



# **Fachsiegel ASIIN & EQAS-Food**

## **Akkreditierungsbericht**

**Bachelor-/Masterstudiengang**  
***Lebensmittelsicherheit***

an der  
**Hochschule Geisenheim**  
**in Kooperation mit der Hochschule Fresenius**

Stand: 18.03.2022

# Inhaltsverzeichnis

<b>A Zum Akkreditierungsverfahren .....</b>	<b>3</b>
<b>B Steckbrief der Studiengänge .....</b>	<b>4</b>
<b>C Bericht der Gutachter zum ASIIN Fachsiegel .....</b>	<b>7</b>
1. Studiengang: Inhaltliches Konzept & Umsetzung .....	7
2. Studiengang: Strukturen, Methoden & Umsetzung .....	12
3. Prüfungen: Systematik, Konzept & Ausgestaltung .....	18
4. Ressourcen .....	20
5. Transparenz und Dokumentation .....	24
6. Qualitätsmanagement: Qualitätskontrolle und Weiterentwicklung .....	26
<b>D Nachlieferungen .....</b>	<b>28</b>
<b>E Zusammenfassung: Empfehlung der Gutachter (10.01.2022) .....</b>	<b>29</b>
<b>F Stellungnahme des Fachausschusses 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landschaftsarchitektur (10.03.2022) .....</b>	<b>30</b>
<b>G Beschluss der Akkreditierungskommission (18.03.2022) .....</b>	<b>31</b>
<b>Anhang: Lernziele und Curricula .....</b>	<b>32</b>

## A Zum Akkreditierungsverfahren

Studiengang	(Offizielle) Englische Übersetzung der Bezeichnung	Beantragte Qualitätssiegel <sup>1</sup>	Vorhergehende Akkreditierung (Agentur, Gültigkeit)	Beteiligte FA <sup>2</sup>
Ba Lebensmittelsicherheit	Food Safety	ASIIN EQAS-Food	/	08
Ma Lebensmittelsicherheit	Food Safety	ASIIN EQAS-Food	/	08
<b>Vertragsschluss:</b> 12.11.2021 <b>Antragsunterlagen wurden eingereicht am:</b> 06.08.2021 <b>Auditdatum:</b> 05.10.2021 <b>am Standort:</b> Das Audit wurde digital durchgeführt				
<b>Gutachtergruppe:</b> Prof. Dr. Thomas John, Hochschule Neubrandenburg Prof. Dr. Gerhard Schleining, Universität für Bodenkultur Wien Maria Theresa Hanke, ABCERT AG und freiberufliche Qualitätsmanagerin Anne-Christin Kosehuba-Schrey, Studentin der Hochschule Niederrhein				
<b>Vertreter/in der Geschäftsstelle:</b> Christin Habermann				
<b>Entscheidungsgremium:</b> Akkreditierungskommission für Studiengänge				
<b>Angewendete Kriterien:</b> European Standards and Guidelines i.d.F. vom 10.05.2015 Allgemeine Kriterien der ASIIN i.d.F. vom 04.12.2014 European Quality Assurance for Food Studies Programmes Food Science and Technology – Procedures, Criteria and Standards vom 07.01.2016.				

<sup>1</sup> ASIIN: Siegel der ASIIN für Studiengänge; EQAS-Food Label

<sup>2</sup> FA: Fachausschuss für folgende Fachgebiete: FA 08 - Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege

## B Steckbrief der Studiengänge

a) Bezeichnung	Bezeichnung (Originalsprache / englische Übersetzung)	b) Vertiefungsrichtungen	c) Angestrebtes Niveau nach EQF <sup>3</sup>	d) Studiengangsform	e) Double/Joint Degree	f) Dauer	g) Gesamtkreditpunkte/Einheit	h) Aufnahmehythmus/erstmalige Einschreibung
Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)	/	/	6	Vollzeit, dual	/	6 Semester	180 ECTS	WS
Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)	/	/	7	Vollzeit	/	4 Semester	120 ECTS	WS

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit hat die Hochschule im Selbstbericht folgendes Profil beschrieben:

„Die Hochschule Geisenheim ist sowohl in ihrer Forschung als auch in ihren Studiengängen thematisch fokussiert. So liegt die Kernkompetenz der Hochschule in den pflanzenwissenschaftlichen Themengebieten der Sonderkulturen (Weinreben, Obst, Gemüse, Zierpflanzen) und deren vielfältigen Produktions- und Verarbeitungsbereiche, der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittellogistik sowie dem ökonomischen Umfeld von Getränken.

Der Studiengang findet in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius (Idstein) statt. Beide Hochschulen bündeln ihre Kompetenzen, um den Studierenden die erforderlichen Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft und Recht sowie das darauf aufbauende Fachwissen z.B. in Lebensmittelmikrobiologie, Instrumente der Analytik oder Qualitätsmanagement zu vermitteln, um Lebensmittel hinsichtlich ihrer Sicherheit und Qualität zu bewerten.

Die Qualifikationsziele des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit sind, dass Absolvierende mit dem ersten berufsbefähigenden Abschluss als Bachelor of Science die Berufsfelder besetzen, die bislang auch von Absolvierenden der Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie sowie Veterinärmedizin erfolgreich eingenommen wurden. Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit vermittelt die Qualifikation, die Aspekte

---

<sup>3</sup> EQF = European Qualifications Framework

Lebensmittelsicherheit und die zugehörige Analytik im Zusammenhang mit den Herstellprozessen explizit und umfassend zu betrachten. Die Absolvierenden sollen in der Lage sein, die wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Entwicklung von Methoden und Problemlösungskonzepten in den Anwendungsfeldern einzusetzen. Die fachlichen Schwerpunkte des Bachelor-Studiengangs Lebensmittel-sicherheit sind Analytik, Technologie, Qualität und Recht.

Der Studiengang kann sowohl in Vollzeit, als auch in einer dualen Variante studiert werden. Die Absolvierenden können den unmittelbaren Berufseinstieg wählen oder ihr Studium in einem anschließenden Master-Studiengang fortsetzen (z. B. Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)). Der erfolgreiche Abschluss des Studiums ermöglicht den Absolvierenden eine qualifizierte Erwerbstätigkeit in der Lebensmittelindustrie oder in Behörden.“

Für den Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit hat die Hochschule im Selbstbericht folgendes Profil beschrieben:

„Die Hochschule Geisenheim ist sowohl in ihrer Forschung als auch in ihren Studiengängen thematisch fokussiert. So liegt die Kernkompetenz der Hochschule in den pflanzenwissenschaftlichen Themengebieten der Sonderkulturen (Weinreben, Obst, Gemüse, Zierpflanzen) und deren vielfältigen Produktions- und Verarbeitungsbereiche, der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittellogistik sowie dem ökonomischen Umfeld von Getränken.

Der Studiengang findet in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius (Idstein) statt. Beide Hochschulen bündeln ihre Kompetenzen, um den Studierenden die erforderlichen Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft und Recht sowie das darauf aufbauende Fachwissen z.B. in Lebensmittelmikrobiologie, Instrumente der Analytik oder Qualitätsmanagement zu vermitteln, um Lebensmittel hinsichtlich ihrer Sicherheit und Qualität zu bewerten.

Das Qualifikationsziel des Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit ist ein berufs- und forschungsorientiertes Studium in Lebensmittelsicherheit, welches anwendungs- sowie forschungsrelevantes Wissen und Fertigkeiten in den vier Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht vermittelt. Die Absolvierenden verfügen über die Fähigkeit, facheinschlägige Fragestellungen auf Grundlage berufs- und forschungsorientierter Fachkompetenz zu lösen. Der Master-Studiengang Lebensmittelsicherheit vermittelt somit die Qualifikation, dass die Aspekte der Lebensmittelsicherheit und die zugehörige Analytik im Zusammenhang mit den Herstellprozessen explizit und umfassend betrachtet werden, so dass Absolvierende in einem Lebensmittelunternehmen die Qualitätssicherung und das Qualitätsmanagement organisieren und lenken können.

Zielgruppen für die Aufnahme des Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit sind Bewerberinnen und Bewerber mit einem in Deutschland oder im Ausland erworbenen ersten Studienabschluss. Studieninteressierte müssen Absolvierende der Bachelor-Studiengänge Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie sowie in einem fachlich nahen Studiengang mit mindestens 180 ECTS Credits sein.“

# C Bericht der Gutachter zum ASIIN Fachsiegel<sup>4</sup>

## 1. Studiengang: Inhaltliches Konzept & Umsetzung

### Kriterium 1.1 Ziele und Lernergebnisse des Studiengangs (angestrebtes Kompetenzprofil)

#### Evidenzen:

- Die Ziele und Lernergebnisse sind in den Studien- und Prüfungsordnungen, der Webseite, den Diploma Supplements sowie dem Selbstbericht veröffentlicht.
- Ziele-Module-Matrizen, die aufzeigt, wie die Kriterien des EQAS-Food Labels umgesetzt werden
- Selbstbericht
- Diskussionen während des Audits

#### Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:

Die Gutachter:innen sind der Ansicht, dass die verankerten und veröffentlichten Qualifikations- und Lernziele beider Studiengänge detailliert und adäquat die von den Studierenden zu erwerbenden fachlichen, wissenschaftlichen, berufsbefähigenden und persönlichkeitsbezogenen Kompetenzen und Fähigkeiten beschreiben. Besonders die auf der Webseite der Studiengänge verankerten Ziele-Module-Matrizen erlauben einen detaillierten Überblick über die angestrebten Fertigkeiten, Kompetenzen und Fähigkeiten der Studierenden. Für die Erlangung des EQAS-Food Labels reicht die Hochschule eine speziell dafür vorgesehene Zielmatrix ein. Dieser können die Gutachter entnehmen, dass die für das Label vorgesehenen Lernziele vollständig abgedeckt werden.

Die Gutachter:innen stellen des Weiteren fest, dass diese Fachkenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen eindeutig der Stufe 6 bzw. der Stufe 7 des Europäischen Qualifikationsrahmen entsprechen und daher dem angestrebten Abschlussniveau angemessen sind. Darüber hinaus stärken persönlichkeitsbildende Aspekte auch das Bewusstsein für aktuelle gesellschaftliche Debatten Kernaspekte der Lehre dar. So sind als überfachliche Kompetenzen beispielsweise die „Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz“ definiert. Auch die aus Sicht der Gutachter:innen zukunftsweisenden Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind in den Qualifikationszielen verankert.

---

<sup>4</sup> Umfasst auch die Bewertung der beantragten europäischen Fachsiegel. Bei Abschluss des Verfahrens gelten etwaige Auflagen und/oder Empfehlungen sowie die Fristen gleichermaßen für das ASIIN-Siegel und das beantragte Fachlabel.

Für die duale Variante des Bachelorstudiengang halten die Gutachter:innen die im Selbstbericht dargelegte Ergänzung der Qualifikationsziele für äußerst zielführend, auch im Hinblick einer inhaltlichen Verzahnung der Lernorte Hochschule und Betrieb. Ihnen fällt allerdings auf, dass diese Ziele nicht in der Studien- und Prüfungsordnung verankert sind sie und raten dazu, dies hinsichtlich der Transparenz nachzuholen.

Die Gutachter:innen fragen, warum der Masterstudiengang ein forschungsorientiertes Profil anstrebt, wo die meisten Masterstudiengängen an Hochschulen für angewandte Wissenschaften ein eher anwendungsorientiertes Profil verfolgen. Sie erfahren, dass die Hochschule Geisenheim an der Schnittstelle zwischen Anwendungs- und Forschungsorientierung agiert und die Bachelorstudiengänge eher anwendungs-, die konsekutiven Masterstudiengänge eher forschungsorientiert ausgerichtet sind. Da die Hochschule Geisenheim auch Promotionsrecht hat sehen die Gutachter:innen das forschungsorientierte Profil nicht nur in den Qualifikationszielen sondern auch der Hochschule selbst als substantiiert.

Die Gutachter:innen kommen abschließend zu der Einschätzung, dass die Hochschule Geisenheim durch das Angebot beider Studiengänge einen wichtigen Beitrag zur Ausbildung qualifizierter Absolvent:innen leistet, die sowohl von der regionalen als auch der überregionalen Industrie nachgefragt werden.

### Kriterium 1.2 Studiengangsbezeichnung

#### Evidenzen:

- In der Studien-und Prüfungsordnung wird die Bezeichnung der Programme und die jeweilige Studiengangsprache festgelegt.

#### Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:

Die Gutachter:innen halten fest, dass die Studiengangbezeichnung Lebensmittelwissenschaft für beide Studiengänge mit den Qualifikations- und Lernzielen sowie den Curricula übereinstimmt und die hauptsächliche Lehrsprache reflektiert.

### Kriterium 1.3 Curriculum

#### Evidenzen:

- Eine curriculare Übersicht der die Abfolge, der Umfang und der studentische Arbeitsaufwand der Module pro Semester hervorgehen, ist für beide Studiengänge veröffentlicht
- Ziele-Module-Matrizen zeigen die Umsetzung der Ziele und Lernergebnisse in den Studiengängen und die Bedeutung der einzelnen Module für die Umsetzung.

- Modulbeschreibungen, die den Lehrenden und Studierenden zur Verfügung stehen, zeigen die Ziele und Inhalte der einzelnen Module auf.
- Selbstbericht
- Diskussionen während des Audits

#### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit umfasst sechs Semester und 180 ECTS-Punkte. Das Curriculum ist für Studierende der grundständigen, sowie der dualen Variante gleich. Das erste Jahr des Studiums fokussiert die naturwissenschaftliche Grundlagenbildung der Studierenden, welche Kenntnisse in Mathematik, Physik, Verfahrenstechnik, Mikrobiologie und Chemie erlernen. Ab dem zweiten Studienjahr stehen Praxis und Vernetzung mit Unternehmen im Fokus. Dabei können Studierende sich in den Schwerpunkten „Tierische und pflanzliche Lebensmittel“, „Convenience-Lebensmittel“, „Back- und Süßwaren“ sowie „Getränke“ vertiefen. Die Studierenden produzieren eigenständig Lebensmittel und sollen dabei immer alle Aspekte der Lebensmittelsicherheit wie HACCP beachten. Sie beschäftigen sich mit den Inhaltsstoffen von Rohwaren, der Beurteilung von Qualitätsmerkmalen von Lebensmitteln, mit Lagerung und Transport, den Anforderungen an die Produzenten sowie mit gesetzlichen Rahmenbedingungen. Im dritten Studienjahr bearbeiten die Studierenden im Regelfall in Kooperation mit einem Unternehmen in Fallstudienprojekten einzelne Fragestellungen aus der Lebensmittelwirtschaft. Das Studium schließt mit einer Bachelorarbeit im sechsten Semester ab.

Die Gutachter:innen betrachten die von der Hochschule vorgelegten Modulbeschreibungen, den Studienplan sowie eine Ziele-Module Matrix und kommen zu der Ansicht, dass das Curriculum des Bachelorstudiengangs die angestrebten Studienziele gut umsetzt. So gewährleisten die Module eine breite interdisziplinäre Grundlagenausbildung und fokussieren, neben den fachlichen Fertigkeiten auch überfachliche Kompetenzen der Studierenden, wie Kommunikationsfähigkeit oder Teambuilding. Die Gutachter:innen erkennen, dass die Studierenden während des Bachelorstudiums, aufbauend auf der Ebene der Hochschulzugangsberechtigung, vorhandenes Wissen und das Verstehen wissenschaftlicher Grundlagen wesentlich verbreitern und vertiefen. Die Absolvent:innen haben wissenschaftliche Kompetenzen erworben, mit denen sie ihr Wissen im Beruf anwenden können und auch nach Beendigung des Studiums in der Lage sind, sich selbstständig weiteres Wissen anzueignen.

Die Gutachter:innen diskutieren mit der Hochschule, ob die Lebensmittelchemie, welche nicht als eigenständiges Modul angeboten wird, in anderen Modulen gelehrt wird. Sie erfahren, dass die Lebensmittelchemie in den produktorientierten Schwerpunktmodulen des

dritten und vierten Semesters gelehrt wird, aufbauend auf die Grundlagenmodule „Allgemeine und anorganische Chemie“ und „Organische Chemie“ der ersten beiden Semester, und dort in Zusammenhang mit den entsprechenden Lebensmitteln, beispielsweise Back- und Süßwaren, tierische oder pflanzliche Lebensmittel gebracht wird. Diese halten die Gutachter:innen für zielführend.

Die Gutachter:innen erkennen, dass der Studiengang die Studierenden speziell auf verschiedenste Tätigkeiten in Laboren oder Forschungseinrichtungen, in herstellenden und verarbeitenden Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft oder Behörden wie dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit oder dem Bundesinstitut für Risikobewertung vorbereitet. Erste praktische Erfahrungen erwerben die Studierenden durch die Fallstudien sowie die Bachelorarbeit.

Der Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit umfasst vier Semester und 120 ECTS-Punkte. Das Masterstudium soll die Bereiche Analytik, Technologie, Qualität und Recht interdisziplinäre miteinander verbinden. So soll den Studierenden ermöglicht werden, Fragestellungen ganzheitlich zu betrachten und entsprechend die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit zu gewährleisten. Das Curriculum enthält neun Pflichtmodule, beispielsweise „Angewandte Bioanalytik“, „Sensorische Analyse“, „Lebensmitteltoxikologie“ und „Angewandtes Qualitätsmanagement“ sowie Inhalte aus den Bereichen Lebensmittel- und Produkthaftungsrecht und der Technologie neuartiger Lebensmittel. Die Masterthesis im vierten Semester können Studierende in Unternehmen oder Forschungseinrichtungen durchführen. Ergänzend zu den Pflichtmodulen können Studierende sich individuell Module auswählen. Schwerpunkte sind hierbei Module aus dem Bereich der Persönlichkeitsentwicklung und Führungskompetenzen, Prozesstechnik und –optimierung sowie Lebensmittel- und Getränketechnologie.

Die Gutachter:innen betrachten die von der Hochschule vorgelegten Modulbeschreibungen, den Studienplan sowie eine Ziele-Module Matrix und kommen zu der Ansicht, dass das Curriculum des Masterstudiengangs die angestrebten Ziele gut umsetzt. Die Gutachter:innen erkennen, dass die Studierenden während des Masterstudiums, aufbauend auf das zuvor absolvierte Bachelorstudium ihre Kenntnisse und Fertigkeiten vertiefen und so für Führungs- und Leitungsaufgaben oder auch Forschungsaufgaben im Bereich der Lebensmittelwirtschaft zu übernehmen. Berufliche Tätigkeiten umfassen dabei unter anderem Qualitätssicherung und –management in der Produktion, Entwicklung von Produkten und neuen Herstellungsverfahren, Betriebskontrolle, Produktionsleitung oder technische Direktion in Betrieben der Lebensmittelindustrie oder Auditieren von Lebensmittelbetrieben und Zulieferanten. Durch das forschungsorientierte Profil des Studiengangs sowie die Promotionsberechtigung der Hochschule Geisenheim erkennen die Gutachter:innen, dass den Studierenden auch eine anschließende Forschungstätigkeit ermöglicht wird.

Für beide Studiengänge sind die Gutachter:innen allerdings der Ansicht, dass digitale Themen vermehrt Eingang in die Curricula finden sollten. Zwar gibt es im Bachelorstudiengang das Modul „Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen“ in welchem die Studierenden Grundlagen der Informations- und Kommunikationstechniken (beispielsweise Office-Anwendungen) erlernen, allerdings halten die Gutachter:innen darauf aufbauend insbesondere die Themenbereiche Prozessleitsysteme, Datenanalyse und –abfrage sowie Design für wichtig. Sie halten es deshalb für sinnvoll, langfristig entsprechende Inhalte in die Curricula beider Studiengänge zu integrieren.

#### **Kriterium 1.4 Zugangs- und Zulassungsvoraussetzungen**

##### **Evidenzen:**

- Eine Ziele-Module-Matrix zeigt die Umsetzung der Ziele und Lernergebnisse in dem Studiengang und die Bedeutung der einzelnen Module für die Umsetzung.
- Modulbeschreibungen, die den Lehrenden und Studierenden zur Verfügung stehen, zeigen die Ziele und Inhalte der einzelnen Module auf.
- In der Studien- und Prüfungsordnung sind Studienverläufe und deren Organisation geregelt.
- Die Studien- und Prüfungsordnung legt die Regelungen zur (Auslands-)Mobilität, zu Praxisphasen und zur Anerkennung von an anderen Hochschulen oder außerhalb der Hochschule erbrachten Leistungen fest.
- Selbstbericht
- Diskussionen während des Audits

##### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Die Zugangsvoraussetzungen sind in Absatz 1 der Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit festgelegt. Hier ist definiert, dass Zugangsvoraussetzung für das Studium eine berufspraktische Tätigkeit (Vorpraktikum) im Umfang von 12 Wochen ist. Art, Ablauf und Anforderungen sind dabei in den „Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit“ festgelegt.

Für die duale Variante müssen Bewerber:innen als Zugangsvoraussetzungen bereits vor Studienstart über einen Vertrag mit einem Kooperationsunternehmen verfügen. Die Studierenden bewerben sich im Vorgang gezielt oder suchen sich selbst jeweils ein Lebensmittelunternehmen.

Die Gutachter:innen stellen fest, dass die Zulassungsvoraussetzungen für den Bachelorstudiengang entsprechend den landesrechtlichen Vorgaben definiert sind.

Die Zugangsvoraussetzungen sind in Absatz 1 der Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit festgelegt. Zugelassen werden Bachelorabsolvent:innen mit einer Durchschnittsnote von 2,3 oder besser. Bachelorabsolventinnen mit einer schlechteren Note können in begründeten Fällen zugelassen werden. Ob die Zulassung hier erfolgen kann, entscheidet die Studiengangskommission der Hochschule Geisenheim, ggf. in Absprache mit dem:der Vorsitzenden des Prüfungsausschusses und wird im Einzelfall geprüft. Absolvent:innen der Bachelor-Abschlüsse Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie mit mindestens 180 ECTS-Punkte werden ohne weitere Voraussetzungen zugelassen. Für Absolvent:innen eines fachlich vergleichbaren Studiengangs, beispielsweise Lebensmittellogistik und –management, Lebensmittelwirtschaft, Getränketechnologie, Ökotrophologie oder Veterinärmedizin mit mindestens 180 ECTS-Punkten erfolgt je nach Bachelor-Abschluss eine Einzelfallentscheidung oder eine Aufnahmeprüfung mit individuell zusätzlich zu prüfenden Fächern. Inhalte, Dauer sowie Ort und Termine der Aufnahmeprüfung sind in der Prüfungsordnung festgelegt.

Die Gutachter:innen halten fest, dass die Hochschule sicherstellt, dass alle Studierenden mit dem Masterabschluss 300 ECTS-Punkte erlangen. Die Regelungen ermöglichen der Hochschule aus Sicht der Gutachter:innen eine angemessene Auswahl unter den Bewerber:innen zu treffen. Auch die Studierenden geben sich in den Gesprächen mit den Zugangsvoraussetzungen und dem Übergang vom Bachelor- zum Masterstudium zufrieden.

**Abschließende Bewertung der Gutachter nach Stellungnahme der Hochschule zum Kriterienblock 1:**

[...]

## **2. Studiengang: Strukturen, Methoden & Umsetzung**

<b>Kriterium 2.1 Struktur und Modularisierung</b>
---

**Evidenzen:**

- Eine Ziele-Module-Matrix zeigt die Umsetzung der Ziele und Lernergebnisse in dem Studiengang und die Bedeutung der einzelnen Module für die Umsetzung.
- Modulbeschreibungen, die den Lehrenden und Studierenden zur Verfügung stehen, zeigen die Ziele und Inhalte der einzelnen Module auf.

- In den Studien- und Prüfungsordnungen sind Studienverläufe und deren Organisation geregelt.
- Die Studien- und Prüfungsordnungen legen die Regelungen zur (Auslands-)Mobilität, zu Praxisphasen und zur Anerkennung von an anderen Hochschulen oder außerhalb der Hochschule erbrachten Leistungen fest.
- Selbstbericht
- Diskussionen während des Audits

#### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Die Regelstudienzeit des Bachelorstudiengangs beträgt sechs Semester, die des Masterstudiengangs vier Semester. Beide Studiengänge werden in Präsenz und in Vollzeit studiert. Der Bachelorstudiengang kann darüber hinaus in einer dualen Variante studiert werden; hierfür beträgt die Regelstudienzeit ebenfalls sechs Semester. Das Vorpraktikum sowie die externen Ausbildungs- und Praxisphasen in der dualen Variante werden nicht auf die Regelstudienzeit angerechnet. Eine Einschreibung ist im Bachelorstudiengang zum Wintersemester, im Masterstudiengang zum Winter- und zum Sommersemester möglich.

Beide Studiengänge sind vollständig modularisiert. Dabei umfasst jedes Modul zeitlich und thematisch abgegrenzte Studieninhalte. Im Masterstudiengang werden alle Module innerhalb eines Semesters abgeschlossen. Im Bachelorstudiengang erstrecken sich vier Module auch über zwei konsekutive Semester; die übrigen Module können ebenfalls innerhalb eines Semesters abgeschlossen werden. Die Mehrheit der Module im Bachelor- sowie im Masterstudiengang hat einen Umfang von 6 ECTS-Punkten. Die Gutachter:innen sehen die Planungssicherheit für die Studierenden als gegeben an. Ebenso ist aus ihrer Sicht die Überschneidungsfreiheit in den Pflichtmodulen sichergestellt. Einzelne Überschneidungen im Wahlangbot schränken die Wahlmöglichkeiten der Studierenden nicht entscheidend ein.

#### Kooperation mit der Hochschule Fresenius

Beide Studiengänge werden in Kooperation mit der Hochschule Fresenius angeboten. Für das Curriculum bedeutet dies, dass die Studierenden an jeweils zwei aufeinanderfolgenden Tagen am Standort der Hochschule Fresenius in Idstein sind. Dort haben sie den Status eines Gaststudierenden und haben Zugang zu allen Einrichtungen wie beispielsweise den Laboren oder der Bibliothek. Die Abstimmung der Lehrenden und Programmverantwortlichen beide Hochschulen erfolgt mindestens einmal monatlich.

Aus Sicht der Gutachter:innen lässt sich das Curriculum, trotz der beiden Standorte, gut umsetzen und die einzelnen Module sind sinnvoll aufeinander aufgebaut. Die Studierenden

betonen ebenfalls, dass die Kooperation beider Hochschulen für sie einen Mehrwert bringen, da sie neben der Ausstattung in Geisenheim auch von der in Idstein profitieren.

Da in beiden Studiengängen maximal 20 Studierende ihr Studium beginnen, die Kohorten also recht überschaubar sind, fragen die Gutachter:innen, wie die Auswahl an Wahlpflichtmodulen gewährleistet werden kann. Die Hochschule gibt an, dass die Module immer auch Studierenden anderer Studiengänge offenstehen, so dass es immer genügend Studierende gibt um das Modul durchführen zu können. Es ist ebenfalls möglich, weitere Module beider Hochschulstandorte als Wahlpflichtmodule zu beantragen. Insofern diese sich stimmig in das Curriculum der Studiengänge integrieren lassen werden diese ebenfalls zugelassen.

#### Duale Variante des Bachelorstudiengangs

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit kann ab dem Wintersemester 2022/2023 auch in einer dualen Variante studiert werden. Diese duale, ausbildungsintegrierte Variante des Studiengangs erfolgt im Blockmodell. Dadurch soll die räumliche Umsetzung gewährleistet werden, da die Studierenden entweder an der Hochschule oder den Lebensmittelunternehmen sind. Studierende der dualen Variante müssen als Zugangsvoraussetzung bereits vor Studienstart über eine Hochschulzugangsberechtigung und einen Vertrag mit dem Kooperationsunternehmen verfügen. Die Studierenden bewerben sich im Vorfeld gezielt oder suchen sich selbst jeweils ein Lebensmittelunternehmen. Sie werden ab dem ersten Semester an der Hochschule Geisenheim als Studierende eingeschrieben. Im Studium selbst besuchen Studierende der dualen Variante dieselben Lehrveranstaltungen wie Studierende, die nicht in der dualen Variante studieren. Das Studium der dualen Variante ist insgesamt in sechs Semester abschließbar.

Diese Studienvariante startet mit einer Praxisphase von mindestens 13 Monaten vor dem Studium im Ausbildungsbetrieb. Mit dieser Ausbildungszeit ist zeitgleich die Zugangsvoraussetzung der berufspraktischen Tätigkeit (Vorpraktikum) von mindestens 12 Wochen erfüllt. Die noch fehlende Ausbildungszeit vervollständigen die dual Studierenden in zwei weiteren Praxisphasen im Ausbildungsbetrieb, die jeweils zwischen dem zweiten und dritten (ca. 3 Monate) sowie dem vierten und fünften Fachsemester (ca. 3 Monate).

Die Ausbildung fällt – ebenso wie die Zwischen- und Abschlussprüfung – in die Zuständigkeit der entsprechenden länderspezifischen Stellen (z.B. Industrie- und Handelskammer). Beispielsweise können Studierende der dualen Variante zeitgleich den Beruf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ erlernen. Die Prüfungen zum Abschluss der Berufsausbildung und des Studiums finden unabhängig voneinander statt.

Die Gutachter:innen sind der Ansicht, dass die duale Variante dieses Studiengangs äußerst zielführend ist. Durch eine organisatorische, vertragliche und inhaltliche Verzahnung der beiden Lernorte Betrieb und Hochschule ist aus ihrer Sicht der Einstieg in ein erfolgreiches

Berufsleben gewährleistet. Sie diskutieren allerdings die Verlässlichkeit des Studienbetriebs in der dualen Variante, insbesondere hinsichtlich der Überschneidungsfreiheit von Praxis- und Studienphase. So sollen Studierende die vorlesungsfreie Zeit zwischen dem zweiten und dritten sowie dem vierten und fünften Semester jeweils drei Monate im Betrieb verbringen. Die Gutachter:innen erfahren jedoch, dass aktuell einige Praktika als Blockveranstaltungen in den letzten Wochen der vorlesungsfreien Zeit stattfinden, sich also theoretisch mit der Arbeitszeit im Unternehmen überschneiden dürfen. Hier geben die Programmverantwortlichen an, dass diese Blockveranstaltungen nur übergangsweise, bis zur Fertigstellung des neuen Gebäudes, während der vorlesungsfreien Zeit stattfinden, da der entsprechende Raum während des Semesters bereits überbucht ist. Die Programmverantwortlichen versichern jedoch glaubhaft, dass das neue Gebäude fertiggestellt ist, ehe die dual Studierenden die entsprechenden Module belegen. Alternativ würde man sicherstellen, dass verpflichtende Vorlesungen sich nicht mit der Praxisphase der Studierenden überschneiden.

### Mobilität

Durch den eingereichten Selbstbericht erfahren die Gutachter:innen, dass die Hochschule ein vielfältiges Angebot an Auslandsaufenthalten im Rahmen der Studiengänge bietet. Zur organisatorisch-technischen Beratung können sich die Studierenden an das Sprachenzentrum und das International Office der Hochschule wenden, welches als zentrale Kontaktstelle der Hochschule ins Ausland fungiert. Das International Office managt unter anderem die Administration der gängigen Mobilitätsprogramme auf EU-, Bundes- und Landesebene (ERASMUS u.a.). Aktuell hat die Hochschule über 60 Partneruniversitäten weltweit. Leistungen im Ausland werden prinzipiell nach individueller Beratung mit den Studiengangsverantwortlichen und den Modulverantwortlichen anerkannt. Während der Auditgespräche erfahren die Gutachter:innen, dass eine Anerkennung der an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen selten problematisch ist, da die Studierenden sich vor ihrem Auslandsaufenthalt dazu beraten lassen. Die Studierenden bestätigen, dass ein Auslandsaufenthalt ohne Verlängerung der Regelstudienzeit grundsätzlich möglich ist.

Im Bachelorstudiengang wird das fünfte Semester als Mobilitätsfenster empfohlen, da die Studierenden hier ausschließlich Wahlmodule belegen müssen. Im Masterstudiengang bietet sich das dritte Semester an, welches ebenfalls einen großen Wahlpflichtbereich beinhaltet. Auch die Abschlussarbeit kann in beiden Studiengängen im Ausland absolviert werden.

Nach den Auditgesprächen sind die Gutachter:innen der Ansicht, dass die Hochschule gute Rahmenbedingungen zur Förderung der studentischen Mobilität schafft, die den Studierenden einen Aufenthalt an anderen Hochschulen ohne Zeitverlust ermöglichen. Die zahlreichen internationalen Partnerschaften sehen sie als besonders positiv. Die Anerkennung

außerhochschulisch erworbener Kompetenzen ist verbindlich und angemessen geregelt. Ferner sehen die Gutachter:innen, dass die Hochschule eine kontinuierliche Erweiterung der entsprechenden Angebote verfolgt.

### **Kriterium 2.2 Arbeitslast & Kreditpunkte für Leistungen**

#### **Evidenzen:**

- Die Modulbeschreibungen geben Auskunft über den studentischen Arbeitsaufwand in den einzelnen Modulen.
- In den Studien- und Prüfungsordnungen sind Studienverläufe und deren Organisation geregelt.
- Die Studien- und Prüfungsordnung regelt die Kreditpunktezuordnung hochschulweit / studiengangbezogen.
- Selbstbericht
- Diskussionen während des Audits

#### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Beide Studiengänge sind mit einem Kreditpunktesystem ausgestattet, das auf dem studentischen Arbeitsaufwand beruht und die Vergabe von ECTS-Punkten vorsieht. Einem ECTS-Punkt legt die Hochschule dabei 30 Arbeitsstunden zur Verfügung. Für jedes Modul sind ECTS-Punkte sowie Bedingungen für deren Erwerb festgelegt. Im Bachelorstudiengang muss im ersten Studienjahr 62 ECTS-Punkte, im zweiten Jahr 60 und im dritten Jahr 58 ECTS-Punkte erworben werden. Im Masterstudiengang werden jedes Studienjahr durchgängig 60 ECTS-Punkte erworben.

Der vorgesehene Arbeitsaufwand für die einzelnen Module erscheint den Gutachtern angesichts der jeweiligen Modulziele und Inhalte grundsätzlich realistisch, was auch von den Studierenden bestätigt wird. Das im ersten Studienjahr insgesamt 62 ECTS-Punkte erreicht werden müssen sehen die Studierenden nicht kritisch und erwähnen, dass alle Module und Prüfungen rechtzeitig absolviert werden können.

Hinsichtlich der Regelstudienzeit sind im Masterstudiengang noch keine Angaben zu machen, da der Studiengang erst vor einem Jahr gestartet ist. Im Bachelorstudiengang schließt ca. ein Drittel der Studierenden das Studium innerhalb der Regelstudienzeit ab. In den Gesprächen mit den Studierenden sowie den Programmverantwortlichen eruieren die Gutachter:innen die Gründe für eine Regelzeitüberschreitung. Sie erfahren, dass ein einige Studierende ihre Bachelorarbeit in einem Unternehmen schreiben und sich dafür das gesamte

Semester Zeit nehmen und dass einige sogar auf den Beginn des Masterstudiums „gewartet“ und entsprechend den Bachelor um ein oder zwei Semester verlängert haben. Die Studierenden geben ebenfalls an, dass sie das Angebot der Hochschule Geisenheim, zusätzliche Wahlmodule zu wählen, ebenfalls nutzen, auch wenn dies eine längere Studienzzeit bedeutet. Zuletzt müssen einige Module der ersten zwei Semester bestanden werden um Module des dritten Semesters zu belegen, was bei einigen Studierenden den Studienfortschritt verzögert. Diese „Hürde“ halten die Gutachter:innen aber durchaus für sinnvoll, da so ein möglicher Studienabbruch in höheren Semestern vermieden wird.

Die Gutachter:innen erkennen, dass die Hochschule sich deutlich mit den Gründen für eine Regelstudienzeitüberschreitung auseinandergesetzt hat und empfiehlt, auch die möglichen Gründe für die Abbrecherzahlen im Bachelor (50% (ca. 10 Studierende)) zu analysieren. Die Hochschule gibt zwar an, dass die meisten Studierenden in den ersten beiden Semestern an den naturwissenschaftlichen Herausforderungen scheitern würden; dennoch empfehlen die Gutachter:innen die Erfolgsquote weiterhin im Auge zu behalten und gegebenenfalls weitere Gründe zu eruieren.

### **Kriterium 2.3 Didaktik**

#### **Evidenzen:**

- Im Selbstbericht wird das vorhandene Didaktik-Konzept der Hochschule beschrieben.
- Die Modulbeschreibungen geben Auskunft über die eingesetzten Lehrmethoden.
- Diskussionen während des Audits

#### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Der Selbstbericht, die Studienpläne sowie die Modulbeschreibungen geben Auskunft über die unterschiedlichen Lehr- und Lernmethoden, welche in den Studiengängen eingesetzt werden. Dazu gehören neben den üblichen Vorlesungen und Seminaren auch Praktika, Projektarbeiten, Übungen, Fallstudien oder auch Gruppenarbeiten.

Aus Sicht der Gutachter:innen sind die verschiedenen Lehr- und Lernformen gut geeignet, die Studienziele umzusetzen. Insbesondere die Projekte, in denen die Studierenden neben der fachlichen Anwendung der theoretisch erworbenen Fertigkeiten auch Team- und Kommunikationsfähigkeiten einüben bzw. vertiefen, sehen die Gutachter:innen sehr positiv. Durch die kleinen Kohorten wird sichergestellt, dass die Gruppen beispielsweise für Laborversuche oder Projekte nicht zu groß sind und alle Studierenden an den Übungen teilnehmen können.

## Kriterium 2.4 Unterstützung & Beratung

### Evidenzen:

- Im Selbstbericht wird das vorhandene Didaktik-Konzept der Hochschule beschrieben.
- Die Modulbeschreibungen geben Auskunft über die eingesetzten Lehrmethoden.
- Diskussionen während des Audits

### Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:

Aus dem Selbstbericht erfahren die Gutachter:innen, dass die Hochschule verschiedene Maßnahmen umsetzt, um den Frauenanteil in den Studiengängen zu fördern. Unter anderem beteiligt sie sich im Verbund mit den hessischen Universitäten und Hochschulen für Angewandte Wissenschaften am Programm „Mentoring Hessen – Frauen in Wissenschaft und Wirtschaft“. Sie hat sich in einer Zielvereinbarung zu weiteren Maßnahmen, die der Verbesserung der Vereinbarkeit von Familie und Beruf dienen, auch im Bereich der Studierenden, verpflichtet. Im Wintersemester 2019/2020 waren 43 % der Studierenden an der HGU weiblich. Durch gezielte Information und Werbung soll der Anteil von Frauen im Studium weiter erhöht werden (z.B. durch Teilnahme am Girls Day, Ansprache von Studieninteressierten in gendergerechtem Wort und Bild, Kooperationsverträge mit Schulen etc.). Hinsichtlich des wissenschaftlichen Nachwuchses sind laut Selbstbericht 53% der Promotionsstellen mit Doktorandinnen besetzt. Der Frauenanteil an der Professorenschaft wurde von 19% in 2013 bis 2020 auf 30% gesteigert.

Auch im Bereich der Chancengleichheit setzt die Hochschule Maßnahmen um. Sonderbeauftragte unterstützen Studierende mit Behinderungen, des Weiteren sind alle Vorlesungsräume barrierefrei erreichbar. Unter anderem werden auch individuelle Pläne erstellt, die z.B. technische Unterstützung für Hörbehinderungen oder Nachteilsausgleiche vorsehen. Zudem gibt es auch für Studierende mit psychologischem Unterstützungsbedarf eine Beratungsstelle. Weitere Angebote bestehen für Studierende in erster Generation und mit Migrationshintergrund.

### Abschließende Bewertung der Gutachter nach Stellungnahme der Hochschule zum Kriterienblock 2:

[...]

## 3. Prüfungen: Systematik, Konzept & Ausgestaltung

<b>Kriterium 3 Prüfungen: Systematik, Konzept &amp; Ausgestaltung</b>
---

**Evidenzen:**

- Die Modulbeschreibungen geben Auskunft über die Prüfungsformen, Prüfungsanzahl und Prüfungsdauer in den einzelnen Modulen inklusive der Abschlussarbeiten.
- Die jeweilige Studien- und Prüfungsordnung enthält alle prüfungsrelevanten Regelungen zu den Studiengängen.
- Selbstbericht
- Diskussionen während des Audits

**Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Die Module der zu akkreditierenden Studiengänge sehen als Prüfungsformen wahlweise die Klausur, mündliche Prüfungen sowie praktische Arbeiten für Praktika, Referate und Projektarbeiten vor. Im Selbstbericht gibt die Hochschule an, dass bei der Festlegung der Prüfungsleistung von den Modulkoordinatoren in Absprache mit den Lehrenden darauf geachtet wird, dass die Prüfungen geeignet sind, die zu vermittelnden Lernziele kompetenzorientiert zu erfassen. Die Prüfungsformen sind in den Studien- und Prüfungsordnungen definiert und in den Modulhandbüchern den Modulen zugeordnet.

Die Gutachter:innen stellen fest, dass die vorgesehenen Prüfungsformen zu den einzelnen Modulen grundsätzlich eine aussagekräftige Überprüfung der erreichten Lernergebnisse ermöglichen. Dass die Hochschule in den eher theoretischen Modulen hierfür ganz überwiegend Klausuren einsetzt ist für die Gutachter:innen grundsätzlich nachvollziehbar, um den Stand der Lernergebnisse zu ermitteln. Sie erkennen jedoch, dass auch andere Prüfungsformen, beispielsweise praktische Arbeiten, eingesetzt werden.

Während des Audits konnten die Gutachter:innen sich anhand exemplarischer Klausuren und Abschlussarbeiten davon überzeugen, dass das Niveau der Arbeiten angemessen ist und die entsprechenden Kompetenzen adäquat abgeprüft werden.

Für beide zu akkreditierenden Studiengänge sind sämtliche Prüfungsmodalitäten in der Studien- und Prüfungsordnung geregelt. Dabei enthält die allgemeine Studien- und Prüfungsordnung für Bachelor- sowie respektive für Masterstudiengänge solche Grundsätze, die für alle Studiengänge der Hochschule Geisenheim Gültigkeit haben; die fachspezifische Studien- und Prüfungsordnung enthält zusätzlich studiengangspezifische Festlegungen.

Die Gutachter:innen erfahren aus dem Selbstbericht, dass Prüfungsleistungen erstmalig immer nach Ende der Vorlesungszeit stattfinden und zu Beginn des Folgesemesters erneut angeboten werden. Die Terminierung der Prüfungs- und Studienleistungen erfolgt zentral

durch den gemeinsamen Prüfungsausschuss. Die Hochschule bietet verschiedene Informationsveranstaltungen, um die Studierenden in Studien- und Prüfungsordnungen sowie in das Prüfungsverwaltungssystem einzuführen. Prüfungstermine werden frühzeitig bekannt gegeben. Die Studierenden bestätigen in den Auditgesprächen, dass sie die Noten rechtzeitig erhalten, um sich für ggf. notwendige Wiederholungen vorzubereiten. Der Prüfungszeitraum beträgt zwei Wochen, wurde in der Corona-Zeit jedoch auf drei Wochen ausgeweitet. Pro Tag findet maximal eine Prüfung statt.

Die Hochschule legt in ihrem Selbstbericht für jeden Studiengang die Prüfungsdichte dar. So ist pro Modul in der Regel nur eine benotete Modulprüfung vorgesehen, die sich auf den gesamten Inhalt des Moduls bezieht; semesterbegleitend müssen in einigen Modulen zusätzlich Leistungsnachweise erbracht werden, beispielsweise in Form von Abgaben von Übungsaufgaben oder Laborberichten.

Bezüglich der Prüfungsdichte können die Gutachter:innen sich davon überzeugen, dass trotz einiger kleiner Module mit einem Umfang von weniger als 5 ECTS-Punkte, die Prüflast der Norm entspricht. Da jedes Modul mit nur einer Modulprüfung abgeschlossen wird, müssen im Bachelor maximal sieben Prüfungen, im Master maximal sechs Prüfungen pro Semester absolviert werden. Die Studierenden geben sich mit der Prüfungsdichte und der –organisation zufrieden und erwähnen, dass bei eventuellen Problemen die Programmverantwortlichen ihnen jederzeit zur Seite stehen.

Die im Selbstbericht detailliert vorgestellten Maßnahmen im Bereich Geschlechtergerechtigkeit und Diversity dokumentieren aus Sicht der Gutachter:innen überzeugend, dass die Hochschule über eine Vielzahl von Maßnahmen und Einrichtungen sowohl die Gleichstellung der Geschlechter wie die heterogenen Bedürfnisse unterschiedlichster Studierendengruppen zu ihrem Anliegen gemacht hat. Die Maßnahmen zur Unterstützung, Betreuung und zum Nachteilsausgleich von Studierenden mit Behinderungen sind als gleichermaßen positiv zu bewerten.

**Abschließende Bewertung der Gutachter nach Stellungnahme der Hochschule zum Kriterienblock 3:**

[...]

## 4. Ressourcen

<b>Kriterium 4.1 Beteiligtes Personal</b>
---

**Evidenzen:**

- Ein Personalhandbuch gibt Auskunft über die an den Programmen beteiligten Lehrenden.
- Im Selbstbericht werden die studiengangsbezogenen Forschungsaktivitäten dargestellt.
- Diskussionen während des Audits

**Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Die Lehre an der Hochschule Geisenheim wird durch hauptamtlich tätige Professor:innen, wissenschaftliche Mitarbeiter:innen (inkl. Lehrkräfte für besondere Aufgaben) sowie Lehrbeauftragte abgedeckt.

Die Professor:innen an der HGU sind entsprechend ihrer Aufgabenstellung in Forschung, Lehre, Wissenstransfer und in der Selbstverwaltung der Hochschule tätig. Nach der Lehrverpflichtungsverordnung des Landes Hessen vom 10.09.2013 § 3 Absatz 4 beträgt die Lehrverpflichtung der Professor:innen an der HGU 9 bis 18 SWS. Wissenschaftliche Mitarbeiter:innen haben in der Regel ein Deputat von 8 bis höchstens 18 SWS; vollzeitbeschäftigte Lehrkräfte für besondere Aufgaben ein Deputat von 18 SWS. Eine Reduzierung der bisherigen Lehrverpflichtung kann in Abhängigkeit vom Anteil der Forschungsaufgaben des:der jeweiligen Dozent:in erfolgen, sowie die Sicherstellung der anfallenden Lehraufgaben gewährleistet ist. Gleiches gilt bei Wahrnehmung besonderer Aufgaben in Forschung, Entwicklung und Wissenstransfer, Lehre und Selbstverwaltung.

Im Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit lehren insgesamt 51 Personen, davon 37 an der Hochschule Geisenheim und 14 an der Hochschule Fresenius. Davon sind neun Professor:innen, 8 wissenschaftliche Mitarbeiter:innen und 18 Lehrbeauftragte.

Im Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit sind ebenfalls insgesamt 30 Personen beschäftigt, wovon 21 an der Hochschule Geisenheim und 9 an der Hochschule Fresenius unterrichten. 13 davon sind Professor:innen, 5 wissenschaftliche Mitarbeiter:innen und 7 Lehrbeauftragte.

Nach Durchsicht der von der Hochschule vorgelegten Dokumente und den Gesprächen mit den Programmverantwortlichen, Lehrenden und Studierenden stellen die Gutachter:innen fest, dass beide Studienprogramme mit dem zur Verfügung stehenden Personal ohne Überlast betrieben werden können. Anhand der Angaben des Personalhandbuchs erkennen die

Gutachter:innen, dass fachliche Ausrichtung und Forschungsschwerpunkte des an den Studiengängen fachlich beteiligten Personals fachlich dazu geeignet sind, die angestrebten Qualifikationsziele auf hohem Niveau umzusetzen.

Den Gutachter:innen fällt auf, dass im Bachelorstudiengang mehr als die Hälfte der Lehrveranstaltungen von externen Lehrbeauftragten gehalten werden. Sie erfahren, dass dies primär daran liegt, dass der Studiengang sich noch im Aufbau befindet und es eine geringe Anzahl an Studierenden ist, so dass es einfacher ist, auf externe Lehrbeauftragte zurückzugreifen, anstatt zusätzliche Professor:innenstellen auszuschreiben. Die Hochschule strebt an, das Personal langfristig zu verstätigen, betont jedoch auch den Vorteil externer Lehrbeauftragter, insbesondere hinsichtlich der interdisziplinären Ausrichtung der Studiengänge. So wird das Modul „Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaltungsrecht“ beispielsweise von einem Anwalt gelehrt. Auch ermöglichen einige Lehrbeauftragte aus der Industrie den Besuch und/oder die Nutzung der industriellen Gerätschaften. Die Hochschule verweist des Weiteren darauf, dass die Auswahl der externen Lehrbeauftragten entsprechend der Themengebiete erfolgt und dabei insbesondere auf bestehende Kooperationen oder langjährige persönliche Beziehungen zurückgegriffen wird. So wird sichergestellt, dass die Person fachlich hervorragend qualifiziert ist und bereits Erfahrungen im Hochschulwesen hat. Darüber hinaus stehen die hochschuldidaktischen Weiterbildungen auch den Lehrbeauftragten zur Verfügung und werden von diesen auch genutzt. Die Gutachter:innen sind deshalb der Ansicht, dass der große Anteil externer Lehrbeauftragter sich nicht negativ auf die Lehre auswirkt und im Gegenteil einen Mehrwert für die Studierenden bietet.

#### **Kriterium 4.2 Personalentwicklung**

##### **Evidenzen:**

- Im Selbstbericht stellt die Hochschule das didaktische Weiterbildungsangebot für das Personal dar (ggf. Verweis auf Webseite) und die Maßnahmen zur Unterstützung der Lehrenden bei dessen Inanspruchnahme.
- Im Selbstbericht werden Daten zu wahrgenommenen Weiterbildungsaktivitäten angegeben (z. B. Forschungssemester, Gastprofessuren, Seminare, Tagungen, Workshops).
- Diskussionen während des Audits

##### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Zur Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität der Lehre hat die Hochschule Geisenheim sich 2013 der Arbeitsgruppe wissenschaftliche Weiterbildung (AGWW), einem Verbund der hessischen Hochschulen für angewandte Wissenschaften, angeschlossen. Die

Hochschule Geisenheim stellt somit personelle und finanzielle Ressourcen bereit, um ein gemeinsames jährliches Weiterbildungsprogramm zu entwickeln und anzubieten. Ziel ist es, abgestimmt mit den Personalentwicklungskonzepten der einzelnen Hochschulen ein attraktives Programm zu organisieren, welches sich an alle Mitarbeitenden der teilnehmenden Hochschulen richtet. Die Themenbereiche umfassen Führungskompetenz, Sozialkompetenz, Methodenkompetenz, Hochschulentwicklung sowie Hochschuldidaktik. Wobei der Schwerpunkt auf den hochschuldidaktischen Weiterbildungen liegt und allen Beschäftigten offensteht, die Lehrtätigkeiten wahrnehmen. In mediendidaktischen Fragen steht den Lehrenden die Abteilung Hochschuldidaktik und eLearning beratend zur Seite. Für neuberufene Professorinnen und Professoren ist beispielsweise im Rahmen der Berufungsvereinbarungen die Teilnahme an einer hochschuldidaktischen Woche obligatorisch. Während der Auditgespräche gibt die Mehrheit der Lehrenden an, bereits an Weiterbildungen teilgenommen zu haben.

Die Gutachter:innen können nach den Gesprächen mit den Lehrenden bestätigen, dass die Hochschule Geisenheim über ein angemessenes Konzept für die fachliche und didaktische Weiterbildung aller Lehrenden verfügt und die Lehrenden dies auch aktiv nutzen.

#### **Kriterium 4.3 Finanz- und Sachausstattung**

##### **Evidenzen:**

- Kooperationsverträge und Regeln für interne/externe Kooperationen legen die hochschulinterne Zusammenarbeit sowie Kooperationen mit externen Institutionen fest.
- Dokumente aus dem täglichen Gebrauch der Hochschule, in denen die Ausstattung dargestellt wird, z.B. Laborhandbücher, Inventarlisten, Finanzpläne
- Diskussionen während des Audits

##### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Für die Lehre verfügt die Hochschule Geisenheim aktuell über 40 Hörsäle; 22 sind für Vorlesungen und Seminare geeignet, 9 stehen als Vorbereitungsräume für Laborpraktika und 7 für sensorische Verkostungen zur Verfügung. Den Studierenden stehen, neben zwei Arbeitsräumen in der Bibliothek, drei weitere Arbeitsräume zur Verfügung. Daneben können ca. 6.000 m<sup>2</sup> Labor- und Praktikumsfläche sowie ca. 7.000 m<sup>2</sup> in den Gewächshäusern für Lehrzwecke genutzt werden. Hierzu legt die Hochschule im Selbstbericht ausführliche Dokumentationen vor.

Der Zuwachs an Studierenden und Personal, in den letzten Jahren, macht weiteren Raumbedarf erforderlich. So wurden zwischenzeitlich bereits aus der Nutzung genommene Räumlichkeiten / Gebäude wieder in die Nutzung genommen. Durch die Übernahme und

Anmietung weiterer Räumlichkeiten in Geisenheim, konnte weiterer Raumbedarf gedeckt werden. Hierdurch konnte jedoch nicht dem bestehenden Engpass im Bereich der Hörsaal-Kapazität entgegengewirkt werden. Daher wird in den nächsten Jahren der Campus durch zahlreiche Baumaßnahmen weiterentwickelt. Für die notwendige und dringend erforderliche Weiterentwicklung des Hochschulstandortes Geisenheim stellt das Land Hessen bis 2025 insgesamt fünfundsechzig Millionen Euro aus dem HEUREKA-Programm der Landesregierung und dem Hochschulpakt-Invest-III-Programm zur Verfügung.

Bei dem Rundgang vor Ort besichtigen die Gutachter:innen einige Lehrveranstaltungs-räume, die Bibliothek und Labore.

Nach Durchsicht der von der Hochschule eingereichten Unterlagen kommen die Gutachter:innen zu dem Ergebnis, dass die Finanzierung der Studiengänge gesichert ist. Dies zeigt sich insbesondere in der kontinuierlichen Modernisierung sowie dem Neubau von Laboren.

In der Gesprächsrunde mit den Studierenden erfahren die Gutachter:innen, dass diese ebenfalls das moderne Equipment der Hochschule sehr schätzen und grundsätzlich auch mit der Raumkapazität zufrieden sind. Die Studierenden betonen insbesondere auch den Mehrwert durch die Kooperation mit der Hochschule Fresenius, da ihnen auch an diesem Standort hervorragende Labore zur Verfügung stehen.

In der Summe sind die Gutachter:innen der Ansicht, dass die Hochschule Geisenheim über die notwendigen finanziellen und sächlichen Ressourcen verfügt, um die zur Akkreditierung beantragten Studiengänge gut durchzuführen

**Abschließende Bewertung der Gutachter nach Stellungnahme der Hochschule zum Kriterienblock 4:**

[...]

## 5. Transparenz und Dokumentation

<b>Kriterium 5.1 Modulbeschreibungen</b>
--

**Evidenzen:**

- Die Modulbeschreibungen, wie sie Lehrenden und Studierenden zur Verfügung stehen, enthalten die verschiedenen Informationen zu den einzelnen Modulen.

### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Die Modulbeschreibungen geben Auskunft über Inhalte und Qualifikationsziele des Moduls, Lehr- und Lernformen, Voraussetzungen für die Teilnahme, Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten entsprechend dem European Credit Transfer System, ECTS-Punkte und Benotung, Häufigkeit des Angebots des Moduls, die Verwendbarkeit, sowie den Arbeitsaufwand und die Dauer des Moduls.

### **Kriterium 5.2 Zeugnis und Diploma Supplement**

#### **Evidenzen:**

- exemplarisches Zeugnis je Studiengang
- exemplarisches Diploma Supplement je Studiengang
- exemplarisches Transcript of Records je Studiengang

### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Das Diploma Supplement, welches Bestandteil jedes Abschlusszeugnis ist, erteilt im Einzelnen Auskunft über das dem Abschluss zugrundeliegende Studium. Es entspricht der Vorlage der HRK.

### **Kriterium 5.3 Relevante Regelungen**

#### **Evidenzen:**

- Alle relevanten Regelungen zu Studienverlauf, Zugang, Studienabschluss, Prüfungen, Qualitätssicherung, etc., mit Angabe zum Status der Verbindlichkeit liegen vor
- Die Ordnungen sind auf der Webseite veröffentlicht

### **Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:**

Für die zu akkreditierenden Studiengänge sind die Ziele des Studiums, Zulassungsvoraussetzungen, Studienverläufe sowie die Rahmenbedingungen des Prüfungswesens in der Studien- und Prüfungsordnung verankert. Alle Regelungen, Satzungen und Ordnungen sind auf der Webseite der Hochschule Geisenheim veröffentlicht und stehen somit den Studierenden und anderen Interessenten jederzeit zur Verfügung.

### **Abschließende Bewertung der Gutachter nach Stellungnahme der Hochschule zum Kriterienblock 5:**

[...]

## 6. Qualitätsmanagement: Qualitätskontrolle und Weiterentwicklung

### Kriterium 6 Qualitätsmanagement: Qualitätskontrolle und Weiterentwicklung

#### Evidenzen:

- Exemplarisches Informationsmaterial über das Qualitätsmanagement und seine Ergebnisse, das die Hochschule regelmäßig für die Kommunikation nach innen und außen nutzt
- Quantitative und qualitative Daten aus Befragungen, Statistiken zum Studienverlauf, Absolventenzahlen und -verbleib u. ä. liegen vor.

#### Vorläufige Analyse und Bewertung der Gutachter:

Laut Selbstbericht der Hochschule erfolgt die Qualitätssicherung und -entwicklung der Lehre in den Dimensionen Konzeptqualität, Ergebnisqualität, Prozessqualität und Strukturqualität. Mitte dieses Jahres wurde das Zentrum für Qualitätsmanagement gegründet, welches alle QM-Aktivitäten bündelt. Dabei sollen die folgenden Instrumente und Maßnahmen eingesetzt bzw. in den nächsten fünf Jahren zu einem ganzheitlichen System der Qualitätssicherung und -entwicklung verbunden und weiterentwickelt werden: 1) die Beratung und Unterstützung bei der Studiengangentwicklung und Akkreditierung, 2) das hochschulweite Prozessmanagement, 3) die Evaluation insbesondere von Lehre und Studium und im Rahmen von Berufungen, 4) Hochschulstatistik, Berichtswesen, Monitoring und 5) das Feedbackmanagement für Studierende und Mitarbeitende. Die Hochschule legt in ihrem Selbstbericht ausführlich dar, wie die einzelnen Maßnahmen durchgeführt werden, miteinander verzahnt sind und welche Zielsetzungen damit angestrebt werden.

Die Gutachter:innen können sich anhand der mit dem Selbstbericht zur Verfügung gestellten Daten und Dokumenten sowie den Gesprächen während des Audits davon überzeugen, dass an der Hochschule Geisenheim und insbesondere in den begutachteten Studiengängen ein sehr gutes Qualitätsmanagementsystem etabliert ist, welches alle wichtigen Stakeholder miteinbezieht. Von besonderer Bedeutung sind die Evaluationen, welche regelmäßig durchgeführt werden und bei denen auch die Teilnehmerquote zufriedenstellend ist. Die Studierenden geben an, dass die Ergebnisse der Evaluationen regelmäßig an sie zurückgekoppelt werden, dass Kritikpunkte jedoch auch direkt an die Lehrenden herangetragen werden können.

Insbesondere das Mitte dieses Jahres neu gegründete Zentrum für Qualitätsmanagement halten die Gutachter:innen für eine sinnvolle Institution. Sie erfahren, dass im Zuge dessen

auch die Evaluationsordnung, welche laut dem Hessischen Hochschulgesetz verpflichtend ist, aktuell ausgearbeitet wird. Auch wenn es noch keine offizielle Ordnung gibt sind die Gutachter:innen von der momentanen Durchführung und Auswertung der Lehrevaluationen überzeugt. Sie empfehlen der Hochschule deshalb, die bereits begonnene Ausweitung des Qualitätsmanagements weiterhin engagiert zu verfolgen.

Die Gutachter:innen können sich während der Auditgespräche ebenfalls davon überzeugen, dass das Qualitätsmanagementsystem auch die Hochschule Fresenius einbezieht. Kernbasis dessen ist ein gemeinsamer Kooperationsvertrag, welcher die Hochschule Fresenius qualitätsmanagementmäßig an die Hochschule Geisenheim anschließt. So werden auch alle Lehrveranstaltungen, welche an der Hochschule Fresenius stattfinden, turnusmäßig evaluiert.

**Abschließende Bewertung der Gutachter nach Stellungnahme der Hochschule zum Kriterienblock 6:**

## **D Nachlieferungen**

Nicht erforderlich

## E Zusammenfassung: Empfehlung der Gutachter (10.01.2022)

Die Gutachter geben folgende Beschlussempfehlung zur Vergabe der beantragten Siegel:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Akkreditierung bis max.	Fachlabel	Akkreditierung bis max.
Ba Lebensmittelsicherheit	Ohne Auflagen	30.09.2027	EQAS-Food	30.09.2027
Ba Lebensmittelsicherheit	Ohne Auflagen	30.09.2027	EQAS-Food	30.09.2027

### Empfehlungen

#### Für alle Studiengänge

- E 1. (ASIIN 1.1) Es wird empfohlen, die im Selbstbericht dargelegten spezifischen Qualifikationsziele für die duale Variante auch in der Studien- und Prüfungsordnung oder anderweitig zu veröffentlichen.
- E 2. (ASIIN 1.3) Es wird empfohlen, Themen wie Prozessleitsysteme, Datenanalyse und –abfrage sowie Design verstärkt in den Studiengängen aufzugreifen.
- E 3. (ASIIN 6) Es wird empfohlen, die bereits begonnenen Ausweitung des hochschulweiten Qualitätsmanagementsystems weiterzuverfolgen.

#### Für den Bachelorstudiengang

- E 4. (ASIIN 2.1) Es wird empfohlen, die Gründe für den Studienabbruch systematisch zu analysieren.

## **F Stellungnahme des Fachausschusses 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landschaftsarchitektur (10.03.2022)**

*Analyse und Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN:*

Der Fachausschuss diskutiert das Verfahren und folgt den Einschätzungen der Gutachter.

*Analyse und Bewertung zur Vergabe des EQAS-Food Labels:*

Der Fachausschuss ist der Ansicht, dass die angestrebten Lernergebnisse mit den fachspezifisch-ergänzenden Hinweisen des Fachausschusses 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege korrespondieren.

Der Fachausschuss 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege empfiehlt die Siegelvergabe für die Studiengänge wie folgt:

<b>Studiengang</b>	<b>ASIIN-Siegel</b>	<b>Akkreditierung bis max.</b>	<b>Fachlabel</b>	<b>Akkreditierung bis max.</b>
Ba Lebensmittelsicherheit	Ohne Auflagen	30.09.2027	EQAS-Food	30.09.2027
Ba Lebensmittelsicherheit	Ohne Auflagen	30.09.2027	EQAS-Food	30.09.2027

## **G Beschluss der Akkreditierungskommission (18.03.2022)**

*Analyse und Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN:*

Die Akkreditierungskommission diskutiert das Verfahren und schließt sich der Meinung der Gutachter und des Fachausschusses an.

*Analyse und Bewertung zur Vergabe des EQAS-Food Labels:*

Die Akkreditierungskommission ist der Ansicht, dass die angestrebten Lernergebnisse mit den Fachspezifisch-Ergänzenden Hinweise des Fachausschusses 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege korrespondieren.

Die Akkreditierungskommission beschließt folgende Siegelvergaben:

<b>Studiengang</b>	<b>ASIIN-Siegel</b>	<b>Akkreditierung bis max.</b>	<b>Fachlabel</b>	<b>Akkreditierung bis max.</b>
Ba Lebensmittelsicherheit	Ohne Auflagen	30.09.2027	EQAS-Food	30.09.2027
Ba Lebensmittelsicherheit	Ohne Auflagen	30.09.2027	EQAS-Food	30.09.2027

### **Empfehlungen**

#### **Für alle Studiengänge**

- E 1. (ASIIN 1.1) Es wird empfohlen, die im Selbstbericht dargelegten spezifischen Qualifikationsziele für die duale Variante auch in der Studien- und Prüfungsordnung oder anderweitig zu veröffentlichen.
- E 2. (ASIIN 1.3) Es wird empfohlen, Themen wie Prozessleitsysteme, Datenanalyse und –abfrage sowie Design verstärkt in den Studiengängen aufzugreifen.
- E 3. (ASIIN 6) Es wird empfohlen, die bereits begonnenen Ausweitung des hochschulweiten Qualitätsmanagementsystems weiterzuverfolgen.

#### **Für den Bachelorstudiengang**

- E 4. (ASIIN 2.1) Es wird empfohlen, die Gründe für den Studienabbruch systematisch zu analysieren.

## Anhang: Lernziele und Curricula

Gem. Prüfungsordnung sollen mit dem Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit folgende **Lernergebnisse** erreicht werden:

„Die Studierenden

- besitzen nach Abschluss der ersten Semester fundierte Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft, Informationstechnologie und Recht, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind.
- kennen die Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit im nationalen und internationalen Kontext und die Anwendungen von Lebensmittelsicherheitsstandards.
- haben umfassende Kenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, der instrumentellen Analytik und der Bioanalytik.
- haben Kenntnisse über die Technologien zur Lebensmittelherstellung.
- besitzen umfassende Kenntnisse zu den in der Lebensmittelsicherheit relevanten Produktgruppen (pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel, Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren, Getränke).
- sind aufgrund umfassender Kenntnisse in Analytik, Technologie und Recht in der Lage, Lebensmitteln hinsichtlich Qualität und Sicherheit zu bewerten.
- können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren.
- verfügen über Schlüsselqualifikationen wie Kenntnis von Fachfremdsprachen, Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz.
- verfügen über Kenntnisse in der Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft.
- können sich über das Studium hinaus in den Bereichen Arbeits- und Berufspädagogik (Ausbilderschein), Sachkundenachweis Schädlingsbekämpfung, Qualitätsbeauftragte/r und für das Cambridge Zertifikat qualifizieren.

Im Selbstbericht sind für die duale Variante noch zusätzlich folgende Ziele definiert:

- im Studium erworbene fachliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten werden angewendet und vertieft
- zusätzliche fachliche Qualifikationen wie berufstypische Aufgaben, Sachverhalte, Wissensinhalte und Methoden werden durch Anwendungen und gewonnene Routine erworben
- zentrale Schlüsselqualifikationen wie Zeitmanagement, Planungsfähigkeit, Kooperationsbereitschaft, Reflexionsfähigkeit sowie die Fähigkeit zum Transfer von Theorie in der Praxis und die erneute Anbindung an die Theorie

Hierzu legt die Hochschule folgendes **Curriculum** vor:



### Der Studienverlauf im Überblick: Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Lebensmittelrecht (6 CP)	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit (6 CP)	HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards (6 CP)	Auditieren (6 CP)	Wahl(pflicht)module (30 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Mathematik (6 CP)	Biochemie (4 CP)	Instrumentelle Analytik (6 CP)	Bioanalytik (6 CP)		
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikation (4 CP)	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (6 CP)	Lebensmittel-mikrobiologie (6 CP)	Reinigung und Hygiene (3 CP)		Wahl(pflicht)module (15 CP)
Allgemeine und anorganische Chemie (6 CP)	Organische Chemie (6 CP)	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (3 CP)	Tierische Schädlinge (3 CP)		
Physikalische Grundlagen (6 CP)	Statistik und Biometrie (6 CP)	Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)	Wahlpflichtmodul (3 CP)		
Fach- und Wirtschaftsenglisch I (6 CP)		Tierische Lebensmittel (6 CP)			
		Fach- und Wirtschaftsenglisch II (6 CP)			
Wahlmodul* (3 CP)		Wahlpflichtmodul* (6 CP)	Wahlpflichtmodul* (6 CP)		

Pflichtmodul HGU    
  Pflichtmodul HF    
  Wahlpflichtmodul HGU    
  Wahlpflichtmodul HF    
  Wahlmodul HGU

- Wahlpflichtmodule HGU**
- Advanced Business English (6 CP)
  - Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelwirtschaft (6 CP)
  - Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
  - Fallstudienprojekt Getränke (6 CP)
  - Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)
  - Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel (6 CP)
  - Getränke (6 CP)
  - Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft (4 CP)
  - Pflanzenschutzmaßnahmen (3 CP)
  - Recht (6 CP)
  - Spezielle tierische Lebensmittel (3 CP)
  - Unternehmensführung (4 CP)

- Wahlpflichtmodule HF**
- Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
  - Physiologie
  - Projektmanagement
- Wahlmodule HGU**
- Arbeits- und Berufspädagogik (6 CP)
  - Economic, Agricultural and Consumer Politics
  - Kleine Exkursionen( 3 CP)
  - Von der Rohware zum zubereiteten Gericht (3 CP)

\* zusätzliches Wahl(pflicht)modul  
 HGU: Hochschule Geisenheim University  
 HF: Hochschule Fresenius (Idstein)  
 CP: ECTS Credit

## Der Studienverlauf im Überblick: Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) – dual

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Lebensmittelrecht (6 CP)	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit (6 CP)	HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards (6 CP)	Auditieren (6 CP)	Duales Fallstudienprojekt** (6 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Mathematik (6 CP)	Biochemie (4 CP)	Instrumentelle Analytik (6 CP)	Bioanalytik (6 CP)	Duales Fallstudienprojekt** (6 CP)	
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikation (4 CP)	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (6 CP)	Lebensmittelmikrobiologie (6 CP)	Reinigung und Hygiene (3 CP)	Wahl(pflicht)module (18 CP)	Bachelor-Kolloquium (3 CP)
Allgemeine und anorganische Chemie (6 CP)	Organische Chemie (6 CP)	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (3 CP)	Tierische Schädlinge (3 CP)		Wahl(pflicht)module (15 CP)
Physikalische Grundlagen (6 CP)	Statistik und Biometrie (6 CP)	Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)	Wahlpflichtmodul (3 CP)		
Fach- und Wirtschaftsenglisch I (6 CP)		Tierische Lebensmittel (6 CP)			
		Fach- und Wirtschaftsenglisch II (6 CP)			
Wahlmodul* (3 CP)		Wahlpflichtmodul* (6 CP)	Wahlpflichtmodul* (6 CP)		

Pflichtmodul HGU    
  Pflichtmodul HF    
  Wahlpflichtmodul HGU    
  Wahlpflichtmodul HF    
  Wahlmodul HGU

### Wahlpflichtmodule HGU

- Advanced Business English (6 CP)
- Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelwirtschaft (6 CP)
- Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
- Fallstudienprojekt Getränke (6 CP)
- Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)
- Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel (6 CP)
- Getränke (6 CP)
- Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft (4 CP)
- Pflanzenschutzmaßnahmen (3 CP)
- Recht (6 CP)
- Spezielle tierische Lebensmittel (3 CP)
- Unternehmensführung (4 CP)

### Wahlpflichtmodule HF

- Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
- Physiologie
- Projektmanagement

### Wahlmodule HGU

- Arbeits- und Berufspädagogik (6 CP)
- Economic, Agricultural and Consumer Politics
- Kleine Exkursionen( 3 CP)
- Von der Rohware zum zubereiteten Gericht (3 CP)

\* zusätzliches Wahl(pflicht)modul

\*\*Auswahl (2 aus 4) aus:

- Duales Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren
- Duales Fallstudienprojekt Getränke
- Duales Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel
- Duales Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel

HGU: Hochschule Geisenheim University  
HF: Hochschule Fresenius (Idstein)  
CP: ECTS Credit

Gem. Prüfungsordnung sollen mit dem Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit folgende **Lernergebnisse** erreicht werden:

„Ziel des Studiengangs ist ein berufs- und forschungsorientiertes Studium in Lebensmittelsicherheit. Er vermittelt anwendungs- sowie forschungsrelevantes Wissen und Fertigkeiten in den vier Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht. Die Absolvierenden verfügen über die Fähigkeit, facheinschlägige Fragestellungen auf Grundlage berufs- und forschungsorientierter Fachkompetenz zu lösen.“

„Der Master-Studiengang Lebensmittelsicherheit mit den Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht soll umfassend das notwendige Wissen vermitteln, um in einem Lebensmittelunternehmen (Herstellungs-, Verarbeitungs- bzw. Handelsbetrieb) Folgendes zu gewährleisten:

- Organisieren und Lenken der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements; Gewährleisten sicherer Lebensmittel
- Entwickeln von Präventivmaßnahmen und Prüfstrategien, um unsichere Lebensmittel im Betrieb zu finden
- Beurteilung technischer Prozesse anhand chemischer, technischer und mikrobiologischer Analyseergebnisse und Kennzahlen und Bewertung in Bezug auf das Lebensmittelrecht

Hierzu legt die Hochschule folgendes **Curriculum** vor:



## Der Studienverlauf im Überblick: Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)

1. Semester*	2. Semester**	3. Semester	4. Semester
Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht (6 CP)	Angewandtes Qualitätsmanagement (5 CP)	Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit (6 CP)	Master-Thesis inkl. Kolloquium (30 CP)
Angewandte Bioanalytik (5 CP)	Sensorische Analyse (3 CP)	Bedarfsgegenstände und Kosmetika (6 CP)	
	Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel (6 CP)		
Wahlpflichtmodule (19 CP)	Spezielle Lebensmittelanalytik (6 CP)	Lebensmitteltoxikologie (6 CP)	
	Wahl(pflicht)module (10 CP)	Wahlpflichtmodule (10 CP)	

Pflichtmodul HGU
  Pflichtmodul HF
  Wahlpflichtmodul HGU
  Wahlpflichtmodul HF
  Wahlmodul HGU

### Wahlpflichtmodule HGU

- Anlagenplanung und Prozesstechnik (8 CP)
- Getränkeentwicklung (8 CP)
- Kaffee (8 CP)
- Kakao und Schokolade (8 CP)
- Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (8 CP)
- Mikrobiologie der Getränke (8 CP)
- Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement (8 CP)
- Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement (8 CP)
- Tee, Kräuter- und Früchtetee (8 CP)
- Verpackung von Lebensmitteln (5 CP)
- Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüse (8 CP)

### Wahlpflichtmodule HF

- Bioprosesstechnik (5 CP)
- BWL für Naturwissenschaftler (5 CP)
- Krisenkommunikation (5 CP)
- Prozessoptimierung (5 CP)

### Wahlmodule HGU

- Die Biene (6 CP)
- Exkursion (3 CP)

\* 1. Semester bei Studienbeginn zum Wintersemester bzw. 2. Semester bei Studienbeginn zum Sommersemester

\*\* 2. Semester bei Studienbeginn zum Wintersemester bzw. 1. Semester bei Studienbeginn zum Sommersemester

HGU: Hochschule Geisenheim University  
HF: Hochschule Fresenius (Idstein)  
CP: ECTS Credit