente im Audit kamen die Gutachtenden zur Einschätzung, dass diese auf hohem Niveau erfolgen. Von den anwesenden Studierenden wurde von einem transparenten Umgang mit den Ergebnissen berichtet. Dies wird von den Gutachtenden ausdrücklich begrüßt. Durch die umfangreichen Qualitätssicherungsinstrumente der Hochschule kann davon ausgegangen werden, dass ein kontinuierliches Monitoring auch im neuen Studiengang gewährleistet sein wird.

**Ergebnis: Das Kriterium ist erfüllt.**

ENTWURF