



Entscheidung über die Vergabe:

Fachsiegel der ASIIN für Studiengänge der Ingenieurwissenschaften, Informatik und Naturwissenschaften

Bachelorstudiengänge

Gartenbau

Logistik und Management Frischprodukte

Lebensmittelsicherheit

Masterstudiengänge

Gartenbauwissenschaften

Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

an der

Hochschule Geisenheim

Dokumentation der Entscheidung im Komplementärverfahren

Stand: 31.03.2017

Inhalt

A Beantragte Siegel.....	3
B Steckbrief der Studiengänge	5
C Bewertung der Gutachter	10
D Zusammenfassung: Empfehlung der Gutachter (08.09.2015)	13
E Stellungnahme des Fachausschusses	17
Fachausschuss 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege (08.09.2015)	17
F Entscheidung der Akkreditierungskommission zum ASIIN Fachsiegel 25.09.2015	21
G Erfüllung der Auflagen (30.09.2016).....	25
Bewertung der Gutachter und des Fachausschusses (22.09.2016).....	25
Beschluss der Akkreditierungskommission (30.09.2016)	31
H Erfüllung der verbliebenen Auflagen (31.03.2017)	33
Bewertung der Gutachter und des Fachausschusses (März 2017).....	33
Beschluss der Akkreditierungskommission (31.03.2017)	37
Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich.....	40
Anhang II – Erläuterung: Entscheidung im Komplementärverfahren	54

A Beantragte Siegel

Studiengang	(Offizielle) Englische Übersetzung der Bezeichnung	Beantragte Qualitätssiegel ¹	Vorhergehende Akkreditierung (Agentur, Gültigkeit)	Beteiligte FA ²
Logistik und Management Frischprodukte, B.Sc.	Fresh Produce Logistics and Management	ASIIN	--	08
Lebensmittelsicherheit, B.Sc.	Food Safety	ASIIN	--	08
Gartenbau, B.Sc.	Horticulture	ASIIN	2009 - 2016	08
Gartenbauwissenschaft, M.Sc.	Horticulture Science	ASIIN	2009 - 2016	08
Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft, M.Sc.	Viticulture, Enology and Wine-Business	ASIIN	--	08

Verfahrensart: Entscheidung im Komplementärverfahren (Erläuterungen in Anhang II)	
Gutachtergruppe: Prof. Dr. Rolf Blaich, Universität Hohenheim Prof. Dr. Harald Grygo, Hochschule Osnabrück Herr Dr. Rainer Kressmann, Niehoffs-Vaihinger Fruchtsaft GmbH Prof. Dr. Peter Kronsbein, Hochschule Niederrhein Alexander Buchheister, Rheinisch-Westfälische Technische Hochschule Aachen	
Vertreter/in der Geschäftsstelle: Viktoria Börner, M.A., MBA	
Entscheidungsgremium: Akkreditierungskommission für Studiengänge	
Angewendete Kriterien:	

¹ ASIIN: Siegel der ASIIN für Studiengänge

² FA: Fachausschuss für folgende Fachgebiete -; FA 08 = Agrar-, Ernährungswissenschaften & Landespflge

A Beantragte Siegel

European Standards and Guidelines i.d.F. von 2009. Fachspezifische Ergänzende Hinweise (FEH) des Fachausschusses 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflge i.d.F. vom 27.3.2015	
--	--

B Steckbrief der Studiengänge

a) Bezeichnung	Bezeichnung (Originalsprache / englische Übersetzung)	b) Vertiefungsrichtungen	c) Angestrebtes Niveau nach EQF ³	d) Studien-gangsform	e) Double/Joint Degree	f) Dauer	g) Gesamtkreditpunkte/Einheit	h) Aufnahmerhythmus/erstmalige Einschreibung
Logistik und Management Frischprodukte, B.Sc.	Fresh Produce Logistics and Management	--	Level 6	Vollzeit	n.a.	7 Semester	210 ECTS	WS WS 2015/2016
Lebensmittelsicherheit, B.Sc.	Food Safety	--	Level 6	Vollzeit	n.a.	6 Semester	180 ECTS	WS WS 2015/2016
Gartenbau, B.Sc.	Horticulture	--	Level 6	Vollzeit	n.a.	7 Semester	210 ECTS	WS WS 2003/04
Gartenbauwissenschaft, M.Sc.	Horticulture Science	Pflanzenbau Ökonomie	Level 7	Vollzeit	n.a.	3 Semester	90 ECTS	SS/WS SS 2009
Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft, M.Sc.	Viticulture, Enology and Wine-Business	-	Level 7	Vollzeit	Universität für Bodenkultur Wien	4 Semester	120 ECTS	WS WS 2014/2015

Gem. Diploma Supplement sollen mit dem Bachelorstudiengang Logistik und Management Frischprodukte folgende Lernergebnisse erreicht werden:

„Der Studiengang Logistik und Management Frischprodukte befähigt die Absolventen für einen beruflichen Einsatz als Fach- und Führungskräfte in Produktions- und Dienstleistungsunternehmen der Agrar- und Ernährungsindustrie. Er qualifiziert in besonderem Maße für das selbstständige Management in Betrieben der Frischelogsitik. [...]Die Absolventen verfügen über die Fähigkeit, Querschnittsfunktionen in der Agrar- und Ernährungsindustrie zu übernehmen, um wirtschaftliche, technische, ökologische und soziale

³ EQF = European Qualifications Framework

Aspekte und Prozesse zu verbinden. Sie haben vertiefte Kenntnisse über die Produktion, Lagerung, Weiterverarbeitung und Vermarktung von Frischprodukten. Kenntnisse der Produkt- und Warenkunde pflanzlicher und tierischer Frischprodukte runden ihr Profil ab. Die Absolventen sind befähigt, die vielfältigen ökonomischen, naturwissenschaftlichen und technischen Aspekte der Frischel Logistik gegeneinander abzuwägen, fachlich fundierte Entscheidungen zu treffen und diese gegenüber Dritten zu vertreten. Sie wenden mathematische, betriebswirtschaftliche und logistische Methoden auf Problemstellungen aus dem Bereich der Agrar- und Ernährungsindustrie an und kennen die geeigneten Modellierungs-, Simulations- und Optimierungsmodelle. Die Absolventen besitzen Kenntnisse über Koordination, Kommunikation, Methodik und Führung. Sie sind in der Lage moderne Informationstechnologien effektiv zu nutzen. Sie können sowohl einzeln als auch als Mitglied einer internationalen Gruppe arbeiten sowie in eine Führungsverantwortung hineinwachsen. Die Absolventen haben die Fähigkeit, rationale und ethisch begründete Entscheidungen zu treffen sowie kritisch zu denken, um innovative Lösungen für bereichsübergreifende, qualitative und quantitative Probleme zu finden. Der ausgeprägte Praxisbezug befähigt sie, sich sicher in das berufliche Umfeld zu integrieren und mit Akteuren des Berufslebens auf unterschiedlichen Ebenen zusammenzuarbeiten.“

Gem. des Entwurfs der Besonderen Bestimmungen zur 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.

- können sich über das Studium hinaus in den Bereichen Arbeits- und Berufspädagogik (Ausbilder-Schein), Sachkundenachweis Schädlingsbekämpfung, Qualitätsbeauftragte/r und für das Cambridge Zertifikat qualifizieren.“

Gem. Diploma Supplement sollen mit dem Bachelorstudiengang Gartenbau folgende Lernergebnisse erreicht werden:

„Das ingenieurwissenschaftlich ausgerichtete Studium führt zum ersten berufsqualifizierenden Abschluss im Gartenbau (B.Sc.). Der Abschluss qualifiziert für eine vielseitige Tätigkeit in der Gartenbauwirtschaft auf nationaler und internationaler Ebene. Diese umfasst Aufgaben der Betriebsführung, Beratung, Verwaltung, Vermarktung sowie der Verbands- und Öffentlichkeitsarbeit in dem breiten Spektrum des Produktions-, Handels- und Dienstleistungsbereichs aller Gartenbaubranchen, der vor- und nachgelagerten Industrie, der Forschung und Entwicklung sowie der Weiterbildung von Fachleuten und Laien.

Der erste Abschnitt des Studiums vermittelt Grundlagenkenntnisse aus dem naturwissenschaftlichen, technischen, wirtschaftlichen und gesellschaftswissenschaftlichen Bereich. Im zweiten Abschnitt werden aktuelle, wissenschaftlich und methodisch fundierte Fachkenntnisse in den Produktionssparten und dem Dienstleistungsbereich des Gartenbaus mit einer breiten, auf fächerübergreifenden Zusammenhängen basierenden Ausbildung durch die Bearbeitung im Mittelpunkt stehender Projekte verknüpft. Dieses fördert wobei das strategische Handeln im Netzwerk von Pflanze, Technik, Ökonomie und Ökologie geschult wird. Gleichzeitig werden praxisrelevante Kompetenzen in den Schlüsselqualifikationen von Projektabwicklung, Kommunikation, Präsentation, Fremdsprachen sowie Ausbildung und Betriebsführung trainiert. Wesentliche Inhalte dieses Studienabschnittes werden von den Studierenden frei gewählt. Im letzten Studienjahr beginnt mit einem voll ins Studium integrierten Berufspraktischen Projektsemesters. Im letzten Semester ist eine Thesis anzufertigen.“

Gem. Diploma Supplement sollen mit dem Masterstudiengang Gartenbauwissenschaft folgende Lernergebnisse erreicht werden:

„Das forschungswissenschaftlich ausgerichtete Studium führt zum zweiten berufsqualifizierenden Abschluss in der Gartenbauwissenschaft (M.Sc.). Das Studium vermittelt erweiterte natur- und wirtschaftswissenschaftliche Kenntnisse sowie fachübergreifende Schlüsselqualifikationen und lehrt die Studierenden, sich diese zum großen Teil selbständig zu erarbeiten. Das Studium bereitet die Studierenden auf eine Tätigkeit in der internationalisierten Forschung und Entwicklung zur Produktion und Vermarktung von Gartenbau- und anderen Agrarprodukten unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunk-

ten vor. Dies beinhaltet die Vorbereitung auf Tätigkeiten im höheren Management von verstärkt weltweit operierenden Firmen („global player“) in Produktion, Dienstleistung und Handel des Gartenbaus und angrenzender Industrien vorzubereiten. [Die Studierenden] werden in aktive Forschungsgruppen und -projekte integriert. [...] Neben dem Erwerb von Wissen und Kompetenzen soll die Integration in Forschungsgruppen die Teamfähigkeit der Studierenden in besonderem Maße befähigt werden. [...] Die Einbindung in bestehende Arbeitsgruppen einer Forschungseinrichtung während des Studiums und das fakultative Semester an nationalen oder internationalen Partneruniversitäten fördern die Flexibilität, die Kreativität und das Verantwortungsbewusstsein der Studierenden und befähigen sie, sich sicher im ständig wandelnden Berufsfeld des Gartenbaus zu etablieren.“

Gem. Diploma Supplement sollen mit dem Masterstudiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft folgende Lernergebnisse erreicht werden:

„Die Studierenden

- haben Kenntnisse im pflanzenbaulichen Versuchswesen und können experimentelle Daten statistisch verrechnen, sie haben Kenntnisse in Hypothesenüberprüfung und schließender Statistik;
- haben theoretische Kenntnisse in biochemischen Schlüsselprozessen der pflanzlichen Produktion und verfügen über praktische Erfahrungen in biotechnologischen Arbeitstechniken;
- haben vertiefte Kenntnisse über cytologische, biochemische und molekularbiologische Grundlagen von Wirt-Parasit-Interaktionen und sind in der Lage, Mechanismen der Krankheitsresistenz auf biochemischer und molekularbiologischer Ebene zu beschreiben;
- haben Kenntnisse und Fähigkeiten in ausgewählten Bereichen der anorganischen und organischen Umweltchemie;
- können die komplexen Zusammenhänge zwischen technischen und mikrobiologischen Abläufen während der Weinbereitung erkennen und qualitätssteigernd nutzen;
- verfügen über fachliche und sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Produktionsverfahren für Weiß- und Rotweine;
- besitzen Kenntnisse über die wissenschaftliche Basis zur Konstruktion gentechnisch veränderter Weinreben und Mikroorganismen im Vergleich zu klassischen Züchtungstechniken;
- haben umfassende Kenntnisse im Bereich Getränketechnologie;

- sind in der Lage, die Qualität von alkoholfreien Getränken sensorisch und analytisch zu bewerten;
- haben Kenntnisse über den Wasserhaushalt von Boden und Pflanze, über spezielle Anbausysteme, über Methoden der Bestandsdiagnostik, Precision Management und Standortbewertung und Terroir im Weinbau.
- beherrschen strategische und operative Managementtechniken zur Lösung betrieblicher Entscheidungsprobleme in der Organisation und Führung eines Unternehmens;
- können Weltmärkte und die wirtschaftliche Entwicklung von Ländern analysieren und die Zusammenhänge zwischen Agrarhandelspolitik, Weltagarmärkten und Entwicklung aufzeigen;
- kennen die wichtigsten Weinmärkte der Welt, können Unterschiede in deren Entwicklungen erklären, weinrechtliche Rahmenbedingungen unterscheiden und deren ökonomische Wirkungen herausarbeiten;
- sind in der Lage, ein Projekt der angewandten Weinmarktforschung mit Methoden der demoskopischen oder ökonometrischen Analyse von der Datenerhebung über die Ergebnisauswertung und Interpretation bis zur Erstellung eines Fachbeitrags durchzuführen;
- haben Kenntnisse in der Umfeldanalyse, der Produkt- und Sortimentsplanung eines Unternehmens in der Weinwirtschaft, können einen Businessplan erstellen und die Konzepte des strategischen Managements in der Weinwirtschaft anwenden;
- können Themen der Agrar-, Ernährungs- und Weinwirtschaft in Seminararbeiten zusammenfassen, als Referat vorstellen und ihre Ergebnisse in Diskussionen vertreten.“

C Bewertung der Gutachter

Zu den Fachspezifisch Ergänzenden Hinweisen (FEH)

Die folgenden FEH liegen den Bewertungen zugrunde:

Studiengänge

Im Verfahren genutzte FEH

Ba Logistik und Management Frischprodukte

Ba Lebensmittelsicherheit

Ba Gartenbau

Ma Gartenbauwissenschaft

Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

Fachspezifische Ergänzende Hinweise zur Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen der Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege vom 27.03.2015

Fachliche Einordnung

Die Gutachter ordnen die vorliegenden Studiengänge der Fächerkultur „Agrar- und Ernährungswissenschaft“ zu. Entsprechend werden die Qualifikationsziele am Referenzrahmen der Fachspezifisch Ergänzenden Hinweise des ASIIN Fachausschusses 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege bewertet. Als innovativ und bedarfsgerecht heben die Gutachter die spezifisch fachliche Ausrichtung der zum WS 2015/16 startenden Bachelorstudiengänge auf Aspekte der Lebensmittelsicherheit und den Bereich Frischprodukte insb. auch unter Einbeziehung der bereits bestehenden, etablierten Studiengänge hervor. Letzteres gilt im Besonderen für die (fachliche) Verzahnung der Studiengänge Logistik und Management Frischprodukte und den Gartenbau. Das Konzept des Masterstudiengangs Weinbau, Oenologie, und Weinwirtschaft bewerten die Gutachter insbesondere hinsichtlich seiner interdisziplinären Ausbildung in den drei Bereichen Natur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften als gelungen.

Lernergebnisse und Kompetenzprofil der Absolventen/innen

Zentrale Grundlage für die vorliegende Bewertung ist ein Abgleich der angestrebten Lernergebnisse der Studiengänge mit den idealtypischen Lernergebnisprofilen der Fachspezifisch Ergänzenden Hinweise des ASIIN Fachausschusses 08. Diese nimmt die Hochschule für die Bachelorstudiengänge Gartenbau, Logistik und Management Frischprodukte und

Lebensmittelsicherheit sowie das Masterprogramm Gartenbauwissenschaft vor. (Anlage I)

Anhand der Ziele-Module-Matrizen macht die Hochschule plausibel, dass die definierten Kompetenzziele die fachlichen und überfachlichen Aspekte der fachspezifisch ergänzenden Hinweise des Fachausschusses 08 angemessen abdecken und curricular ausreichend konkretisiert werden.

Das angestrebte Kompetenzprofil der Absolventen des Masterstudiengangs Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft deckt nach Analyse der Gutachter im Einzelnen folgende Lernergebnisse ab:

Als Lernergebnisse werden zunächst vertiefte natur- und ingenieurwissenschaftliche Grundkompetenzen genannt, auf denen aufbauend den Studierenden die erforderlichen speziellen naturwissenschaftlichen/verfahrenstechnischen Kenntnisse zur Erzeugung der Produkte im Berufsfeld Weinbau und Önologie vermittelt werden sollen. Die Absolventen kennen weiterhin die nationalen und internationalen Produktionsländer und deren Produkte und können diese beurteilen (*Wissen und Verstehen*). *Analyse- und Methodikkompetenz* sehen die Gutachter dahingehend realisiert, als dass die Absolventen über angewandte Problemlösungs- und Handlungskompetenzen verfügen sollen, die sie beispielsweise bei der sensorischen und analytischen Bewertung von alkoholfreien Getränken zur Anwendung bringen können. Die Fähigkeit zur Problemlösung zeigt sich auch in der Zielstellung, den Studierenden strategische und operative Managementtechniken zur Lösung betrieblicher Entscheidungsprobleme in der Organisation und Führung eines Unternehmens zu vermitteln (*Entwickeln und Probleme lösen*). Das in den FEH formulierte Kompetenzziel *Recherche und Bewertung* findet sich bspw. insofern wieder, als dass die Absolventen in der Lage sein sollen, ein Projekt der angewandten Weinmarktforschung mit Methoden der demoskopischen oder ökonometrischen Analyse von der Datenerhebung über die Ergebnisauswertung und Interpretation bis zur Erstellung eines Fachbeitrags durchzuführen. Den Studierenden soll weiterhin Kenntnisse in der Umfeldanalyse, der Produkt- und Sortimentsplanung vermittelt werden, anhand derer sie einen Businessplan erstellen und die Konzepte des strategischen Managements in der Weinwirtschaft anwenden können. Auch sollen die Absolventen weinrechtliche Rahmenbedingungen unterscheiden und deren ökonomische Wirkung herausarbeiten können. (*Transfer und Anwendung*). Ergänzend zu dem fachlichen Kanon wird für die Studierenden eine Ausbildung in nicht-technischen Bereichen anvisiert: Die Absolventen besitzen Kompetenzen in den Bereichen Kommunikation und Teamfähigkeit, sie können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren (*Soziale Kompetenzen*).

Die Gutachter bestätigen, dass die übergeordneten Lernziele und angestrebten Lernergebnisse des Masterstudiengangs Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft mit den Vorgaben der fachspezifisch ergänzenden Hinweise (FEH) für beide Studiengänge korrespondieren.

Zu den allgemeinen Kriterien für ASIIN Fachsiegel und europäische Fachlabel
--

Die Gutachter sehen die allgemeinen Kriterien für die Vergabe des ASIIN Fachsiegels auf Basis der im Referenzbericht [AR-Siegel Akkreditierungsbericht HS Geisenheim GB, LMF, LS, GBW, WÖW] zu großen Teilen erfüllt.

Kritische Erörterungen im Primärbericht zu den Themengebieten Studiengangs- und Lernziele, Studiengangskonzept und Transparenz (Diploma Supplements, Zulassungsregelungen) sind aus Sicht der allgemeinen Kriterien für das ASIIN Fachsiegel relevant. Dies gilt ebenso für das auf einigen Gebieten festgestellte Verbesserungspotential (Qualitätssicherung, Workload Erhebung, Ausstattung)

D Zusammenfassung: Empfehlung der Gutachter (08.09.2015)

Die Gutachter geben folgende Beschlussempfehlung zur Vergabe der beantragten Siegel auf Basis des Referenzberichtes [AR-Siegel Akkreditierungsbericht HS Geisenheim Ba GB, Ba LMF, Ba LS, Ma GBW, Ma WÖW]:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Fachlabel	Akkreditierung bis max.
Ba Logistik und Management Frischprodukte	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021
Ba Lebensmittelsicherheit	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021
Ba Gartenbau	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2022
Ma Gartenbauwissenschaft	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2022
Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021

Auflagen Für alle Studiengänge

- A 1. (ASIIN 5.1) Für die Studierenden und Lehrenden müssen aktualisierte Modulbeschreibungen vorliegen. Bei der Aktualisierung ist die im Akkreditierungsbericht vermerkte Anforderung an die Modulbeschreibungen zu berücksichtigen (Kompetenzorientierung der Lernziele). Für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft ist weiterhin die Zuordnung der Angenommenen Arbeitsbelastung zu einem Leistungspunkt für die an der BOKU Wien zu belegenden Module zu vereinheitlichen.
- A 2. (ASIIN 5.2) Zusätzlich zur Abschlussnote müssen statistische Daten gemäß ECTS User's Guide zur Einordnung des individuellen Abschlusses ausgewiesen werden.
- A 3. (ASIIN 2.8) Die in Kraft gesetzten studiengangsspezifischen Ordnungen für die Studiengänge sind vorzulegen.

Für den Bachelorstudiengang Gartenbau und den Masterstudiengang Gartenbauwissenschaft:

- A 4. (ASIIN 5.3) Die Zulassungsregelungen müssen in der veröffentlichten Dokumenten einheitlich dargestellt werden.

Für den Bachelorstudiengang Gartenbau sowie die Masterstudiengänge Gartenbauwissenschaft und Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 5. (ASIIN 1.1) Die programmspezifischen Qualifikationsziele sind wie im Auditbericht erläutert für alle relevanten Interessenträger zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können. Diese müssen auch für die Diploma Supplement berücksichtigt werden.

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit

- A 6. (ASIIN 1.3) Die Grundlagen der Lebensmittelsicherheit sind in ihrer gesamten Breite (Pflanze *und* Tier) verpflichtend anzubieten.
- A 7. (ASIIN 1.3) Es muss plausibel dargestellt werden, dass den Studierenden Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens bereits im ersten Studienabschnitt vermittelt werden.

Für den Masterstudiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 8. (ASIIN 1.1) Die forschungsorientierte Ausrichtung des Studiengangs muss in den Studiengangszielen stärker reflektiert werden.
- A 9. (ASIIN 5.2, 5.3) Das englischsprachige Diploma Supplement muss Aufschluss über Ziele, angestrebte Lernergebnisse, Struktur, Niveau des Studiengangs und über die individuelle Leistung geben.
- A 10. (ASIIN 1.3) Es muss nachweisbar sichergestellt werden, dass die Studierenden vertiefte Kenntnisse im Bereich der Önologie erlangen.
- A 11. (ASIIN 1.3) Es muss transparent geregelt sein, wie die im Rahmen der freien Wahlveranstaltungen im Umfang von max. zwölf ECTS Punkten zu belegenden Module gewählt werden können.

Für die Masterstudiengänge Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft und Gartenbauwissenschaft

- A 12. (ASIIN 2.1) Es müssen Anerkennungsregelungen für außerhochschulisch erworbene Kenntnisse, Fähigkeiten oder Kompetenzen bis höchstens zur Hälfte der für den Studiengang vorgesehenen Kreditpunkte definiert werden.

Empfehlungen

Für alle Studiengänge

- E 1. (ASIIN 6) Es wird empfohlen, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter zu entwickeln und die gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen. Dabei sollte auch der Absolventenverbleib wie angekündigt systematisch ermittelt werden, um die Ziele der Studiengänge und die Qualitätserwartungen der Hochschule zu überprüfen. Die studentische Arbeitsbelastung sollte systematisch ausgewertet und in die Weiterentwicklung der vorliegenden Studiengänge einbezogen werden. Weiterhin sollte in geeigneter Weise sichergestellt sein, dass die Ergebnisse der Lehrevaluierungen mit den Studierenden durchgängig rückgekoppelt werden. Die Ergebnisse der Qualitätssicherung der Kooperationspartner sollten studiengangsspezifisch zusammengeführt, bewertet und rückgekoppelt werden.
- E 2. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, die Anzahl der studentischen Arbeitsplätze zu erhöhen und an Tagesrandzeiten und an Wochenenden zugänglich zu machen. Weiterhin sollten die Hörsaalkapazitäten und Seminarräume weiter ausgebaut werden.

Für die Bachelorstudiengängen Logistik und Management Frischprodukte und Lebensmittelsicherheit

- E 3. (ASIIN 4.1) Es wird empfohlen, die geplanten Stellen mit den angestrebten Profilen zeitnah auszuschreiben und zu besetzen. Darüber hinaus sollte geprüft werden, ob die Lehrkapazität der geplanten Professur für den Produktbereich Tier für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit ausreicht, um die erforderliche und angestrebte Lehrbreite und -tiefe sicherzustellen.

Für den Bachelorstudiengang Logistik und Management Frischprodukte

- E 4. (ASIIN 1.3) Es wird empfohlen, die curriculare Konkretisierung des übergeordneten Kompetenzprofils (tierischen *und* pflanzlichen Frischprodukte) stärker in den Modulbeschreibungen zu reflektieren.

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit

- E 5. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, die für die Durchführung des Studiengangs geplanten und erforderlichen Räumlichkeiten und Arbeitsmittel baldmöglichst bereit zu stellen.

Für die Bachelorstudiengänge Logistik und Management Frischprodukte und Lebensmittelsicherheit und die Masterstudiengänge Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft und Gartenbauwissenschaft

- E 6. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, Literatur bedarfsgerecht bereitzustellen. Dies gilt insbesondere für Standardliteratur in den Masterstudiengängen sowie für fachspezifische Literatur in den neuen Bachelorstudiengängen.

E Stellungnahme des Fachausschusses

Fachausschuss 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege (08.09.2015)

Bewertung des Fachausschusses:

Der Fachausschuss diskutiert das Verfahren und kommt zu dem Schluss, die Auflage A 8 (bzw. A 7 der Entscheidungsvorlage) bestehen zu lassen, um sicherzustellen, dass die Hochschule der Forderung nachkommt und den Studierenden die als notwendig erachteten Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens bereits im ersten Studienabschnitt vermittelt werden. Weiterhin unterstützt der Fachausschuss die Einschätzung zweier Gutachter, die Empfehlung (E1 teilweise), nach der die studentische Arbeitsbelastung systematischer ausgewertet und in die Weiterentwicklung der vorliegenden Studiengänge einbezogen werden sollte, als Auflage zu formulieren (A 3). Die Empfehlung zur Besetzung der Professuren (E 3 in der Entscheidungsvorlage) wandelt der Fachausschuss in eine Auflage um (A 9) und betont die Notwendigkeit der Besetzungen für die Sicherstellung der Lehre. Ansonsten folgt der Fachausschuss den von den Gutachtern vorgeschlagenen Auflagen und Empfehlungen.

Der Fachausschuss 08 empfiehlt die Siegelvergabe für die Studiengänge wie folgt:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Fachlabel	Akkreditierung bis max.
Ba Logistik und Management Frischprodukte	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021
Ba Lebensmittelsicherheit	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021
Ba Gartenbau	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2022
Ma Gartenbauwissenschaft	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2022
Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021

Auflagen

Für alle Studiengänge

- A 1. (ASIIN 5.1) Für die Studierenden und Lehrenden müssen aktualisierte Modulbeschreibungen vorliegen. Bei der Aktualisierung ist die im Akkreditierungsbericht vermerkte Anforderung an die Modulbeschreibungen zu berücksichtigen (Kompetenzorientierung der Lernziele). Für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft ist weiterhin die Zuordnung der Angenommenen Arbeitsbelastung zu einem Leistungspunkt für die an der BOKU Wien zu belegenden Module zu vereinheitlichen.
- A 2. (ASIIN 5.2) Zusätzlich zur Abschlussnote müssen statistische Daten gemäß ECTS User's Guide zur Einordnung des individuellen Abschlusses ausgewiesen werden.
- A 3. (ASIIN 2.2, 6) Die studentische Arbeitsbelastung muss systematisch ausgewertet und in die Weiterentwicklung der vorliegenden Studiengänge einbezogen werden.
- A 4. (ASIIN 5.3) Die in Kraft gesetzten studiengangsspezifischen Ordnungen für die Studiengänge sind vorzulegen.

Für den Bachelorstudiengang Gartenbau und den Masterstudiengang Gartenbauwissenschaft:

- A 5. (ASIIN 5.3) Die Zulassungsregelungen müssen in der veröffentlichten Dokumenten einheitlich dargestellt werden.

Für den Bachelorstudiengang Gartenbau sowie die Masterstudiengänge Gartenbauwissenschaft und Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 6. (ASIIN 1.1) Die programmspezifischen Qualifikationsziele sind wie im Auditbericht erläutert für alle relevanten Interessenträger zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können. Diese müssen auch für die Diploma Supplement berücksichtigt werden.

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit

- A 7. (ASIIN 1.3) Die Grundlagen der Lebensmittelsicherheit sind in ihrer gesamten Breite (Pflanze *und* Tier) verpflichtend anzubieten.

- A 8. (ASIIN 1.3) Es muss plausibel dargestellt werden, dass den Studierenden Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens bereits im ersten Studienabschnitt vermittelt werden.

Für die Bachelorstudiengänge Logistik und Management Frischprodukte und Lebensmittelsicherheit

- A 9. (ASIIN 4.1) Die geplanten Stellen sind mit den angestrebten Profilen zeitnah zu besetzen. Sollte dies aus zeitlichen Gründen nicht nachzuweisen sein, ist ein Konzept vorzulegen, aus dem hervorgeht, dass die Lehre im Kerncurriculum der Studiengänge ohne strukturelle Überlast gewährleistet ist.

Für den Masterstudiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 10. (ASIIN 1.1) Die forschungsorientierte Ausrichtung des Studiengangs muss in den Studiengangszielen stärker reflektiert werden.
- A 11. (ASIIN 5.2, 5.3) Das englischsprachige Diploma Supplement muss Aufschluss über Ziele, angestrebte Lernergebnisse, Struktur, Niveau des Studiengangs und über die individuelle Leistung geben.
- A 12. (ASIIN 1.3) Es muss nachweisbar sichergestellt werden, dass die Studierenden vertiefte Kenntnisse im Bereich der Önologie erlangen.
- A 13. (ASIIN 1.3, 5.3) Es muss transparent geregelt sein, wie die im Rahmen der freien Wahlveranstaltungen im Umfang von max. zwölf ECTS Punkten zu belegenden Module gewählt werden können.

Für die Masterstudiengänge Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft und Gartenbauwissenschaft

- A 14. (ASIIN 2.1) Es müssen Anerkennungsregelungen für außerhochschulisch erworbene Kenntnisse, Fähigkeiten oder Kompetenzen bis höchstens zur Hälfte der für den Studiengang vorgesehenen Kreditpunkte definiert werden.

Empfehlungen

Für alle Studiengänge

- E 1. (ASIIN 6) Es wird empfohlen, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter zu entwickeln und die gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen. Dabei sollte auch der Absolventenverbleib wie angekündigt systematisch ermittelt werden, um die Ziele der Studiengänge und die Qualitätserwartungen der Hochschule zu überprüfen. Weiterhin sollte in geeigneter

Weise sichergestellt sein, dass die Ergebnisse der Lehrevaluierungen mit den Studierenden durchgängig rückgekoppelt werden. Die Ergebnisse der Qualitätssicherung der Kooperationspartner sollten studiengangsspezifisch zusammengeführt, bewertet und rückgekoppelt werden.

- E 2. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, die Anzahl der studentischen Arbeitsplätze zu erhöhen und an Tagesrandzeiten und an Wochenenden zugänglich zu machen. Weiterhin sollten die Hörsaalkapazitäten und Seminarräume weiter ausgebaut werden.

Für den Bachelorstudiengang Logistik und Management Frischprodukte

- E 3. (ASIIN 1.3) Es wird empfohlen, die curriculare Konkretisierung des übergeordneten Kompetenzprofils (tierischen *und* pflanzlichen Frischprodukte) stärker in den Modulbeschreibungen zu reflektieren.

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit

- E 4. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, die für die Durchführung des Studiengangs geplanten und erforderlichen Räumlichkeiten und Arbeitsmittel baldmöglichst bereit zu stellen.
- E 5. (ASIIN 4.1) Es sollte geprüft werden, ob die Lehrkapazität der geplanten Professur für den Produktbereich Tier ausreicht, um die erforderliche und angestrebte Lehrbreite und -tiefe sicherzustellen.

Für die Bachelorstudiengänge Logistik und Management Frischprodukte und Lebensmittelsicherheit und die Masterstudiengänge Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft und Gartenbauwissenschaft

- E 6. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, Literatur bedarfsgerecht bereitzustellen. Dies gilt insbesondere für Standardliteratur in den Masterstudiengängen sowie für fachspezifische Literatur in den neuen Bachelorstudiengängen.

F Entscheidung der Akkreditierungskommission zum ASIIN Fachsiegel 25.09.2015

Bewertung der Akkreditierungskommission:

Die Akkreditierungskommission diskutiert das Verfahren und folgt den Vorschlägen des FA08 vollumfänglich.

Die Akkreditierungskommission für Studiengänge beschließt folgende Siegelvergaben:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Fachlabel	Akkreditierung bis max.
Ba Logistik und Management Frischprodukte	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021
Ba Lebensmittelsicherheit	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021
Ba Gartenbau	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2022
Ma Gartenbauwissenschaft	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2022
Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2021

Auflagen

Für alle Studiengänge

- A 1. (ASIIN 5.1) Für die Studierenden und Lehrenden müssen aktualisierte Modulbeschreibungen vorliegen. Bei der Aktualisierung ist die im Akkreditierungsbericht vermerkte Anforderung an die Modulbeschreibungen zu berücksichtigen (Kompetenzorientierung der Lernziele). Für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft ist weiterhin die Zuordnung der Angenommenen Arbeitsbelastung zu einem Leistungspunkt für die an der BOKU Wien zu belegenden Module zu vereinheitlichen.
- A 2. (ASIIN 5.2) Zusätzlich zur Abschlussnote müssen statistische Daten gemäß ECTS User's Guide zur Einordnung des individuellen Abschlusses ausgewiesen werden.
- A 3. (ASIIN 2.2, 5) Die studentische Arbeitsbelastung muss systematisch ausgewertet und in die Weiterentwicklung der vorliegenden Studiengänge einbezogen werden.

- A 4. (ASIIN 5.3) Die in Kraft gesetzten studiengangsspezifischen Ordnungen für die Studiengänge sind vorzulegen.

Für den Bachelorstudiengang Gartenbau und den Masterstudiengang Gartenbauwissenschaft:

- A 5. (ASIIN 5.3) Die Zulassungsregelungen müssen in der veröffentlichten Dokumenten einheitlich dargestellt werden.

Für den Bachelorstudiengang Gartenbau sowie die Masterstudiengänge Gartenbauwissenschaft und Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 6. (ASIIN 1.1, AR 2.1) Die programmspezifischen Qualifikationsziele sind wie im Auditbericht erläutert für alle relevanten Interessenträger zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können. Diese müssen auch für die Diploma Supplement berücksichtigt werden.

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit

- A 7. (ASIIN 1.3; AR 2.3) Die Grundlagen der Lebensmittelsicherheit sind in ihrer gesamten Breite (Pflanze *und* Tier) verpflichtend anzubieten.
- A 8. (ASIIN 1.3; AR 2.3) Es muss plausibel dargestellt werden, dass den Studierenden Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens bereits im ersten Studienabschnitt vermittelt werden.

Für die Bachelorstudiengänge Logistik und Management Frischprodukte und Lebensmittelsicherheit

- A 9. (ASIIN 4.1) Die geplanten Stellen sind mit den angestrebten Profilen zeitnah zu besetzen. Sollte dies aus zeitlichen Gründen nicht nachzuweisen sein, ist ein Konzept vorzulegen, aus dem hervorgeht, dass die Lehre im Kerncurriculum der Studiengänge ohne strukturelle Überlast gewährleistet ist.

Für den Masterstudiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 10. (ASIIN 1.1) Die forschungsorientierte Ausrichtung des Studiengangs muss in den Studiengangszielen stärker reflektiert werden.
- A 11. (ASIIN 5.2, 5.3) Das englischsprachige Diploma Supplement muss Aufschluss über Ziele, angestrebte Lernergebnisse, Struktur, Niveau des Studiengangs und über die individuelle Leistung geben.

- A 12. (ASIIN 1.3) Es muss nachweisbar sichergestellt werden, dass die Studierenden vertiefte Kenntnisse im Bereich der Önologie erlangen.
- A 13. (ASIIN 1.3) Es muss transparent geregelt sein, wie die im Rahmen der freien Wahlveranstaltungen im Umfang von max. zwölf ECTS Punkten zu belegenden Module gewählt werden können.

Für die Masterstudiengänge Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft und Gartenbauwissenschaft

- A 14. (ASIIN 2.1) Es müssen Anerkennungsregelungen für außerhochschulisch erworbene Kenntnisse, Fähigkeiten oder Kompetenzen bis höchstens zur Hälfte der für den Studiengang vorgesehenen Kreditpunkte definiert werden.

Empfehlungen

Für alle Studiengänge

- E 1. (ASIIN 6) Es wird empfohlen, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter zu entwickeln und die gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen. Dabei sollte auch der Absolventenverbleib wie angekündigt systematisch ermittelt werden, um die Ziele der Studiengänge und die Qualitätserwartungen der Hochschule zu überprüfen. Weiterhin sollte in geeigneter Weise sichergestellt sein, dass die Ergebnisse der Lehrevaluierungen mit den Studierenden durchgängig rückgekoppelt werden. Die Ergebnisse der Qualitätssicherung der Kooperationspartner sollten studiengangsspezifisch zusammengeführt, bewertet und rückgekoppelt werden.
- E 2. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, die Anzahl der studentischen Arbeitsplätze zu erhöhen und an Tagesrandzeiten und an Wochenenden zugänglich zu machen. Weiterhin sollten die Hörsaalkapazitäten und Seminarräume weiter ausgebaut werden.

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit

- E 3. (ASIIN 4.1) Es sollte geprüft werden, ob die Lehrkapazität der geplanten Professur für den Produktbereich Tier ausreicht, um die erforderliche und angestrebte Lehrbreite und -tiefe sicherzustellen.

Für den Bachelorstudiengang Logistik und Management Frischprodukte

- E 4. (ASIIN 1.3) Es wird empfohlen, die curriculare Konkretisierung des übergeordneten Kompetenzprofils (tierische *und* pflanzliche Frischprodukte) stärker in den Modulbeschreibungen zu reflektieren.

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit

- E 5. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, die für die Durchführung des Studiengangs geplanten und erforderlichen Räumlichkeiten und Arbeitsmittel baldmöglichst bereit zu stellen.

Für die Bachelorstudiengänge Logistik und Management Frischprodukte und Lebensmittelsicherheit und die Masterstudiengänge Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft und Gartenbauwissenschaft

- E 6. (ASIIN 4.3) Es wird empfohlen, Literatur bedarfsgerecht bereitzustellen. Dies gilt insbesondere für Standardliteratur in den Masterstudiengängen sowie für fachspezifische Literatur in den neuen Bachelorstudiengängen.

G Erfüllung der Auflagen (30.09.2016)

Bewertung der Gutachter und des Fachausschusses (22.09.2016)

Auflagen

Für alle Studiengänge

- A 1. (ASIIN 5.1) Für die Studierenden und Lehrenden müssen aktualisierte Modulbeschreibungen vorliegen. Bei der Aktualisierung ist die im Akkreditierungsbericht vermerkte Anforderung an die Modulbeschreibungen zu berücksichtigen (Kompetenzorientierung der Lernziele). Für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft ist weiterhin die Zuordnung der Angenommenen Arbeitsbelastung zu einem Leistungspunkt für die an der BOKU Wien zu belegenden Module zu vereinheitlichen.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt / <i>nicht</i> erfüllt für Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft <u>Begründung:</u> Einstimmig bewerten die Gutachter die Überarbeitung der Modulbeschreibungen für alle Studiengänge mit Ausnahme des Masters Weinbau als ausreichend und damit die Auflage als erfüllt. Mehrheitlich betrachten sie auch die Erklärung der Hochschule zur derzeitigen Nichtumsetzung der Auflage im Master Weinbau für akzeptabel. Aus Sicht eines Gutachters ist die Auflage für den Master Weinbau formal nicht erfüllt. Für diesen Studiengang werde die Überarbeitung in die undefinierte Zukunft verschoben („erfolgt im Zusammenhang mit der Reakkreditierung der gemeinsamen Studiengänge mit der JLU Gießen“ bzw. „erst im Rahmen der Akkreditierung der weiter beteiligten Studiengänge an der BOKU Wien“). Zum Punkt Workloadanpassung wird lediglich ausgeführt, dass diese bisher nicht erfolgen konnte. Der Ansatz mag pragmatisch sein, reicht aber ohne einen konkreten zeitlichen Horizont zur Überarbeitung der Module nicht aus, um die Auflage für diesen Studiengang als erfüllt bewerten zu können.
FA 08	erfüllt / <i>nicht</i> erfüllt für Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

	schaft Begründung: Hinsichtlich der <i>Auflage 1</i> folgt der Fachausschuss dem Minderheitsvotum eines Gutachters und bewertet die Auflage als für den <u>Masterstudiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft</u> <i>nicht</i> erfüllt. Zumindest die Überarbeitung der von der Hochschule Geisenheim verantworteten Module in diesem Kooperationsstudiengang und/oder präzise Angaben darüber, wann alle Modulbeschreibungen überarbeitet sein werden, hält er für erforderlich. Darüber hinaus ist er der Ansicht, dass die erforderliche Revision von Modulbeschreibungen gerade mit Blick auf ihre qualitätssichernde und -verbessernde Intention unabhängig von (Re-)Akkreditierungsterminen von
--	--

- A 2. (ASIIN 5.2) Zusätzlich zur Abschlussnote müssen statistische Daten gemäß ECTS User's Guide zur Einordnung des individuellen Abschlusses ausgewiesen werden.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt / <i>nicht</i> erfüllt für Master Weinbau <u>Begründung:</u> Es wird für alle Studiengänge mit Ausnahme des Masters Weinbau nachgewiesen, dass die Umsetzung der Auflage durch Ausweisung eines ECTS-Grades im Diploma Supplement erfolgt.
FA 08	erfüllt / <i>nicht</i> erfüllt für Master Weinbau Begründung: Der Fachausschuss teilt die Einschätzung der Gutachter.

- A 3. (ASIIN 2.2) Die studentische Arbeitsbelastung muss systematisch ausgewertet und in die Weiterentwicklung der vorliegenden Studiengänge einbezogen werden.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Mehrheitlich halten die Gutachter die Ausführungen der Programmverantwortlichen zu diesem Punkt für ausreichend. Ein Gutachter macht darauf aufmerksam, dass die Darlegungen insbesondere zu einer systematischen Auswertung der Arbeitslast und Berücksichtigung der Ergebnisse wenig aussagekräftig sind und für den Studiengang Lebensmittelsicherheit vollständig fehlen. Beim Studiengang Logistik und Management Frischprodukte wird auf Anpassungen im Zuge der Re-Akkreditierung verwiesen. Dieser Gutachter bewertet die Auflage daher als nur teilweise erfüllt. <u>Anm. GS:</u> Der Akkreditierungsbericht dokumentiert die von den Gutachtern ausdrücklich positiv gewürdigten Maßnahmen zur Erhebung und Anpassung der

	Arbeitslast. Konkrete Diskrepanzen zwischen Arbeitslast und Kreditpunktzurteilung wurden im Auditgespräch mit den Studierenden offenkundig nur im Master Gartenbauwissenschaft festgestellt; wie solche Diskrepanzen grundsätzlich festgestellt und korrigiert werden sollen, hatte die Hochschule bereits in ihrer Stellungnahme zum Auditbericht dargestellt. Die Wirksamkeit dieses Prozesses sollte nach Auffassung der Gutachter im Rahmen der Reakkreditierung überprüft werden. Der Fachausschuss hat im Anschluss an die Mindermeinung im Gutachterteam die betreffende Empfehlung gleichwohl in eine Auflage umgewandelt.
FA 08	erfüllt <u>Begründung:</u> Hinsichtlich der Auflage 3 ist der Fachausschuss der Auffassung, dass ausweislich des Akkreditierungsberichts konkrete Diskrepanzen zwischen Arbeitslast und Kreditpunktzurteilung offenkundig nur im <u>Master Gartenbauwissenschaft</u> festgestellt wurden, und dass die Hochschule bereits in ihrer Stellungnahme zum Gutachterbericht dargelegt hatte, wie solche Diskrepanzen grundsätzlich identifiziert und korrigiert werden sollen. Der Fachausschuss betrachtet daher im Anschluss an die Gutachtermehrheit die Ausführungen der Hochschule zu dieser Auflage als ausreichend und die Auflage damit als insgesamt erfüllt, zumal speziell für den <u>Studiengang Lebensmittelsicherheit</u> , für den keine Maßnahmen zur Auflagenerfüllung nachgewiesen wurden, im Audit keine Auffälligkeiten bei der Kreditpunktbewertung festgestellt worden waren.

- A 4. (ASIIN 5.3) Die in Kraft gesetzten studiengangsspezifischen Ordnungen für die Studiengänge sind vorzulegen.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Die in Kraft gesetzten Ordnungen wurden vorgelegt.
FA 08	erfüllt Begründung: Der Fachausschuss folgt dem Votum der Gutachter.

Für den Bachelorstudiengang Gartenbau und den Masterstudiengang Gartenbauwissenschaft

- A 5. (ASIIN 1.4) Die Zulassungsregelungen müssen in den veröffentlichten Dokumenten einheitlich dargestellt werden.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Die Zugangsvoraussetzungen sind nunmehr in den veröffentlichten Dokumenten einheitlich dargestellt.
FA 08	erfüllt Begründung: Der Fachausschuss folgt dem Votum der Gutachter.

Für den Bachelorstudiengang Gartenbau sowie die Masterstudiengänge Gartenbauwissenschaft und Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 6. (ASIIN 1.1) Die programmspezifischen Qualifikationsziele sind wie im Auditbericht erläutert für alle relevanten Interessenträger zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können. Diese müssen auch für die Diploma Supplement berücksichtigt werden.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Die Qualifikationsziele sind für die in der Auflage genannten Studiengänge verankert und zugänglich gemacht. Sie wurden darüber hinaus in das Diploma Supplement integriert. <u>Hinweis GS:</u> Da für den Master Weinbau kein studiengangspezifisches Diploma Supplement nachgewiesen ist, kann die diesbezügliche Aussage der Programmverantwortlichen nicht überprüft werden.
FA 08	erfüllt / teilweise nicht erfüllt für Ma Weinbau <u>Begründung:</u> Nach Ansicht des Fachausschusses ist Auflage in ihrem das Diploma Supplement betreffenden Teil für den <u>Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft</u> <i>nicht</i> erfüllt. Die Nichterfüllung ergibt sich daraus, dass ein programmspezifisches Diploma Supplement für den Studiengang nicht nachgewiesen wurde.

Für den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit

- A 7. (ASIIN 1.3) Die Grundlagen der Lebensmittelsicherheit sind in ihrer gesamten Breite (Pflanze *und* Tier) verpflichtend anzubieten.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Die Auflage wurde durch eine entsprechende Ausgestaltung des Curriculums (Pflichtmodule <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> und <i>Tierische Lebensmittel</i>) umgesetzt.
FA 08	erfüllt Begründung: Der Fachausschuss folgt dem Votum der Gutachter.

- A 8. (ASIIN 1.3) Es muss plausibel dargestellt werden, dass den Studierenden Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens bereits im ersten Studienabschnitt vermittelt werden.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Die Darlegungen der Programmverantwortlichen dazu, wie die Anleitung der Studierenden zum wissenschaftlichen Arbeiten von Studienbeginn an gewährleistet wird, erscheinen den Gutachtern plausibel.
FA 08	erfüllt <u>Begründung:</u> Der Fachausschuss folgt dem Votum der Gutachter.

Für die Bachelorstudiengänge Logistik und Management Frischprodukte und Lebensmittelsicherheit

- A 9. (ASIIN 4.1) Die geplanten Stellen sind mit den angestrebten Profilen zeitnah zu besetzen. Sollte dies aus zeitlichen Gründen nicht nachzuweisen sein, ist ein Konzept vorzulegen, aus dem hervorgeht, dass die Lehre im Kerncurriculum der Studiengänge ohne strukturelle Überlast gewährleistet ist.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Die Hochschule legt dar, dass Professur Gartenbauökonomie zwischenzeitlich besetzt, die Professuren Logistikmanagement sowie Qualität und Verarbeitung demgegenüber (neu) ausgeschrieben wurden. Wissenschaftliche Mitarbeiterstellen seien für die Professur Gartenbauökonomie zwischenzeitlich besetzt, ein Stellenbesetzungsverfahren für die Professur Logistikmanagement ausgeschrieben, für die Professur Produkt & Qualität hingegen noch unbesetzt. Bis zur umfänglichen Besetzung der derzeit noch vakanten Stellen werde die Lehre über Lehraufträge abgedeckt.
FA 08	erfüllt <u>Begründung:</u> Der Fachausschuss bewertet die Auflage mit den Ausführungen der Hochschule als hinreichend erfüllt. Dabei würdigt er die inzwischen realisierten Stellenbesetzungen und geht davon aus, dass die Lehre, soweit sie von den fortbestehenden Vakanzen betroffen ist, durch Lehrbeauftragte abgedeckt werden kann.

Für den Masterstudiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 10. (ASIIN 1.1) Die forschungsorientierte Ausrichtung des Studiengangs muss in den Studiengangszielen stärker reflektiert werden.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> In der jetzigen Formulierung der Qualifikationsziele wird der forschungsorientierten Ausrichtung angemessen Rech-

	nung getragen.
FA 08	erfüllt Begründung: Der Fachausschuss folgt dem Votum der Gutachter.

- A 11. (ASIIN 5.2) Das englischsprachige Diploma Supplement muss Aufschluss über Ziele, angestrebte Lernergebnisse, Struktur, Niveau des Studiengangs und über die individuelle Leistung geben.

Erstbehandlung	
Gutachter	nicht erfüllt <u>Begründung:</u> Ein englischsprachiges Diploma Supplement liegt für den Studiengang nicht vor.
FA 08	nicht erfüllt Begründung: Der Fachausschuss folgt dem Urteil der Gutachter.

- A 12. (ASIIN 1.3) Es muss nachweisbar sichergestellt werden, dass die Studierenden vertiefte Kenntnisse im Bereich der Önologie erlangen.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Die Auflage wurde durch eine geeignete Ergänzung des Pflichtcurriculums umgesetzt (Modul <i>Spezielle Oenologie</i>).
FA 08	erfüllt Begründung: Der Fachausschuss schließt sich dem Votum der Gutachter an.

- A 13. (ASIIN 2.1) Es muss transparent geregelt sein, wie die im Rahmen der freien Wahlveranstaltungen im Umfang von max. zwölf ECTS Punkten zu belegenden Module gewählt werden können.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Speziell in der Allgemeinen Prüfungsordnung scheint dies klarer formuliert zu sein als in den Besonderen Bestimmungen („Hierbei liegt es im Ermessen des Prüfungsausschusses zu entscheiden“). Formal kann die Auflage daher als erfüllt bewertet werden, da den Studierenden über die ABPO ein Weg aufgezeigt wird.
FA 08	erfüllt Begründung: Der Fachausschuss schließt sich dem Votum der Gutachter an.

Beschluss der Akkreditierungskommission (30.09.2016)

Die Akkreditierungskommission für Studiengänge beschließt, die Siegelvergabe wie folgt zu verlängern:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Fachlabel	Akkreditierung bis
Ba Gartenbau	Alle Auflagen erfüllt	n/a	30.09.2022
Ba Logistik und Management Frischprodukte	Alle Auflagen erfüllt	n/a	30.09.2021
Ba Lebensmittelsicherheit	Alle Auflagen erfüllt	n/a	30.09.2021
Ma Gartenbauwissenschaften	Alle Auflagen erfüllt	n/a	30.09.2022
Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft	Auflagen 1, 2, 6 und 11 <i>nicht</i> erfüllt	n/a	6 Monate Verlängerung

Die Akkreditierungskommission begründet die Entscheidung hinsichtlich des Masterstudiengangs Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft wie folgt:

Auflage 1:

Für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft wird die Überarbeitung der Modulbeschreibungen in die undefinierte Zukunft verschoben („erfolgt im Zusammenhang mit der Reakkreditierung der gemeinsamen Studiengänge mit der JLU Gießen“ bzw. „erst im Rahmen der Akkreditierung der weiter beteiligten Studiengänge an der BOKU Wien“). Zum Punkt Workloadanpassung wird lediglich ausgeführt, dass diese bisher nicht erfolgen konnte. Dies reicht ohne einen konkreten zeitlichen Horizont zur Überarbeitung der Module nicht aus, um die Auflage für diesen Studiengang als erfüllt bewerten zu können.

Auflage 2:

Es wird für den Master Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft nicht nachgewiesen, dass statistische Daten zur Notenverteilung bzw. darauf beruhende ECTS-Grades im Diploma Supplement ausgewiesen werden.

Auflage 6:

Die Auflage ist in ihrem das Diploma Supplement betreffenden Teil für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft *nicht* erfüllt. Die Nichterfüllung ergibt sich daraus, dass ein programmspezifisches Diploma Supplement für den Studiengang nicht nachgewiesen wurde.

Auflage 11:

Ein englischsprachiges Diploma Supplement wurde für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft nicht nachgewiesen.

H Erfüllung der verbliebenen Auflagen (31.03.2017)

Bewertung der Gutachter und des Fachausschusses (März 2017)

Auflagen

Für den Masterstudiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

- A 1. (ASIIN 5.1) Für die Studierenden und Lehrenden müssen aktualisierte Modulbeschreibungen vorliegen. Bei der Aktualisierung ist die im Akkreditierungsbericht vermerkte Anforderung an die Modulbeschreibungen zu berücksichtigen (Kompetenzorientierung der Lernziele). Für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft ist weiterhin die Zuordnung der Angenommenen Arbeitsbelastung zu einem Leistungspunkt für die an der BOKU Wien zu belegenden Module zu vereinheitlichen.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Mehrheitlich betrachten die Gutachter die Erklärung der Hochschule zur derzeitigen Nichtumsetzung der Auflage für akzeptabel. Ein Gutachter sieht die Auflage für den Master Weinbau formal nicht erfüllt. Für diesen Studiengang werde die Überarbeitung in die undefinierte Zukunft verschoben („erfolgt im Zusammenhang mit der Reakkreditierung der gemeinsamen Studiengänge mit der JLU Gießen“ bzw. „erst im Rahmen der Akkreditierung der weiter beteiligten Studiengänge an der BOKU Wien“). Zum Punkt Workloadanpassung werde lediglich ausgeführt, dass diese bisher nicht erfolgen konnte. Der Ansatz sei zwar pragmatisch, reiche aber ohne einen konkreten zeitlichen Horizont zur Überarbeitung der Module nicht aus, um die Auflage für diesen Studiengang als erfüllt bewerten zu können.
FA 08	nicht erfüllt <u>Begründung:</u> Hinsichtlich der Auflage 1 folgt der Fachausschuss dem Minderheitsvotum eines Gutachters und bewertet die Auflage als für den Masterstudiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft nicht erfüllt. Zumindest die Überarbeitung der von der Hochschule Geisenheim verantworteten Module in diesem Kooperationsstudiengang und/oder präzise Angaben darüber, wann alle

	Modulbeschreibungen überarbeitet sein werden, hält er für erforderlich. Darüber hinaus ist er der Ansicht, dass die erforderliche Revision von Modulbeschreibungen gerade mit Blick auf ihre qualitätssichernde und -verbessernde Intention unabhängig von (Re-)Akkreditierungsterminen von Studiengängen generell möglich sein sollte.
AK	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Für den Studiengang Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft wird die Überarbeitung der Modulbeschreibungen in die undefinierte Zukunft verschoben („erfolgt im Zusammenhang mit der Reakkreditierung der gemeinsamen Studiengänge mit der JLU Gießen“ bzw. „erst im Rahmen der Akkreditierung der weiter beteiligten Studiengänge an der BOKU Wien“). Zum Punkt Workloadanpassung wird lediglich ausgeführt, dass diese bisher nicht erfolgen konnte. Dies reicht ohne einen konkreten zeitlichen Horizont zur Überarbeitung der Module nicht aus, um die Auflage für diesen Studiengang als erfüllt bewerten zu können.
Zweitbehandlung	
Gutachter	<i>teils nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Die Gutachter sehen weiterhin eine Reihe von Modulen, die aus ihrer Sicht nicht auf eine Vereinheitlichung bzw. Überarbeitung im Sinne der Auflage schließen lassen, hinsichtlich der Arbeitsbelastung z.B. die Module • Ertragsphysiologie der Rebe / 120 + 60 Stunden / 6 CP (1:30) • Betriebswirtschaft und Marketing / 120 + 30 Stunden / 6 CP (1:25) • Qualitätsmanagement / 45 + 50 Stunden Selbststudium und 40+33 Stunden Kontaktstunden (nach eigener Rechnung 150 Stunden in Summe) / 6 CP (1:25) • Risikoanalyse im Weinbau / 120 + 60 Stunden / 6 CP (1:30) • Rebernährung und Stressmanagement / 89 (!) + 61 (!) Stunden / 6 CP (1:25) • Weinbau-Landschaft-Naturschutz-Tourismus / 112 Stunden und 25 Stunden / 4,5 CP (24,9) und 1,5 CP (1:17) bzw. in Summe (1:22,8) • Biometrie und Versuchsplanung / 40 + 70 Stunden / 6 CP (1:18,3) hinsichtlich der Kompetenzorientierung etwa die Module • Verfahrensstrategien im Weinbau • Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe Allerdings ist im Schreiben zur Erfüllung der Auflagen ein Zeithorizont (SS 2017) genannt.
FA 08	erfüllt (<i>unter Vorbehalt</i>)

	<u>Begründung:</u> Der Fachausschuss schließt sich dem Vorschlag der GS an. Unter dem Vorbehalt der kurzfristigen Behebung der verbliebenen Mängel betrachtet er die Bearbeitung der Modulbeschreibungen als ausreichend.
--	---

- A 2. (ASIIN 5.2) Zusätzlich zur Abschlussnote müssen statistische Daten gemäß ECTS User's Guide zur Einordnung des individuellen Abschlusses ausgewiesen werden.

Erstbehandlung	
Gutachter	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Es wurde nicht nachgewiesen, dass die Umsetzung der Auflage durch Ausweisung eines ECTS-Grades im Diploma Supplement erfolgt.
FA 08	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Der Fachausschuss teilt die Einschätzung der Gutachter.
AK	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Es wird für den Master Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft nicht nachgewiesen, dass statistische Daten zur Notenverteilung bzw. darauf beruhende ECTS-Grades im Diploma Supplement ausgewiesen werden.
Zweitbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Grundsätzlich sieht das Diploma Supplement vor, dass eine ECTS grading table ausgewiesen wird. Die Gutachter gehen deshalb davon aus, dass die Hochschulen in ihren Diploma Supplements geeignete Angaben zur Einordnung der Abschlussnote machen.
FA 08	erfüllt <u>Begründung:</u> Der Fachausschuss folgt dem Votum der Gutachter.

- A 6. (ASIIN 1.1) Die programmspezifischen Qualifikationsziele sind wie im Auditbericht erläutert für alle relevanten Interessenträger zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können. Diese müssen auch für die Diploma Supplement berücksichtigt werden.

Erstbehandlung	
Gutachter	erfüllt <u>Begründung:</u> Die Qualifikationsziele sind für die in der Auflage genannten Studiengänge verankert und zugänglich gemacht. Sie wurden darüber hinaus in das Diploma Supplement integriert.
FA 08	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Da für den Master Weinbau kein studiengangsspezifisches Diploma Supplement nachgewiesen ist, kann die diesbezügliche Aussage der Programmverantwortlichen nicht überprüft werden.
AK	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Die Auflage ist in ihrem das Diploma Supplement betreffenden Teil nicht erfüllt. Die Nichterfüllung ergibt sich daraus, dass ein programmspezifisches Diploma Supplement für den Studiengang nicht nachgewiesen wurde.
Zweitbehandlung	
Gutachter	<i>teils nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Grundsätzlich lassen sich entsprechende Informationen über die Qualifikationsziele, Struktur und Konzept des Studiengangs auf der Homepage der BOKU Wien finden. Im Diploma Supplement sind sie jedoch nicht ausgewiesen; die über Links verwiesenen zusätzlichen Dokumente bzw. Internetseiten sind nicht aktiv und daher nicht überprüfbar, zudem ist deren Verfügbarkeit nicht prinzipiell gewährleistet. Die Behebung dieses Mangels könnte aus Sicht der Gutachter auch kurzfristig erfolgen.
FA 08	erfüllt (<i>unter Vorbehalt</i>) <u>Begründung:</u> Die Auflage wird als erfüllt bewertet, wenn nach dem Vorschlag der GS ein überarbeitetes Diploma Supplement der BOKU Wien kurzfristig vorgelegt wird.

- A 11. (ASIIN 5.2) Das englischsprachige Diploma Supplement muss Aufschluss über Ziele, angestrebte Lernergebnisse, Struktur, Niveau des Studiengangs und über die individuelle Leistung geben.

Erstbehandlung	
Gutachter	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Ein englischsprachiges Diploma Supplement liegt für den Studiengang nicht vor.
FA 08	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Der Fachausschuss folgt dem Urteil der Gutachter.

AK	<i>nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Ein englischsprachiges Diploma Supplement wurde für den Studiengang nicht nachgewiesen.
Zweitbehandlung	
Gutachter	<i>teilweise nicht erfüllt</i> <u>Begründung:</u> Die Qualifikationsziele sind im vorgelegten Diploma Supplement nicht integriert (s. oben Begründung zu Auflage 6).
FA 08	<i>erfüllt (unter Vorbehalt)</i> <u>Begründung:</u> Die Auflage wird als erfüllt bewertet, wenn nach dem Vorschlag der GS ein überarbeitetes Diploma Supplement der BOKU Wien kurzfristig vorgelegt wird.

Beschluss der Akkreditierungskommission (31.03.2017)

Bewertung:

Die Akkreditierungskommission betrachtet die teilweise kritischen Kommentare und Bewertungen der Gutachter als nachvollziehbar. Hinsichtlich des Masterstudiengangs Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft erscheint der Akkreditierungskommission die Erfüllung der Auflagen zu den Modulbeschreibungen (Auflage 1) sowie zum Diploma Supplement (Auflagen 6 und 11) aus den nachfolgend angeführten Gründen weiterhin unbefriedigend. Allerdings geht die Kommission davon aus, dass die Defizite kurzfristig behoben werden können und dass deren Behebung durch die Geschäftsstelle geprüft werden kann.

Die Akkreditierungskommission für Studiengänge beschließt, die Verleihung des ASIIN-Fachsiegels unter der aufhebenden Bedingung zu verlängern, dass die festgestellten Defizite innerhalb von zwei Monaten behoben werden. Bis dahin ruht die Akkreditierung. Werden die Defizite nicht behoben, erlischt die Akkreditierung des Studiengangs zum 30.09.2017.

Die Akkreditierungskommission beschließt weiterhin, folgenden Hinweis in das Anschreiben an die Hochschule aufzunehmen:

„Die Hochschule wird darauf hingewiesen, dass im Zuge der Re-Akkreditierung überprüft werden wird, ob die Regel zur Anerkennung von an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen, die Abschlussarbeiten von der Anerkennungsfähigkeit ausnimmt, im Sinne der Lissabon-Konvention angepasst wurde.“

Die Akkreditierungskommission für Studiengänge beschließt, die Siegelvergabe wie folgt zu verlängern:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Fachlabel	Akkreditierung bis
Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft	Auflagen 1, 6 und 11 nicht vollständig erfüllt	n.a.	<i>unter aufhebender Bedingung:</i> 30.09.2021

Begründung:

Zu Auflage 1 (Modulbeschreibungen):

Die Kommission identifiziert eine Reihe von Modulen, die aus ihrer Sicht *nicht* auf eine Vereinheitlichung bzw. Überarbeitung im Sinne der Auflage schließen lassen, hinsichtlich der Arbeitsbelastung z. B. die Module

- Ertragsphysiologie der Rebe / 120 + 60 Stunden / 6 CP (1:30)
- Betriebswirtschaft und Marketing / 120 + 30 Stunden / 6 CP (1:25)
- Qualitätsmanagement / 45 + 50 Stunden Selbststudium und 40+33 Stunden Kontaktstunden (nach eigener Rechnung 150 Stunden in Summe) / 6 CP (1:25)
- Risikoanalyse im Weinbau / 120 + 60 Stunden / 6 CP (1:30)
- Rebernährung und Stressmanagement / 89 (!) + 61 (!) Stunden / 6 CP (1:25)
- Weinbau-Landschaft-Naturschutz-Tourismus / 112 Stunden und 25 Stunden / 4,5 CP (24,9) und 1,5 CP (1:17) bzw. in Summe (1:22,8)
- Biometrie und Versuchsplanung / 40 + 70 Stunden / 6 CP (1:18,3)

Hinsichtlich der Kompetenzorientierung zeigen etwa die Module

- Verfahrensstrategien im Weinbau
- Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe

keine deutliche Verbesserung.

Zu Auflage 6 (Veröffentlichung programmspezifischer Qualifikationsziele, u. a. im Diploma Supplement)

Grundsätzlich lassen sich zwar entsprechende Informationen über die Qualifikationsziele, Struktur und das Konzept des Studiengangs auf der Homepage der BOKU Wien finden. Im *Diploma Supplement* sind insbesondere die Qualifikationsziele jedoch nicht eigens ausgewiesen; die über Links verwiesenen zusätzlichen Dokumente bzw. Internetseiten sind nicht aktiv und daher nicht überprüfbar.

Zu Auflage 11 (englischsprachige Diploma Supplement)

Insbesondere die Qualifikationsziele sind im vorgelegten Diploma Supplement nicht integriert (s. oben Begründung zu Auflage 6).

Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich

Abgleich der Lernergebnisse des Bachelorstudiengangs Gartenbau mit den FEH des FA 08.

	Lernergebnisse des Studiengangs	Zugeordnete Module
Wissen und Verstehen		
Absolventen...		
kennen und verstehen die natur- und sozialwissenschaftlichen sowie mathematischen, ökonomischen und ingenieurwissenschaftlichen Prinzipien, die ihrer Disziplin zugrunde liegen	- Verstehen grundlegende mathematische und statistische Methoden - Verstehen Grundlagen der Informationstechnologie - Erläutern die Besonderheiten und Anforderungen an die Produktion von gärtnerischen Produkten - Erläutern die grundlegenden ökonomischen Prinzipien - Verstehen die naturwissenschaftlichen Zusammenhänge und Wechselwirkungen von gartenbaulichen Kulturen sowie grundlegende biologische und chemische Prozesse des Pflanzenwachstums - Verstehen das Zusammenspiel pflanzenbaulicher Produktionsfaktoren und können diese einordnen - Verstehen die wesentlichen Aufgaben betrieblicher Funktionen - Verstehen betriebliche, volkswirtschaftliche und management- sowie marktbezogene Wechselwirkungen	Grundlagen Volkswirtschaftslehre Einführung gärtnerischer Pflanzenbau Botanik I und II Anorganische und Organische Chemie Grundlagen Gartenbau I und II Mathematik und Informatik Grundlagen Betriebswirtschaftslehre Pflanzenökologie Bodenkunde und Pflanzenernährung Technische Physik Technik im Gartenbau Grundlagen Phytomedizin Biometrie
Verfügen über kohärentes Wissen ihrer Disziplin, darunter Wissen über die neueren Erkenntnisse in ihrer Disziplin	- Schildern die Besonderheiten von Produktionsstandorten und Kulturen - Leiten aus den Besonderheiten von Produktionsstandorten und Kulturen adäquate Managementsysteme ab - Verstehen die speziellen Anforderungen an Produktion, Lagerung und Distribution in der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Schildern die verschiedenen Akteure und deren Rolle von Wertschöpfungsketten der Agrar- und Ernährungswirtschaft	Grundlagen Gartenbau I und II Pflanzenökologie Bodenkunde und Pflanzenernährung Grundlagen Phytomedizin Technik im Gartenbau <u>Wahl(pflicht)module</u> Nacherntephysiologie und Lagertechnik Gemüsebau Baumschule Zierpflanzenbau Obstbau Internationaler Gartenbau Ökologischer Anbau Phytomedizin Einzelhandel und Dienstleistungen Markt und Konsum Gartenbauliche Betriebswirtschaftslehre

		Pflanzenzüchtung Gewächshaustechnik
Kennen die wirtschaftlichen, politischen, sozialen und rechtlichen Rahmenbedingungen der Wirtschaft	- Listen die grundlegenden Rahmenbedingungen von Produktion bis zur Vermarktung - Listen grundlegende Bestimmungen des Datenschutzes auf - Verstehen die Konsequenzen von politischen Entscheidungen auf die Agrar- und Ernährungswirtschaft - Verstehen die sozialen Auswirkungen von wirtschaftlichen Entscheidungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	Grundlagen Volkswirtschaftslehre Grundlagen Gartenbau I und II Grundlagen Betriebswirtschaftslehre Wahlmodule
Besitzen Bewusstsein für den weiteren multidisziplinären Kontext der Agrar- und Ernährungswissenschaften	- Erläutern die interdisziplinären Anknüpfungspunkte des Gartenbaus mit angrenzenden Branchen und Disziplinen der Wissenschaft - Verstehen die ökonomischen, technischen, sozialen und ökologischen Faktoren der Produktion von gartenbaulichen Kulturen	Internationaler Gartenbau Ökologischer Anbau Studium Generale Ressourcen und Umwelt
Analyse und Methodik		
Absolventen...		
besitzen das notwendige Wissen und Verständnis, um Probleme in den Agrar- oder Ernährungswissenschaften (die Aspekte außerhalb ihres Spezialisierungsbereichs beinhalten können) zu identifizieren und zu formulieren	- Formulieren und fassen Problemstellungen schriftlich und bildlich im Kontext zusammen - Bewerten geeignete Methoden und Instrumente zur Problemlösung	Grundlagen Gartenbau I und II Projekt I und II Wahlpflichtmodule des 4. und 5. Semesters
Sind in der Lage, verschiedene grundlagenorientierte Methoden anzuwenden –etwa mathematische statistische und experimentelle (Labor-)Analysen,	- Überführen konkrete Problemstellungen in abstrakte mathematische Modelle - Kontrastieren verschiedene Produktionssysteme miteinander - Verstehen die Grenzen von mathematisch-statistischer und experimenteller Analyseverfahren - Wenden ökonomische Modelle und Systeme auf Unternehmen an	Mathematik und Informatik Biometrie Projekt I und Projekt II Wahlpflichtmodule des 4. Und 5. Semesters Systemmodellierung Berufspraktisches Projektsemester Bachelor-Thesis
Besitzen die Fähigkeit, jeweils geeignete Experimente zu planen und durchzuführen, die Daten zu interpretieren und daraus Schlüsse zu ziehen.	- Konzipieren und visualisieren Versuchsanlagen - Konzipieren quantitativen und qualitativen Forschungsdesigns zur Unternehmens-, Markt und Verbraucheranalyse	Grundlagen Gartenbau I Biometrie Projekt I und II Berufspraktisches Projektsemester Bachelor-Thesis
Sind in der Lage Methoden und Prozesse systematisch zu durchdringen, zu analysieren und zu bewerten,	- Wählen geeignete Methoden zur Lösung von Problemen in der Produktion und Vermarktung von gartenbaulichen Produkten - Bewerten bestehende Managementverfahren kritisch	Projekt I und II Berufspraktisches Projektsemester Bachelor-Thesis Wahlmodule des 7. Semesters
Recherche und Bewertung		
Absolventen...		
sind in der Lage, Literaturrecherchen zielgerecht durchzuführen und Datenbanken und andere Informationsquellen zu nutzen,	- Setzen fachspezifische Methoden zur Informationsgewinnung ein - Beschaffen sich eigenständig Informationen und eignen sich diese an	Projekt I und Projekt II Seminare der Wahlpflichtmodule des 4. und 5. Semesters Berufspraktisches Projektsemester Bachelor-Thesis

besitzen die Fähigkeit, Bewertungen durch den Vergleich mit Literaturangaben und Plausibilitätsbetrachtungen durchzuführen	- Stellen fest, ob Schlussfolgerungen aus Wissenschaft, Gesellschaft und Wirtschaft plausibel sind - Kritisieren konstruktiv anhand einer logischen und intersubjektiv vergleichbaren Argumentationsstruktur	Projekt I und Projekt II Berufspraktisches Projektsemester Bachelor-Thesis
Entwickeln und Probleme lösen		
Absolventen...		
Komplexe Aufgabenstellungen im technisch- und wirtschaftlichen Kontext erkennen und fachübergreifend, ganzheitlich und methodisch lösen (interdisziplinäre Problemlösungs- und Handlungskompetenz)	- Planen und optimieren Produktionsprozesse für gartenbauliche Frischprodukte - Strukturieren und organisieren Arbeitsprozesse - Integrieren sich in Teams und erkennen die verschiedenen Rollen in Teams - Verallgemeinern Probleme der gartenbaulichen Produktion und Vermarktung und übertragen diese unter kritischer Bewertung auf andere Problemstellungen der gartenbaulichen Produktion und Vermarktung - Beherrschen gängige Computerprogramme der Logistikbranche um unternehmerische Problemstellungen zu lösen. - Bearbeiten und Lösen Aufgaben mit interdisziplinärem Charakter unter Einbezug der relevanten Akteure	Projekt I und II Berufspraktisches Projektsemester Produktionsfächer, z.B. Gemüsebau, Obstbau, Zierpflanzenbau, Baumschule Betriebsführung und Management Arbeitswirtschaft Ressourcen und Umwelt
Sind fähig zur Anpassung von Lösungsansätzen und zu selbstständiger Entwicklung von Ansätzen zu Problemlösungen,	- Kennen Methoden des Innovationsmanagements - Kombinieren verschiedene Lösungsansätze der Produktion, der Arbeitswirtschaft und der Betriebswirtschaft	Einzelhandel und Dienstleistungen Markt und Konsum Gartenbauliche Betriebswirtschaftslehre Beratungsmethodik Betriebsführung und Management Arbeitswirtschaft
Transfer und Anwendung		
Absolventen...		
haben Fähigkeiten für die Lösung von praxisnahen Problemen,	- Wenden die im betrieblichen Umfeld vorgefundenen Informationssysteme effektiv an - Berechnen betriebswirtschaftliche Kennzahlen - Erkennen offene Fragen, Probleme und Forschungslücken in ihrem Berufsfeld - Strukturieren und organisieren Geschäftsprozessen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Analysieren und verbessern Produktionsverfahren für gartenbauliche Produkte - Planen und gestalten Managementsysteme -	Wahl(pflicht)module des 4., 5. und 7. Semesters Projekt I und II Berufspraktisches Projektsemester Bachelorthesis
Können Theorie und Praxis kombinieren um fachwissenschaftliche, praxisbezogene Probleme zu lösen,	- Beurteilen Managementsysteme, Produktionsverfahren und Vermarktungsstrategien auf ihre Adäquatheit - Verwenden regelgeleitete Alternativbewertungen - Kennen die Abläufe der Unternehmensführung und der Entscheidungsfindung und können diese anwenden	Wahlpflichtmodule des 4. und 5. Semesters Wahlmodule des 7. Semesters Projekt I und Projekt II Berufspraktisches Projektsemester Bachelorthesis

0 Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich

Sind in der Lage, die geeigneten Geräte, Verfahren und Methoden auszuwählen und anzuwenden,	- Wenden im Berufsalltag Zeitmanagementtechniken an - Planen komplexere Produktionssysteme, welche die Anforderungen an Produktion, Management und Vermarktung berücksichtigen - Überblicken und steuern technische Einrichtungen bei der Intensivproduktion gartenbaulicher Frischprodukte	Projekt I und II Wahlpflichtmodule des 4. Und 5. Semesters sowie Wahlmodule des 7. Semesters Berufspraktisches Projektsemester
haben ein Verständnis für anwendbare Techniken, Methoden Konzepte und Lösungsstrategien sowie für deren Grenzen entwickelt,	- Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen mathematisch-statistischer Modelle - Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen von Managementtechniken - Lassen die besonderen Anforderungen und Grenzen menschlicher Arbeitskraft in ihr berufliches Handeln einfließen	Mathematik und Informatik Biometrie Projekt I und II Arbeits- und Berufspädagogik Ressourcen und Umwelt Betriebsführung und Management Arbeitswirtschaft
Sind sich der technischen, gesundheitlichen, sozialen, ökonomischen, ökologischen und rechtlichen Auswirkungen der praktischen fachwissenschaftlichen einschließlich ingenieurwissenschaftlichen Tätigkeit bewusst,	- Verstehen die Technik-Folgen-Abschätzung von Produktionssystemen - Verstehen die Folgen-Abschätzung von Personalmanagementmethoden	Projekt I und II Boden und Ernährung Ökologischer Anbau Internationaler Gartenbau Arbeits- und Berufspädagogik Ressourcen und Umwelt Arbeitswirtschaft
Beherrschen die Anwendung berufsfeldrelevanter Verfahrensweisen,	- Planen, setzen um und steuern Logistiksysteme der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Analysieren Akteure der Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Wenden Managementmethoden an	Grundlagen Betriebswirtschaftslehre Logistik I und II Supply Chain Management Logistik der Frischprodukte Handelsmanagement Rechnungswesen & Controlling <u>Wahl(pflicht)module:</u> Investition und Finanzierung Unternehmensführung und Organisation
Können auf Erfahrungen, mit fachwissenschaftlichen Probleme, Themen und Prozessen zurückgreifen,	• Wenden ihre gesammelten praktischen Erfahrungen der Praxisanteile des Studiums sicher im Arbeitsleben an	BPS Projekt I und II
Sind in der Lage, adäquate Literatur und Informationsquellen heranzuziehen und Experteneinsatz zu koordinieren.	• Artikulieren ihre Anforderungen klar und deutlich an Akteure innerhalb und außerhalb des Unternehmens	Marketing und Konsum Betriebsführung und Management Arbeitswirtschaft
Absolventen...		

0 Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich

sind in der Lage, effizient als Einzelner und als Mitglied eines Teams zu handeln,	- Verstehen Führungsmethoden und –aufgaben - Verstehen die verschiedenen Formen von Teamarbeit und der Rollen in Teams - Entwickeln in praktischen Aufgabenstellungen und Projekten ihre Teamfähigkeit	Wahlpflichtmodule des 4. und 5. Semesters sowie Wahlmodule des 7. Semesters Projekt I und Projekt II BPS
können verschiedene Methoden anwenden, um effektiv mit der fachwissenschaftlichen Gemeinschaft und mit der Gesellschaft insgesamt zu kommunizieren,	- Wenden die Prinzipien wissenschaftlichen Arbeitens an - Erläutern komplexe fachspezifische Gegenstände mithilfe fachspezifischer Begriffe - Bearbeiten Fragestellungen unter Einbezug verschiedener gesellschaftlicher und umweltrelevanter Rahmenbedingungen	Bachelor-Thesis Projekt I und II
Fühlen sich verpflichtet, der professionellen Ethik und den Verantwortungen und Normen der fachwissenschaftlichen Praxis entsprechend zu handeln,	- Entwickeln ein Verständnis für Ihr eigenverantwortliches Handeln in Wirtschaft und Gesellschaft - Schätzen ihre eigenen Stärken und Schwächen richtig ein - Fühlen sich verpflichtet in Gesellschaft und Wirtschaft nach ethischen Maßstäben zu handeln	Internationaler Gartenbau Ökologischer Anbau Biotechnologie der Pflanzen Arbeits- und Berufspädagogik Ressourcen und Umwelt Entwicklungspolitik und Projekte
Erkennen die Notwendigkeit selbständiger, lebenslanger Weiterbildung und sind dazu befähigt,	- Wenden adäquate Lerntechniken an - Kennen valide Informationsquellen um Fragestellungen zu recherchieren	Projekt I und Projekt II
verfügen je nach Berufsfeld über Kompetenzen im Bereich Management und Marketing, insbesondere Projektmanagement, Akquisition, Mitarbeiterführung, Controlling usw.,	- Konzipieren ein Zielgruppen- und Unternehmensgerechtes Marketingkonzept - Verstehen die Methoden und Instrumente der Mitarbeiterführung und ihre Grenzen - Interpretieren ökonomische Kennzahlen	Wahlmodule
verfügen über adäquate Kompetenzen im Bereich Kommunikation, wie z.B. Präsentation oder Moderation	- Visualisieren Problemstellungen der Agrar- und Ernährungswirtschaft adäquat - Beurteilen die verschiedenen Medienformen um komplexe Sachverhalte darzustellen - Zeigen ihre Kommunikations- und Präsentationsfähigkeit durch Präsentationen und Vorträge - Beherrschen fachspezifisches Englisch für den Berufsalltag und ein Auslandsstudium	Projekt I und II Wahlpflichtmodule und Wahlmodule

Abgleich der Lernergebnisse des Masterstudiengangs Gartenbauwissenschaft mit den FEH des FA 08

ASIIN FEH	Lernergebnisse des Studiengangs	Zugeordnete Module
Wissen und Verstehen		
Absolventen ...		
besitzen profundes Wissen und Verständnis in ihrer fachwissenschaftlichen einschließlich ingenieurwissenschaftlichen Spezialisierung sowie im weiteren fachwissenschaftlichen Kontext,	kennen und verstehen die grundlegenden Prinzipien des Pflanzenwachstums, der Steuerung und der Interaktion mit der Umwelt kennen und verstehen die grundlegenden Prinzipien des Managements und der Vermarktungsmöglichkeiten von gartenbaulichen Betrieben und Erzeugnissen	Ertragsphysiologie Intensivproduktion unter Glas Forschungsmodul Wahlmodule Strategisches Management und Controlling Strategisches Marketing Forschungsmodul Wahlmodule
haben eine differenzierte Kenntnis und ein kritisches Bewusstsein über die neueren Erkenntnisse ihrer Disziplin entwickelt,	können neue Ergebnisse in ihrer Bedeutung einordnen und die jeweils wichtigen Aspekte herausfiltern	Alle Pflicht- und Wahlmodule
besitzen vertiefte Kenntnisse über Qualitätsstandards und Qualitätsprozesse sowie deren Management.	Können Prozesse und Projekte analysieren und strukturiert gestalten	Intensivproduktion unter Glas Forschungsmodul Wahlmodule Strategisches Management und Controlling Strategisches Marketing
Analyse und Methodik		
Absolventen ...		
sind fähig, Probleme aus einem neuen und in der Entwicklung begriffenen Bereich ihrer Spezialisierung zu formulieren und zu lösen,	sind in der Lage, Entwicklungen zu beurteilen, die für sie relevanten Ergebnisse zu extrahieren und auf ihre Schlüssigkeit zu überprüfen	Ertragsphysiologie Intensivproduktion unter Glas Strategisches Management und Controlling Strategisches Marketing Forschungsmodul Wahlmodule
sind in der Lage, ihr Wissen und Verständnis einzusetzen, um fachwissenschaftliche einschließlich ingenieurwissenschaftliche Modelle, Systeme, Strategien und Prozesse zu entwerfen,	sind in der Lage, eigene Lösungsstrategien zu entwerfen, diese kritisch zu hinterfragen und zu testen	Alle Pflicht- und Wahlmodule
sind in der Lage, verschiedene Methoden zu entwerfen und anzuwenden – etwa mathematische Analyse, rechnergestützten Modellentwurf, praktische (Labor-) Experimente oder Pläne,	können Versuchsanstellungen erstellen und die für die Analyse notwendigen Werkzeuge ermitteln und anwenden	Intensivproduktion unter Glas Strategisches Management und Controlling Strategisches Marketing Forschungsmethoden Forschungsmodul Masterthesis
sind in der Lage, die Bedeutung der sozialen, Gesundheits- und Sicherheitsfragen betreffenden, ökologischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen zu erkennen,	können wissenschaftliche Entwicklungen in ihrer sozialen und gesellschaftlichen Auswirkungen qualifiziert und neutral bewerten	Current Topics Alle Wahlmodule

0 Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich

sind in der Lage, Feld- und Laborversuche zu planen, anzulegen und auszuwerten.	können Versuchsanstellungen erstellen und die für die Analyse notwendigen Werkzeuge ermitteln und anwenden	Intensivproduktion unter Glas Strategisches Management und Controlling Strategisches Marketing Forschungsmethoden Forschungsmodule Masterthesis
Recherche und Bewertung		
Absolventen ...		
sind in der Lage, geeignete Methoden anzuwenden, um Nachforschungen oder detaillierte Recherchen zu fachwissenschaftlichen Fragestellungen entsprechend ihrem Wissens- und Verständnisstand durchzuführen,	können zielgerichtet Recherchen durchführen und deren Ergebnisse effektiv in Auswertungen und Ausarbeitungen einbauen	Current Topics Alle weiteren Pflicht- und Wahlmodule außer Forschungsmethoden
sind fähig, benötigte Informationen zu identifizieren, zu lokalisieren und zu beschaffen,	können zielgerichtete Recherchen durchführen	Current Topics Alle weiteren Pflicht- und Wahlmodule außer Forschungsmethoden
können Nachforschungen definieren und durchführen, welche die Mittel von Analyse, Modellierung und Experiment nutzen, sind fähig, die Anwendung von neuen aufkommenden Technologien in ihrer fachwissenschaftlichen Disziplin zu untersuchen.	können Versuchsanstellungen erstellen und die für die Analyse notwendigen Werkzeuge ermitteln und anwenden	Intensivproduktion unter Glas Strategisches Management und Controlling Strategisches Marketing Forschungsmethoden Forschungsmodule Masterthesis
Entwickeln und Probleme lösen		
Absolventen ...		
besitzen die Fähigkeit, Probleme zu lösen, die unvollständig definiert oder unüblich sind und die Zielkonflikte oder konkurrierende Spezifikationen aufweisen,	können Zielkonflikte in Projekten identifizieren und nach ihrer Relevanz gewichten	Current Topics Forschungsmodule Masterthesis
sind fähig, ihr Wissen und Verständnis einzusetzen, um Lösungen zu unüblichen Problemen zu entwickeln, auch unter Einbeziehung anderer Disziplinen,	können verschiedene Informationsquellen und eigenes Wissen vernetzen und daraus Schlussfolgerungen ziehen und Lösungen erarbeiten	Alle Pflicht- und Wahlmodule
können ihr fachwissenschaftliches Urteilsvermögen anwenden, um mit komplexen, technisch unsauberen und unvollständigen Informationen zu arbeiten,	können Zielkonflikte in Projekten identifizieren und nach ihrer Relevanz gewichten	Current Topics Forschungsmodule Masterthesis
sind fähig, innovative Methoden bei der Lösung der Probleme anzuwenden.	sind in der Lage, sich von erlerntem Standardverhalten zu lösen und neuen Ideen und Lösungen zu erarbeiten	Alle Pflicht- und Wahlmodule
Transfer und Anwendung		
Absolventen ...		
können Theorie und Praxis kombinieren, um Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität zu erzielen,	sind in der Lage, sich von erlerntem Standardverhalten zu lösen und neuen Ideen und Lösungen zu erarbeiten	Alle Pflicht- und Wahlmodule
können mit komplexen Sachverhalten umgehen und Wissen aus verschiedenen Bereichen kombinieren,	können verschiedene Informationsquellen und eigenes Wissen vernetzen und daraus Schlussfolgerungen ziehen und Lösungen erarbeiten	Alle Pflicht- und Wahlmodule
haben ein umfassendes Verständnis für anwendbare Theorien, Modelle, Techniken und Methoden sowie für deren Grenzen entwickelt,	können Möglichkeiten und Begrenzungen von Methoden und Techniken beurteilen und daraus die Aussagekraft wissenschaftlich begründen	Alle Pflicht- und Wahlmodule
kennen die sozialen, ökonomischen und ökologischen Auswirkungen der fachwissenschaftlichen einschließlich ingenieurwissenschaftlichen Tätigkeit und können diese beurteilen.	können wissenschaftliche Entwicklungen in ihrer sozialen und gesellschaftlichen Auswirkungen qualifiziert und neutral bewerten	Current Topics Alle weiteren Pflicht- und Wahlmodule

erfüllen alle Anforderungen an Absolventinnen und Absolventen von Bachelorstudiengängen hinsichtlich der fachübergreifende Qualifikationen auf dem höheren Niveau von Masterstudiengängen, können effektiv als Leiter von Teams arbeiten, die aus unterschiedlichen Disziplinen und Niveaus bestehen können, können in nationalen und internationalen Kontexten arbeiten und kommunizieren.	können die möglichen Beiträge von Kolleginnen und Kollegen einschätzen und diese gewinnbringend für ein Projekt einsetzen können sich in fremden Arbeitsumgebungen schnell orientieren, die fachliche und menschliche Seite von neuen Kolleginnen und Kollegen auch in internationalem Kontext einschätzen und dabei effektive Kommunikationswege finden	Forschungsmodule Masterthesis Alle weiteren Pflicht- und Wahlmodule
--	--	--

Abgleich der Lernergebnisse des Bachelorstudiengangs Logistik und Management Frischprodukte mit den FEH des FA 08

	Lernergebnisse des Studiengangs	Zugeordnete Module
Wissen und Verstehen		
Absolventen...		
kennen und verstehen die natur- und sozialwissenschaftlichen sowie mathematischen, ökonomischen und ingenieurwissenschaftlichen Prinzipien, die ihrer Disziplin zugrunde liegen	- Verstehen grundlegende mathematische und statistische Methoden - Erläutern die Besonderheiten und Anforderungen an die Produktion von Frischprodukten - Erläutern die grundlegenden ökonomischen Prinzipien - Erläutern die grundlegenden logistischen Prinzipien - Verstehen die naturwissenschaftlichen Zusammenhänge und Wechselwirkungen von Frischprodukten - Formulieren die Anforderungen und Besonderheiten interner und externer Wertschöpfungsprozesse und Lieferketten - Verstehen die wesentlichen Aufgaben betrieblicher Funktionen - Verstehen betriebliche, volkswirtschaftliche und managementbezogene Wechselwirkungen	<u>Pflichtmodule</u> Grundlagen Volkswirtschaftslehre Internationale Frischproduktmärkte Logistik I und II Einführung gärtnerischer Pflanzenbau I Grundlagen der Frischproduktterzeugung I und II Mathematik Grundlagen Betriebswirtschaftslehre Informations- und Kommunikationstechniken Rechnungswesen & Controlling

Verfügen über kohärentes Wissen ihrer Disziplin, darunter Wissen über die neueren Erkenntnisse in ihrer Disziplin	- Schildern die Besonderheiten internationaler Märkte, Produktionsstandorte und deren Frischprodukte - Leiten aus den Besonderheiten von Produktionsstandorten und Frischproduktmärkten adäquate Logistikstrategien ab - Verstehen die speziellen Anforderungen an Produktion, Lagerung und Distribution in der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Schildern die verschiedenen Akteure und deren Rolle von Wertschöpfungsketten der Agrar- und Ernährungswirtschaft	<u>Pflichtmodule</u> Internationale Frischproduktmärkte Produkt- und Warenkunde Logistik der Frischprodukte Qualitätsmanagement für Frischprodukte <u>Wahlpflichtmodule</u> Nachernphysiologie und Lagertechnik Gemüsebau Baumschule Zierpflanzenbau Gemüsebau Internationaler Gartenbau Obstbau Ökologischer Anbau <u>Wahlmodule</u>
---	---	--

Kennen die wirtschaftlichen, politischen, sozialen und rechtlichen Rahmenbedingungen der Wirtschaft	- Listen die grundlegenden Bestimmungen des Lebensmittelrechts auf - Listen grundlegende Bestimmungen des Datenschutzes auf - Verstehen die Konsequenzen von politischen Entscheidungen auf die Agrar- und Ernährungswirtschaft - Verstehen die sozialen Auswirkungen von wirtschaftlichen Entscheidungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	<u>Pflichtmodule</u> Grundlagen Volkswirtschaftslehre Internationale Frischproduktmärkte Grundlagen Betriebswirtschaftslehre Logistik-Seminar: Aktuelle Themen <u>Wahlpflichtmodule</u> Grundlagen des Rechts und Lebensmittelrechts <u>Wahlmodule</u>
Besitzen Bewusstsein für den weiteren multidisziplinären Kontext der Agrar- und Ernährungswissenschaften	- Erläutern die interdisziplinären Anknüpfungspunkte mit der Frischelogistik mit angrenzenden Branchen und Disziplinen der Wissenschaft - Verstehen die ökonomischen, technischen, sozialen und ökologischen Faktoren der Frischelogistik	<u>Pflichtmodule</u> Warenkunde und Sensorik Logistik-Seminar: Aktuelle Themen Logistik der Frischprodukte <u>Wahlmodule</u>

Analyse und Methodik

Absolventen...		
besitzen das notwendige Wissen und Verständnis, um Probleme in den Agrar- oder Ernährungswissenschaften (die Aspekte außerhalb ihres Spezialisierungsbereichs beinhalten können) zu identifizieren und zu formulieren	- Formulieren und fassen Problemstellungen schriftlich und bildlich zusammen und kontextualisieren diese - Bewerten geeignete Methoden und Instrumente zur Problemlösung	<u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Planspiel Logistik & Management und Schlüsselqualifikationen Grundlagen der Frischprodukterzeugung I und II Produkt- und Warenkunde Qualitätsmanagement für Frischprodukte <u>Wahlpflichtmodule:</u> Ressourcen und Umwelt Einführung Lebensmittelverarbeitung Nachernphysiologie und Lagertechnik <u>Wahlmodule</u>
Sind in der Lage, verschiedene grundlagenorientierte Methoden anzuwenden –etwa mathematische statistische und experimentelle (Labor-)Analysen,	- Überführen konkrete Problemstellungen in abstrakte mathematische Modelle - Kontrastieren verschiedene Logistiksysteme miteinander - Verstehen die Grenzen von mathematisch-statistischer und experimenteller Analyseverfahren - Wenden ökonomische Modelle und Systeme auf Unternehmen an	<u>Pflichtmodule</u> Mathematik Informations- und Kommunikationstechniken Biometrie Rechnungswesen & Controlling Projekt I und Projekt II <u>Wahlmodule:</u>
Besitzen die Fähigkeit, jeweils geeignete Experimente zu planen und durchzuführen, die Daten zu interpretieren und daraus Schlüsse zu ziehen.	- Konzipieren und visualisieren Wertschöpfungsketten - Konzipieren quantitativen und qualitativen Forschungsdesigns zur Unternehmens-, Markt und Verbraucheranalyse	<u>Pflichtmodule</u> Rechnungswesen & Controlling Marketing & Marktforschung Logistik-Seminar: Aktuelle Themen Projekt I und Projekt II Projekt im Berufspraktischen Semester
Sind in der Lage Methoden und Prozesse systematisch zu durchdringen, zu analysieren und zu bewerten,	- Wählen geeignete Methoden zur Lösung von Problemen in der Frischelogistik aus - Bewerten bestehende Geschäftsprozesse kritisch	Supply Chain Management Bachelor-Thesis <u>Wahlpflichtmodule</u> IT in der Warenwirtschaft Investition und Finanzierung Unternehmensführung und Organisation <u>Wahlmodule</u>

Recherche und Bewertung

Absolventen...		
sind in der Lage, Literaturrecherchen zielgerecht durchzuführen und zu bewerten	- Setzen fachspezifische Methoden zur Informationsgewinnung ein	<u>Pflichtmodule</u> Projekt I und Projekt II

besitzen die Fähigkeit, Bewertungen durch den Vergleich mit Literaturangaben und Plausibilitätsbetrachtungen durchzuführen	- Stellen fest, ob Schlussfolgerungen aus Wissenschaft, Gesellschaft und Wirtschaft plausibel sind - Kritisieren konstruktiv anhand einer logischen und intersubjektiv vergleichbaren Argumentationsstruktur	<u>Pflichtmodule</u> Projekt I und Projekt II Bachelor-Thesis Logistik-Seminar: Aktuelle Themen
Sind fähig zur Anpassung von Lösungsansätzen und zu selbstständiger Entwicklung von Ansätzen zu Problemlösungen,	- Kennen Methoden des Innovationsmanagements - Kombinieren verschiedene Lösungsansätze der BWL und Logistik	<u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Supply Chain Management Marketing und Marktforschung
Entwickeln und Probleme lösen		
Absolventen...		
Komplexe Aufgabenstellungen im technisch- und wirtschaftlichen Kontext erkennen und fachübergreifend, ganzheitlich und methodisch lösen (interdisziplinäre Problemlösungs- und Handlungskompetenz)	- Planen und optimieren Produktionsprozesse für pflanzliche und tierische Frischprodukte - Strukturieren und organisieren Arbeitsprozesse - Integrieren sich in Teams und erkennen die verschiedenen Rollen in Teams - Verallgemeinern Probleme der Frischelogsitik und übertragen diese unter kritischer Bewertung auf andere Problemstellungen der Frischelogsitik - Beherrschen gängige Computerprogramme der Logistikbranche um unternehmerische Problemstellungen zu lösen. - Bearbeiten und Lösen Aufgaben mit interdisziplinärem Charakter unter Einbezug der relevanten Akteure	<u>Pflichtmodule</u> Planspiel Logistik & Management und Schlüsselqualifikationen Logistik I und Logistik II Supply Chain Management Produkt- und Warenkunde Logistik der Frischprodukte <u>Wahlpflichtmodule</u> Produktionsfächer, z.B. Gemüsebau, Obstbau, Zierpflanzenbau, Erzeugung und Qualität tierischer Produkte IT in der Warenwirtschaft <u>Wahlmodule</u>
Sind fähig zur Anpassung von Lösungsansätzen und zu selbstständiger Entwicklung von Ansätzen zu Problemlösungen,	- Kennen Methoden des Innovationsmanagements - Kombinieren verschiedene Lösungsansätze der BWL und Logistik	<u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Supply Chain Management Marketing und Marktforschung <u>Wahlpflichtmodule</u> Unternehmensführung und Organisation Beratungsmethodik
Transfer und Anwendung		
Absolventen...		

haben Fähigkeiten für die Lösung von praxisnahen Problemen,	- Wenden die im betrieblichen Umfeld vorgefundenen Informationssysteme effektiv an - Berechnen betriebswirtschaftliche Kennzahlen - Erkennen offene Fragen, Probleme und Forschungslücken in ihrem Berufsfeld - Strukturieren und organisieren Geschäftsprozessen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Analysieren und verbessern Produktionsverfahren für Frischprodukte - Planen und gestalten Logistiksysteme - Steuern und nutzen Logistiksysteme - Entwickeln Vertriebsmanagementsysteme - Erläutern die Besonderheiten des Handels von Frischprodukten	Rechnungswesen & Controlling Marketing- und Marktforschung Handelsmanagement Produkt- und Warenkunde Informations- und Kommunikationstechniken IT in der Warenwirtschaft Supply Chain Management <u>Wahlpflichtmodule:</u> Produktionsfächer, z.B. Gemüsebau, Obstbau, Zierpflanzenbau, Erzeugung und Qualität tierischer Produkte Investition und Finanzierung <u>Wahlmodule</u>
haben Fähigkeiten für die Lösung von praxisnahen Problemen,	- Wenden die im betrieblichen Umfeld vorgefundenen Informationssysteme effektiv an - Berechnen betriebswirtschaftliche Kennzahlen - Erkennen offene Fragen, Probleme und Forschungslücken in ihrem Berufsfeld - Strukturieren und organisieren Geschäftsprozessen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Analysieren und verbessern Produktionsverfahren für Frischprodukte - Planen und gestalten Logistiksysteme - Steuern und nutzen Logistiksysteme - Entwickeln Vertriebsmanagementsysteme - Erläutern die Besonderheiten des Handels von Frischprodukten	Rechnungswesen & Controlling Marketing- und Marktforschung Handelsmanagement Produkt- und Warenkunde Informations- und Kommunikationstechniken IT in der Warenwirtschaft Supply Chain Management <u>Wahlpflichtmodule:</u> Produktionsfächer, z.B. Gemüsebau, Obstbau, Zierpflanzenbau, Erzeugung und Qualität tierischer Produkte Investition und Finanzierung
Sind in der Lage, die geeigneten Geräte, Verfahren und Methoden auszuwählen und anzuwenden,	- Wenden im Berufsalltag Zeitmanagementtechniken an - Planen komplexe Logistiksysteme, welche die Anforderungen an Produktion, Management und Logistik berücksichtigen - Überblicken und steuern technische Einrichtungen bei der Intensivproduktion pflanzlicher Frischprodukte	<u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Schlüsselqualifikationen Supply Chain Management Qualitätsmanagement für Frischprodukte <u>Wahlpflichtmodule</u> IT in der Warenwirtschaft Produktionsfächer, z.B. Gemüsebau, Obstbau, Zierpflanzenbau, Erzeugung und Qualität tierischer Produkte

Erkennen die Notwendigkeit selbständiger, lebenslanger Weiterbildung und sind dazu befähigt,	- Wenden adäquate Lerntechniken an - Kennen valide Informationsquellen um Fragestellungen zu recherchieren	<u>Pflichtmodule</u> Planspiel Logistik & Management und Schlüsselqualifikationen Projekt I und Projekt II
verfügen je nach Berufsfeld über Kompetenzen im Bereich Management und Marketing, insbesondere Projektmanagement, Akquisition, Mitarbeiterführung, Controlling usw.,	- Konzipieren ein Zielgruppen- und Unternehmensgerechtes Marketingkonzept - Verstehen die Methoden und Instrumente der Mitarbeiterführung und ihre Grenzen - Interpretieren ökonomische Kennzahlen	<u>Pflichtmodule</u> Marketing und Marktforschung Handelsmanagement Rechnungswesen & Controlling <u>Wahlpflichtmodule</u>
Beherrschen die Anwendung berufsfeldrelevanter Verfahrensweisen,	- Planen, setzen um und steuern Logistiksysteme der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Analysieren Akteure der Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Wenden Managementmethoden an	<u>Pflichtmodule</u> Grundlagen Betriebswirtschaftslehre Logistik I und II Supply Chain Management Logistik der Frischprodukte Handelsmanagement Rechnungswesen & Controlling <u>Wahlpflichtmodule</u> Investition und Finanzierung Unternehmensführung und Organisation
Können auf Erfahrungen, mit fachwissenschaftlichen Probleme, Themen und Prozessen zurückgreifen,	- Wenden ihre gesammelten praktischen Erfahrungen der Praxisanteile des Studiums sicher im Arbeitsleben an	<u>Pflichtmodule</u> BPS Projekt I und II
Sind in der Lage, adäquate Literatur und Informationsquellen heranzuziehen und Experteneinsatz zu koordinieren.	- Artikulieren ihre Anforderungen klar und deutlich an Akteure innerhalb und Außerhalb des Unternehmens	<u>Pflichtmodule</u> Marketing und Marktforschung <u>Wahlpflichtmodule</u> Unternehmensführung und Organisation
haben ein Verständnis für anwendbare Techniken, Methoden Konzepte und Lösungsstrategien sowie für deren Grenzen entwickelt,	- Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen mathematisch-statistischer Modelle - Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen der Simulation von Wertschöpfungsketten - Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen von IT-gestützten Warensystemen - Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen von Managementtechniken - Lassen die besonderen Anforderungen und Grenzen menschlicher Arbeitskraft in ihr berufliches Handeln einfließen	<u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Mathematik Biometrie Schlüsselqualifikationen Supply Chain Management Qualitätsmanagement für Frischprodukte <u>Wahlpflichtmodule:</u> IT in der Warenwirtschaft Ressourcen und Umwelt
Sind sich der technischen, gesundheitlichen, sozialen, ökonomischen, ökologischen und rechtlichen Auswirkungen der praktischen fachwissenschaftlichen einschließlich ingenieurwissenschaftlichen Tätigkeit bewusst,	- Verstehen die Technik-Folgen-Abschätzung von Logistiksystemen und Anbauverfahren - Verstehen die Folgen-Abschätzung von Personalmanagementmethoden	<u>Pflichtmodule</u> Logistik der Frischprodukte Logistik-Seminar: Aktuelle Themen <u>Wahlpflichtmodule</u> Ressourcen und Umwelt Unternehmensführung und Organisation <u>Wahlmodule</u>

Erkennen die Notwendigkeit selbständiger, lebenslanger Weiterbildung und sind dazu befähigt,	- Wenden adäquate Lerntechniken an - Kennen valide Informationsquellen um Fragestellungen zu recherchieren	<u>Pflichtmodule</u> Planspiel Logistik & Management und Schlüsselqualifikationen Projekt I und Projekt II
verfügen je nach Berufsfeld über Kompetenzen im Bereich Management und Marketing, insbesondere Projektmanagement, Akquisition, Mitarbeiterführung, Controlling usw.,	- Konzipieren ein Zielgruppen- und Unternehmensgerechtes Marketingkonzept - Verstehen die Methoden und Instrumente der Mitarbeiterführung und ihre Grenzen - Interpretieren ökonomische Kennzahlen	<u>Pflichtmodule</u> Marketing und Marktforschung Handelsmanagement Rechnungswesen & Controlling <u>Wahlpflichtmodule</u> Investition und Finanzierung <u>Wahlmodule</u>

Abgleich der Lernergebnisse des Bachelorstudiengangs Lebensmittelsicherheit mit den FEH des FA 08

	Lernergebnisse ¹ des Studiengangs	Zugeordnete Module
Fachliche Kompetenzen		
Absolventen ...	Absolventen ...	
haben sich mathematische und naturwissenschaftliche Grundkenntnisse für die Lebensmittelsicherheit angeeignet.	verstehen grundlegende mathematische, statistische und naturwissenschaftliche Methoden.	Mathematik Statistik und Biometrie I Physikalische Grundlagen Allgemeine und anorganische Chemie Organische Chemie Biochemie Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit
verfügen über fundierte Kenntnisse in den chemischen Kernfächern Allgemeine und Anorganische Chemie, Organische Chemie und in der Biochemie.	verstehen grundlegende chemische und biochemische Sachverhalte und Methoden.	Allgemeine und anorganische Chemie Organische Chemie Biochemie Wahlmodule
sind zu praktischen chemischen Arbeiten befähigt und haben in Laborpraktika erlernt, selbständig mit Chemikalien sicher umzugehen.	sind befähigt, grundlegende Laborfertigkeiten in der Chemie sicher auszuüben.	Allgemeine und anorganische Chemie Organische Chemie
verfügen über fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, zur Reinigung und Hygiene und zu den Tierischen Schädlingen.	verstehen grundlegende mikrobiologische, biologische und hygienische Sachverhalte. Sie haben Fertigkeiten in der betrieblichen Hygiene und dem Schädlingsmonitoring erworben.	Lebensmittelmikrobiologie Reinigung und Hygiene Tierische Schädlinge Wahlmodule
sind zu selbstständigen praktischen Arbeiten in Labors sowie dem Umgang mit Organismen befähigt.	sind befähigt, grundlegende Laborfertigkeiten in der Mikrobiologie sicher auszuüben.	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit Lebensmittelmikrobiologie
kennen die für ihr Fachgebiet grundlegenden, relevanten gesetzlichen Bestimmungen.	verstehen den Umgang mit Rechtstexten und sind in der Lage, zu einem Lebensmittelsicherheits-Sachverhalt die relevanten legalen Vorschriften zu analysieren und Schlussfolgerungen für die betriebliche Praxis zu ziehen.	Lebensmittelrecht HACCP und weitere Werkzeuge zur Lebensmittelsicherheit
kennen und verstehen die ingenieurwissenschaftlichen Prinzipien, die ihrer Disziplin zugrunde liegen.	haben grundlegende Kenntnisse und Methoden in der Herstellung unterschiedlicher Lebensmittel.	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik
haben ein Verständnis für anwendbare Techniken und Methoden sowie für deren Grenzen entwickelt und beherrschen die Anwendung berufsfeldrelevanter Verfahrensweisen.	sind in der Lage, Rohwaren und Verfahren und fertige Lebensmittel rechtlich und technisch analytisch zu bewerten.	Pflanzliche Lebensmittel Tierische Lebensmittel Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren Getränke HACCP und weitere Werkzeuge zur Lebensmittelsicherheit Bachelor-Arbeit
besitzen die Fähigkeit, jeweils geeignete Experimente zu planen und durchzuführen, die Daten zu interpretieren und daraus Schlüsse zu ziehen.	kennen die geeigneten Methoden und Instrumente zur Analyse eines Lebensmittels sowie deren Beurteilung.	Lebensmittelmikrobiologie Instrumentelle Analytik I Instrumentelle Analytik II Bioanalytik

haben eine analytische Methodenkompetenz erworben und sind in der Lage, diese auf andere Kontexte anzuwenden.	sind in der Lage, das Erlernte auf neue Fragestellungen der Lebensmittelsicherheit anzuwenden.	Instrumentelle Analytik I Instrumentelle Analytik II Bioanalytik
sind befähigt zum Erkennen und Lösen von fachrelevanten, praxisnahen Problemen.	sind in der Lage, das Erlernte auf neue Fragestellungen der Lebensmittelsicherheit anzuwenden und zu beurteilen.	Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren Fallstudienprojekt Getränke
sind dazu befähigt, selbstständig wissenschaftliche / anwendungsorientierte Problemstellungen zur Lebensmittelsicherheit zu lösen und die Ergebnisse darzustellen.	formulieren und fassen Problemstellungen schriftlich und bildlich zusammen und kontextualisieren diese und bewerten geeignete Methoden und Instrumente zur Problemlösung.	Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren Fallstudienprojekt Getränke Auditieren
relevante wissenschaftliche und technische Daten zu erarbeiten, zu interpretieren, zu bewerten und fundierte Urteile abzuleiten, die wissenschaftliche, technologische und rechtlichen Erkenntnisse berücksichtigen.	verstehen den Umgang mit relevanter Literatur. Sind in der Lage zu einem LMS-Sachverhalt die relevanten legalen Vorschriften zu anal. Und Schlussfolgerungen für die wiss. Praxis zu ziehen.	Lebensmittelrecht Prozessorientiertes Qualitätsmanagement I Auditieren
sind sich der Methoden von Projektmanagement und Geschäftspraktiken wie z. B. Risikomanagement bewusst und verstehen deren Grenzen.	entwickeln ein Verständnis für ihr eigenverantwortliches Handeln in Wirtschaft und Gesellschaft und schätzen ihre eigenen Stärken und Schwächen richtig ein. Sie fühlen sich verpflichtet, in Gesellschaft und Wirtschaft nach ethischen Maßstäben dem Verbraucher gegenüber zu handeln.	Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren Fallstudienprojekt Getränke HACCP und weitere Werkzeuge zur Lebensmittelsicherheit Auditieren
erkennen die Notwendigkeit selbständiger, lebenslanger Weiterbildung und sind dazu befähigt.	wenden adäquate Lerntechniken an und kennen valide Informationsquellen, um Fragestellungen zu recherchieren.	Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren Fallstudienprojekt Getränke Prozessorientiertes Qualitätsmanagement I Wahlmodule
sind durch einen ausreichenden Praxisbezug des Studiums beim Eintritt in das Berufsleben in das betriebliche beziehungsweise wissenschaftliche Umfeld vorbereitet.	verstehen die Methoden und Instrumente der Mitarbeiterführung und ihre Grenzen.	Vorpraktikum, alle Laborpraktika, Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren Fallstudienprojekt Getränke Wahlmodule
verfügen über adäquate Kompetenzen im Bereich Kommunikation, wie z.B. Präsentation oder Moderation.	visualisieren Problemstellungen der Lebensmittelwirtschaft adäquat und beurteilen die verschiedenen Medienformen, um komplexe Sachverhalte darzustellen. Sie zeigen ihre Kommunikations- und Präsentationsfähigkeit durch Präsentationen und Vorträge und beherrschen fachspezifisches Englisch für den Berufsalltag, ein Auslandsstudium oder ein aufbauendes Masterstudium im Englisch.	Informations- und Kommunikationstechnik Wissenschaftliches Arbeiten, Präsentieren und Literaturrecherche Wahlmodule

Anhang II – Erläuterung: Entscheidung im Komplementärverfahren

Die vorliegende Entscheidung über die Vergabe des ASIIN-Fachsiegels beruht auf einem Referenzbericht aus einem anderen Akkreditierungsverfahren, das die vorgenannten Studiengänge durchlaufen haben

Die vorliegende Entscheidung folgt dem Prinzip anschlussfähiger Verfahren, wonach kein Kriterium erneut in einem Verfahren geprüft wird, das bereits zeitnah in einem anderen Akkreditierungs-/Zertifizierungsverfahren abschließend behandelt wurde. Mithin wird die Tatsache einer vorliegenden und veröffentlichten Programmakkreditierung berücksichtigt. Voraussetzungen hierfür sind

- a) dass ein Referenzverfahren vorliegt, das den Vorgaben der Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG) i. d. j. g. F. genügt.⁴
- b) dass die zuständige Akkreditierungskommission der ASIIN auf Basis einer Synopse der einschlägigen Kriterien festgestellt hat, welche Kriterien zur Vergabe des Fachsiegels der ASIIN ggf. ergänzend zu prüfen sind.

Die für das vorliegende Komplementärverfahren maßgebliche Synopse wurde von der zuständigen Akkreditierungskommission der ASIIN am 04.12.2014 beschlossen und ist unabhängig vom einzelnen Verfahren gültig.

⁴ Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG) i. d. j. g. Fassung