



**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: 25.09.2015

# Inhalt

<b>A</b>	<b>Beantragte Siegel.....</b>	<b>3</b>
<b>B</b>	<b>Steckbrief der Studiengänge .....</b>	<b>5</b>
<b>C</b>	<b>Bewertung der Gutachter .....</b>	<b>10</b>
	<b>Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich.....</b>	<b>13</b>
	<b>Abgleich der Lernergebnisse des Masterstudiengangs Gartenbauwissenschaft mit den FEH des FA 08.....</b>	<b>18</b>
	<b>Abgleich der Lernergebnisse des Bachelorstudiengangs Logistik und Management Frischprodukte t mit den FEH des FA 08 .....</b>	<b>21</b>
	<b>Abgleich der Lernergebnisse des Bachelorstudiengangs Lebensmittelsicherheit mit den FEH des FA 08 .....</b>	<b>27</b>
	<b>Anhang II – Erläuterung: Entscheidung im Komplementärverfahren .....</b>	<b>29</b>
<b>D</b>	<b>Zusammenfassung: Empfehlung der Gutachter (08.09.2015) .....</b>	<b>30</b>
<b>E</b>	<b>Stellungnahme des Fachausschusses .....</b>	<b>34</b>
	Fachausschuss 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege (08.09.2015) 34	
<b>F</b>	<b>Entscheidung der Akkreditierungskommission zum ASIIN Fachsiegel 25.09.2015.....</b>	<b>38</b>

## A Beantragte Siegel

Studiengang	(Offizielle) Englische Übersetzung der Bezeichnung	Beantragte Qualitätssiegel <sup>1</sup>	Vorhergehende Akkreditierung (Agentur, Gültigkeit)	Beteiligte FA <sup>2</sup>
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

<b>Verfahrensart:</b> Entscheidung im Komplementärverfahren (Erläuterungen in Anhang II)	
<b>Gutachtergruppe:</b> 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	
<b>Vertreter/in der Geschäftsstelle:</b> Viktoria Börner, M.A., MBA	
<b>Entscheidungsgremium:</b> Akkreditierungskommission für Studiengänge	
<b>Angewendete Kriterien:</b>	

<sup>1</sup> ASIIN: Siegel der ASIIN für Studiengänge

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

**A Beantragte Siegel**

---

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

## B Steckbrief der Studiengänge

a) Bezeichnung	Bezeichnung (Originalsprache / englische Übersetzung)	b) Vertiefungsrichtungen	c) Angestrebtes Niveau nach EQF <sup>3</sup>	d) Studiengangsform	e) Double/Joint Degree	f) Dauer	g) Gesamtkreditpunkte/Einheit	h) Aufnahmehythmus/erstmalige Einschreibung
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

<sup>3</sup> 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 Frischelastik 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, Weltagrarmärkten 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

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

Ba Lebensmittelsicherheit

Ba Gartenbau

Ma Gartenbauwissenschaft

Ma Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft

### **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)

# Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich

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

	Lernergebnisse des Studiengangs	Zugeordnete Module
<b>Wissen und Verstehen</b>		
Absolventen...		
kennen und verstehen die natur- und sozialwissenschaftlichen sowie mathematischen, ökonomischen und ingenieurwissenschaftlichen Prinzipien, die ihrer Disziplin zugrunde liegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verstehen grundlegende mathematische und statistische Methoden</li> <li>- Verstehen Grundlagen der Informationstechnologie</li> <li>- Erläutern die Besonderheiten und Anforderungen an die Produktion von gärtnerischen Produkten</li> <li>- Erläutern die grundlegenden ökonomischen Prinzipien</li> <li>- Verstehen die naturwissenschaftlichen Zusammenhänge und Wechselwirkungen von gartenbaulichen Kulturen sowie grundlegende biologische und chemische Prozesse des Pflanzenwachstums</li> <li>- Verstehen das Zusammenspiel pflanzenbaulicher Produktionsfaktoren und können diese einordnen</li> <li>- Verstehen die wesentlichen Aufgaben betrieblicher Funktionen</li> <li>- Verstehen betriebliche, volkswirtschaftliche und management- sowie marktbezogene Wechselwirkungen</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schildern die Besonderheiten von Produktionsstandorten und Kulturen</li> <li>- Leiten aus den Besonderheiten von Produktionsstandorten und Kulturen adäquate Managementsysteme ab</li> <li>- Verstehen die speziellen Anforderungen an Produktion, Lagerung und Distribution in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Schildern die verschiedenen Akteure und deren Rolle von Wertschöpfungsketten der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> </ul>	Grundlagen Gartenbau I und II Pflanzenökologie Bodenkunde und Pflanzenernährung Grundlagen Phytomedizin Technik im Gartenbau <u>Wahl(pflicht)module</u> Nahrungstechnologie und Lagertechnik Gemüsebau Baumschule Zierpflanzenbau Obstbau Internationaler Gartenbau Ökologischer Anbau Phytomedizin Einzelhandel und Dienstleistungen Markt und Konsum Gartenbauliche Betriebswirtschaftslehre

## 0 Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich

		Pflanzenzüchtung Gewächshaustechnik
Kennen die wirtschaftlichen, politischen, sozialen und rechtlichen Rahmenbedingungen der Wirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Listen die grundlegenden Rahmenbedingungen von Produktion bis zur Vermarktung</li> <li>- Listen grundlegende Bestimmungen des Datenschutzes auf</li> <li>- Verstehen die Konsequenzen von politischen Entscheidungen auf die Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Verstehen die sozialen Auswirkungen von wirtschaftlichen Entscheidungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> </ul>	Grundlagen Volkswirtschaftslehre Grundlagen Gartenbau I und II Grundlagen Betriebswirtschaftslehre Wahlmodule
Besitzen Bewusstsein für den weiteren multidisziplinären Kontext der Agrar- und Ernährungswissenschaften	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erläutern die interdisziplinären Anknüpfungspunkte des Gartenbaus mit angrenzenden Branchen und Disziplinen der Wissenschaft</li> <li>- Verstehen die ökonomischen, technischen, sozialen und ökologischen Faktoren der Produktion von gartenbaulichen Kulturen</li> </ul>	Internationaler Gartenbau Ökologischer Anbau Studium Generale Ressourcen und Umwelt
<b>Analyse und Methodik</b>		
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulieren und fassen Problemstellungen schriftlich und bildlich im Kontext zusammen</li> <li>- Bewerten geeignete Methoden und Instrumente zur Problemlösung</li> </ul>	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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Überführen konkrete Problemstellungen in abstrakte mathematische Modelle</li> <li>- Kontrastieren verschiedene Produktionssysteme miteinander</li> <li>- Verstehen die Grenzen von mathematisch-statistischer und experimenteller Analyseverfahren</li> <li>- Wenden ökonomische Modelle und Systeme auf Unternehmen an</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konzipieren und visualisieren Versuchsanlagen</li> <li>- Konzipieren quantitativen und qualitativen Forschungsdesigns zur Unternehmens-, Markt und Verbraucheranalyse</li> </ul>	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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wählen geeignete Methoden zur Lösung von Problemen in der Produktion und Vermarktung von gartenbaulichen Produkten</li> <li>- Bewerten bestehende Managementverfahren kritisch</li> </ul>	Projekt I und II Berufspraktisches Projektsemester Bachelor-Thesis Wahlmodule des 7. Semesters
<b>Recherche und Bewertung</b>		
Absolventen...		
sind in der Lage, Literaturrecherchen zielgerecht durchzuführen und Datenbanken und andere Informationsquellen zu nutzen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setzen fachspezifische Methoden zur Informationsgewinnung ein</li> <li>- Beschaffen sich eigenständig Informationen und eignen sich diese an</li> </ul>	Projekt I und Projekt II Seminare der Wahlpflichtmodule des 4. und 5. Semesters Berufspraktisches Projektsemester Bachelor-Thesis

## 0 Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich

besitzen die Fähigkeit, Bewertungen durch den Vergleich mit Literaturangaben und Plausibilitätsbetrachtungen durchzuführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen fest, ob Schlussfolgerungen aus Wissenschaft, Gesellschaft und Wirtschaft plausibel sind</li> <li>- Kritisieren konstruktiv anhand einer logischen und intersubjektiv vergleichbaren Argumentationsstruktur</li> </ul>	Projekt I und Projekt II Berufspraktisches Projektsemester Bachelor-Thesis
<b>Entwickeln und Probleme lösen</b>		
Absolventen...		
Komplexe Aufgabenstellungen im technisch- und wirtschaftlichen Kontext erkennen und fachübergreifend, ganzheitlich und methodisch lösen (interdisziplinäre Problemlösungs- und Handlungskompetenz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planen und optimieren Produktionsprozesse für gartenbauliche Frischprodukte</li> <li>- Strukturieren und organisieren Arbeitsprozesse</li> <li>- Integrieren sich in Teams und erkennen die verschiedenen Rollen in Teams</li> <li>- Verallgemeinern Probleme der gartenbaulichen Produktion und Vermarktung und übertragen diese unter kritischer Bewertung auf andere Problemstellungen der gartenbaulichen Produktion und Vermarktung</li> <li>- Beherrschen gängige Computerprogramme der Logistikbranche um unternehmerische Problemstellungen zu lösen.</li> <li>- Bearbeiten und Lösen Aufgaben mit interdisziplinärem Charakter unter Einbezug der relevanten Akteure</li> </ul>	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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennen Methoden des Innovationsmanagements</li> <li>- Kombinieren verschiedene Lösungsansätze der Produktion, der Arbeitswirtschaft und der Betriebswirtschaft</li> </ul>	Einzelhandel und Dienstleistungen Markt und Konsum Gartenbauliche Betriebswirtschaftslehre Beratungsmethodik Betriebsführung und Management Arbeitswirtschaft
<b>Transfer und Anwendung</b>		
Absolventen...		
haben Fähigkeiten für die Lösung von praxisnahen Problemen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden die im betrieblichen Umfeld vorgefundenen Informationssysteme effektiv an</li> <li>- Berechnen betriebswirtschaftliche Kennzahlen</li> <li>- Erkennen offene Fragen, Probleme und Forschungslücken in ihrem Berufsfeld</li> <li>- Strukturieren und organisieren Geschäftsprozessen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Analysieren und verbessern Produktionsverfahren für gartenbauliche Produkte</li> <li>- Planen und gestalten Managementsysteme</li> <li>-</li> </ul>	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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurteilen Managementsysteme, Produktionsverfahren und Vermarktungsstrategien auf ihre Adäquatheit</li> <li>- Verwenden regelgeleitete Alternativbewertungen</li> <li>- Kennen die Abläufe der Unternehmensführung und der Entscheidungsfindung und können diese anwenden</li> </ul>	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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden im Berufsalltag Zeitmanagementtechniken an</li> <li>- Planen komplexere Produktionssysteme, welche die Anforderungen an Produktion, Management und Vermarktung berücksichtigen</li> <li>- Überblicken und steuern technische Einrichtungen bei der Intensivproduktion gartenbaulicher Frischprodukte</li> </ul>	<p>Projekt I und II</p> <p>Wahlpflichtmodule des 4. Und 5. Semesters sowie Wahlmodule des 7. Semesters</p> <p>Berufspraktisches Projektsemester</p>
haben ein Verständnis für anwendbare Techniken, Methoden Konzepte und Lösungsstrategien sowie für deren Grenzen entwickelt,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen mathematisch-statistischer Modelle</li> <li>- Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen von Managementtechniken</li> <li>- Lassen die besonderen Anforderungen und Grenzen menschlicher Arbeitskraft in ihr berufliches Handeln einfließen</li> </ul>	<p>Mathematik und Informatik</p> <p>Biometrie</p> <p>Projekt I und II</p> <p>Arbeits- und Berufspädagogik</p> <p>Ressourcen und Umwelt</p> <p>Betriebsführung und Management</p> <p>Arbeitswirtschaft</p>
Sind sich der technischen, gesundheitlichen, sozialen, ökonomischen, ökologischen und rechtlichen Auswirkungen der praktischen fachwissenschaftlichen einschließlich ingenieurwissenschaftlichen Tätigkeit bewusst,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verstehen die Technik-Folgen-Abschätzung von Produktionssystemen</li> <li>- Verstehen die Folgen-Abschätzung von Personalmanagementmethoden</li> </ul>	<p>Projekt I und II</p> <p>Boden und Ernährung</p> <p>Ökologischer Anbau</p> <p>Internationaler Gartenbau</p> <p>Arbeits- und Berufspädagogik</p> <p>Ressourcen und Umwelt</p> <p>Arbeitswirtschaft</p>
Beherrschen die Anwendung berufsfeldrelevanter Verfahrensweisen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planen, setzen um und steuern Logistiksysteme der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Analysieren Akteure der Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Wenden Managementmethoden an</li> </ul>	<p>Grundlagen Betriebswirtschaftslehre</p> <p>Logistik I und II</p> <p>Supply Chain Management</p> <p>Logistik der Frischprodukte</p> <p>Handelsmanagement</p> <p>Rechnungswesen &amp; Controlling</p> <p><u>Wahl(pflicht)module:</u></p> <p>Investition und Finanzierung</p> <p>Unternehmensführung und Organisation</p>
Können auf Erfahrungen, mit fachwissenschaftlichen Probleme, Themen und Prozessen zurückgreifen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenden ihre gesammelten praktischen Erfahrungen der Praxisanteile des Studiums sicher im Arbeitsleben an</li> </ul>	<p>BPS</p> <p>Projekt I und II</p>
Sind in der Lage, adäquate Literatur und Informationsquellen heranzuziehen und Experteneinsatz zu koordinieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikulieren ihre Anforderungen klar und deutlich an Akteure innerhalb und außerhalb des Unternehmens</li> </ul>	<p>Marketing und Konsum</p> <p>Betriebsführung und Management</p> <p>Arbeitswirtschaft</p>
Absolventen...		



## 0 Anhang I – FEH-Lernergebnis-Abgleich

sind in der Lage, effizient als Einzelner und als Mitglied eines Teams zu handeln,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verstehen Führungsmethoden und –aufgaben</li> <li>- Verstehen die verschiedenen Formen von Teamarbeit und der Rollen in Teams</li> <li>- Entwickeln in praktischen Aufgabenstellungen und Projekten ihre Teamfähigkeit</li> </ul>	<p>Wahlpflichtmodule des 4. und 5. Semesters sowie Wahlmodule des 7. Semesters</p> <p>Projekt I und Projekt II</p> <p>BPS</p>
können verschiedene Methoden anwenden, um effektiv mit der fachwissenschaftlichen Gemeinschaft und mit der Gesellschaft insgesamt zu kommunizieren,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden die Prinzipien wissenschaftlichen Arbeitens an</li> <li>- Erläutern komplexe fachspezifische Gegenstände mithilfe fachspezifischer Begriffe</li> <li>- Bearbeiten Fragestellungen unter Einbezug verschiedener gesellschaftlicher und umweltrelevanter Rahmenbedingungen</li> </ul>	<p>Bachelor-Thesis</p> <p>Projekt I und II</p>
Fühlen sich verpflichtet, der professionellen Ethik und den Verantwortungen und Normen der fachwissenschaftlichen Praxis entsprechend zu handeln,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entwickeln ein Verständnis für Ihr eigenverantwortliches Handeln in Wirtschaft und Gesellschaft</li> <li>- Schätzen ihre eigenen Stärken und Schwächen richtig ein</li> <li>- Fühlen sich verpflichtet in Gesellschaft und Wirtschaft nach ethischen Maßstäben zu handeln</li> </ul>	<p>Internationaler Gartenbau</p> <p>Ökologischer Anbau</p> <p>Biotechnologie der Pflanzen</p> <p>Arbeits- und Berufspädagogik</p> <p>Ressourcen und Umwelt</p> <p>Entwicklungspolitik und Projekte</p>
Erkennen die Notwendigkeit selbständiger, lebenslanger Weiterbildung und sind dazu befähigt,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden adäquate Lerntechniken an</li> <li>- Kennen valide Informationsquellen um Fragestellungen zu recherchieren</li> </ul>	<p>Projekt I und Projekt II</p>
verfügen je nach Berufsfeld über Kompetenzen im Bereich Management und Marketing, insbesondere Projektmanagement, Akquisition, Mitarbeiterführung, Controlling usw.,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konzipieren ein Zielgruppen- und Unternehmensgerechtes Marketingkonzept</li> <li>- Verstehen die Methoden und Instrumente der Mitarbeiterführung und ihre Grenzen</li> <li>- Interpretieren ökonomische Kennzahlen</li> </ul>	<p>Wahlmodule</p>
verfügen über adäquate Kompetenzen im Bereich Kommunikation, wie z.B. Präsentation oder Moderation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visualisieren Problemstellungen der Agrar- und Ernährungswirtschaft adäquat</li> <li>- Beurteilen die verschiedenen Medienformen um komplexe Sachverhalte darzustellen</li> <li>- Zeigen ihre Kommunikations- und Präsentationsfähigkeit durch Präsentationen und Vorträge</li> <li>- Beherrschen fachspezifisches Englisch für den Berufsalltag und ein Auslandsstudium</li> </ul>	<p>Projekt I und II</p> <p>Wahlpflichtmodule und Wahlmodule</p>

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

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

ASIN FEH	Lernergebnisse des Studiengangs	Zugeordnete Module
<b>Wissen und Verstehen</b>		
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
<b>Analyse und Methodik</b>		
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 Abgleich der Lernergebnisse des Masterstudiengangs Gartenbauwissenschaft mit den FEH des FA 08

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 Forschungsmodulare Masterthesis
<b>Recherche und Bewertung</b>		
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 Forschungsmodulare Masterthesis
<b>Entwickeln und Probleme lösen</b>		
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 Forschungsmodulare 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 Forschungsmodulare 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
<b>Transfer und Anwendung</b>		
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

---

<p>erfüllen alle Anforderungen an Absolventinnen und Absolventen von Bachelorstudiengängen hinsichtlich der fachübergreifende Qualifikationen auf dem höheren Niveau von Masterstudiengängen,</p> <p>können effektiv als Leiter von Teams arbeiten, die aus unterschiedlichen Disziplinen und Niveaus bestehen können,</p> <p>können in nationalen und internationalen Kontexten arbeiten und kommunizieren.</p>	<p>können die möglichen Beiträge von Kolleginnen und Kollegen einschätzen und diese gewinnbringend für ein Projekt einsetzen</p> <p>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</p>	<p>Forschungsmodule</p> <p>Masterthesis</p> <p>Alle weiteren Pflicht- und Wahlmodule</p>
--	--	--

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

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

	Lernergebnisse des Studiengangs	Zugeordnete Module
<b>Wissen und Verstehen</b>		
Absolventen...		
kennen und verstehen die natur- und sozialwissenschaftlichen sowie mathematischen, ökonomischen und ingenieurwissenschaftlichen Prinzipien, die ihrer Disziplin zugrunde liegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verstehen grundlegende mathematische und statistische Methoden</li> <li>- Erläutern die Besonderheiten und Anforderungen an die Produktion von Frischprodukten</li> <li>- Erläutern die grundlegenden ökonomischen Prinzipien</li> <li>- Erläutern die grundlegenden logistischen Prinzipien</li> <li>- Verstehen die naturwissenschaftlichen Zusammenhänge und Wechselwirkungen von Frischprodukten</li> <li>- Formulieren die Anforderungen und Besonderheiten interner und externer Wertschöpfungsprozesse und Lieferketten</li> <li>- Verstehen die wesentlichen Aufgaben betrieblicher Funktionen</li> <li>- Verstehen betriebliche, volkswirtschaftliche und managementbezogene Wechselwirkungen</li> </ul>	<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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schildern die Besonderheiten internationaler Märkte, Produktionsstandorte und deren Frischprodukte</li> <li>- Leiten aus den Besonderheiten von Produktionsstandorten und Frischproduktmärkten adäquate Logistikstrategien ab</li> <li>- Verstehen die speziellen Anforderungen an Produktion, Lagerung und Distribution in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Schildern die verschiedenen Akteure und deren Rolle von Wertschöpfungsketten der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Internationale Frischproduktmärkte Produkt- und Warekunde Logistik der Frischprodukte Qualitätsmanagement für Frischprodukte <u>Wahlpflichtmodule</u> Nacherntephysiologie und Lagertechnik Gemüsebau Baumschule Zierpflanzenbau Gemüsebau Internationaler Gartenbau Obstbau Ökologischer Anbau <u>Wahlmodule</u>
Kennen die wirtschaftlichen, politischen, sozialen und rechtlichen Rahmenbedingungen der Wirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Listen die grundlegenden Bestimmungen des Lebensmittelrechts auf</li> <li>- Listen grundlegende Bestimmungen des Datenschutzes auf</li> <li>- Verstehen die Konsequenzen von politischen Entscheidungen auf die Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Verstehen die sozialen Auswirkungen von wirtschaftlichen Entscheidungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> </ul>	<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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erläutern die interdisziplinären Anknüpfungspunkte mit der Frischelogeistik mit angrenzenden Branchen und Disziplinen der Wissenschaft</li> <li>- Verstehen die ökonomischen, technischen, sozialen und ökologischen Faktoren der Frischelogeistik</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Warekunde und Sensorik Logistik-Seminar: Aktuelle Themen Logistik der Frischprodukte <u>Wahlmodule</u>

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

<b>Analyse und Methodik</b>		
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulieren und fassen Problemstellungen schriftlich und bildlich zusammen und kontextualisieren diese</li> <li>- Bewerten geeignete Methoden und Instrumente zur Problemlösung</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Planspiel Logistik & Management und Schlüsselqualifikationen Grundlagen der Frischproduktterzeugung I und II Produkt- und Warekunde Qualitätsmanagement für Frischprodukte <u>Wahlpflichtmodule:</u> Ressourcen und Umwelt Einführung Lebensmittelverarbeitung Nacherntephysiologie und Lagertechnik <u>Wahlmodule</u>
Sind in der Lage, verschiedene grundlagenorientierte Methoden anzuwenden –etwa mathematische statistische und experimentelle (Labor-)Analysen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Überführen konkrete Problemstellungen in abstrakte mathematische Modelle</li> <li>- Kontrastieren verschiedene Logistiksysteme miteinander</li> <li>- Verstehen die Grenzen von mathematisch-statistischer und experimenteller Analyseverfahren</li> <li>- Wenden ökonomische Modelle und Systeme auf Unternehmen an</li> </ul>	<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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konzipieren und visualisieren Wertschöpfungsketten</li> <li>- Konzipieren quantitativen und qualitativen Forschungsdesigns zur Unternehmens-, Markt und Verbraucheranalyse</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Rechnungswesen & Controlling Marketing & Marktforschung Logistik-Seminar: Aktuelle Themen Projekt I und Projekt II Projekt im Berufspraktischen Semester Bachelor-Thesis
Sind in der Lage Methoden und Prozesse systematisch zu durchdringen, zu analysieren und zu bewerten,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wählen geeignete Methoden zur Lösung von Problemen in der Frischelogistik aus</li> <li>- Bewerten bestehende Geschäftsprozesse kritisch</li> </ul>	Supply Chain Management Bachelor-Thesis <u>Wahlpflichtmodule</u> IT in der Warenwirtschaft Investition und Finanzierung Unternehmensführung und Organisation <u>Wahlmodule</u>
<b>Recherche und Bewertung</b>		
Absolventen...		
sind in der Lage, Literaturrecherchen zielgerecht durchzuführen und Datenbanken und andere Informationsquellen zu nutzen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setzen fachspezifische Methoden zur Informationsgewinnung ein</li> <li>- Beschaffen sich eigenständig Informationen und eignen sich diese an</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Projekt I und Projekt II Bachelor-Thesis Bachelor-Kolloquium

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

besitzen die Fähigkeit, Bewertungen durch den Vergleich mit Literaturangaben und Plausibilitätsbetrachtungen durchzuführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen fest, ob Schlussfolgerungen aus Wissenschaft, Gesellschaft und Wirtschaft plausibel sind</li> <li>- Kritisieren konstruktiv anhand einer logischen und intersubjektiv vergleichbaren Argumentationsstruktur</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Projekt I und Projekt II Bachelor-Thesis Logistik-Seminar: Aktuelle Themen
<b>Entwickeln und Probleme lösen</b>		
Absolventen...		
Komplexe Aufgabenstellungen im technisch- und wirtschaftlichen Kontext erkennen und fachübergreifend, ganzheitlich und methodisch lösen (interdisziplinäre Problemlösungs- und Handlungskompetenz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planen und optimieren Produktionsprozesse für pflanzliche und tierische Frischprodukte</li> <li>- Strukturieren und organisieren Arbeitsprozesse</li> <li>- Integrieren sich in Teams und erkennen die verschiedenen Rollen in Teams</li> <li>- Verallgemeinern Probleme der Frischelogistik und übertragen diese unter kritischer Bewertung auf andere Problemstellungen der Frischelogistik</li> <li>- Beherrschen gängige Computerprogramme der Logistikbranche um unternehmerische Problemstellungen zu lösen.</li> <li>- Bearbeiten und Lösen Aufgaben mit interdisziplinärem Charakter unter Einbezug der relevanten Akteure</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Planspiel Logistik & Management und Schlüsselqualifikationen Logistik I und Logistik II Supply Chain Management Produkt- und Warekunde 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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennen Methoden des Innovationsmanagements</li> <li>- Kombinieren verschiedene Lösungsansätze der BWL und Logistik</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Supply Chain Management Marketing und Marktforschung <u>Wahlpflichtmodule</u> Unternehmensführung und Organisation Beratungsmethodik
<b>Transfer und Anwendung</b>		
Absolventen...		
haben Fähigkeiten für die Lösung von praxisnahen Problemen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden die im betrieblichen Umfeld vorgefundenen Informationssysteme effektiv an</li> <li>- Berechnen betriebswirtschaftliche Kennzahlen</li> <li>- Erkennen offene Fragen, Probleme und Forschungslücken in ihrem Berufsfeld</li> <li>- Strukturieren und organisieren Geschäftsprozessen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Analysieren und verbessern Produktionsverfahren für Frischprodukte</li> <li>- Planen und gestalten Logistiksysteme</li> <li>- Steuern und nutzen Logistiksysteme</li> <li>- Entwickeln Vertriebsmanagementsysteme</li> <li>- Erläutern die Besonderheiten des Handels von Frischprodukten</li> </ul>	Rechnungswesen & Controlling Marketing- und Marktforschung Handelsmanagement Produkt- und Warekunde 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>

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

<p>haben Fähigkeiten für die Lösung von praxisnahen Problemen,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden die im betrieblichen Umfeld vorgefundenen Informationssysteme effektiv an</li> <li>- Berechnen betriebswirtschaftliche Kennzahlen</li> <li>- Erkennen offene Fragen, Probleme und Forschungslücken in ihrem Berufsfeld</li> <li>- Strukturieren und organisieren Geschäftsprozessen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Analysieren und verbessern Produktionsverfahren für Frischprodukte</li> <li>- Planen und gestalten Logistiksysteme</li> <li>- Steuern und nutzen Logistiksysteme</li> <li>- Entwickeln Vertriebsmanagementsysteme</li> <li>- Erläutern die Besonderheiten des Handels von Frischprodukten</li> </ul>	<p>Rechnungswesen &amp; Controlling Marketing- und Marktforschung Handelsmanagement Produkt- und Warekunde Informations- und Kommunikationstechniken IT in der Warenwirtschaft Supply Chain Management</p> <p><u>Wahlpflichtmodule:</u> Produktionsfächer, z.B. Gemüsebau, Obstbau, Zierpflanzenbau, Erzeugung und Qualität tierischer Produkte Investition und Finanzierung</p>
<p>Sind in der Lage, die geeigneten Geräte, Verfahren und Methoden auszuwählen und anzuwenden,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden im Berufsalltag Zeitmanagementtechniken an</li> <li>- Planen komplexe Logistiksysteme, welche die Anforderungen an Produktion, Management und Logistik berücksichtigen</li> <li>- Überblicken und steuern technische Einrichtungen bei der Intensivproduktion pflanzlicher Frischprodukte</li> </ul>	<p><u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Schlüsselqualifikationen Supply Chain Management Qualitätsmanagement für Frischprodukte</p> <p><u>Wahlpflichtmodule</u> IT in der Warenwirtschaft Produktionsfächer, z.B. Gemüsebau, Obstbau, Zierpflanzenbau, Erzeugung und Qualität tierischer Produkte</p>
<p>haben ein Verständnis für anwendbare Techniken, Methoden Konzepte und Lösungsstrategien sowie für deren Grenzen entwickelt,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen mathematisch-statistischer Modelle</li> <li>- Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen der Simulation von Wertschöpfungsketten</li> <li>- Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen von IT-gestützten Warensystemen</li> <li>- Erläutern Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen von Managementtechniken</li> <li>- Lassen die besonderen Anforderungen und Grenzen menschlicher Arbeitskraft in ihr berufliches Handeln einfließen</li> </ul>	<p><u>Pflichtmodule</u> Logistik I und II Mathematik Biometrie Schlüsselqualifikationen Supply Chain Management Qualitätsmanagement für Frischprodukte</p> <p><u>Wahlpflichtmodule:</u> IT in der Warenwirtschaft Ressourcen und Umwelt</p>
<p>Sind sich der technischen, gesundheitlichen, sozialen, ökonomischen, ökologischen und rechtlichen Auswirkungen der praktischen fachwissenschaftlichen einschließlich ingenieurwissenschaftlichen Tätigkeit bewusst,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verstehen die Technik-Folgen-Abschätzung von Logistiksystemen und Anbauverfahren</li> <li>- Verstehen die Folgen-Abschätzung von Personalmanagementmethoden</li> </ul>	<p><u>Pflichtmodule</u> Logistik der Frischprodukte Logistik-Seminar: Aktuelle Themen</p> <p><u>Wahlpflichtmodule</u> Ressourcen und Umwelt Unternehmensführung und Organisation</p> <p><u>Wahlmodule</u></p>



Beherrschen die Anwendung berufsfeldrelevanter Verfahrensweisen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planen, setzen um und steuern Logistiksysteme der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Analysieren Akteure der Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Wenden Managementmethoden an</li> </ul>	<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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden ihre gesammelten praktischen Erfahrungen der Praxisanteile des Studiums sicher im Arbeitsleben an</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> BPS Projekt I und II
Beherrschen die Anwendung berufsfeldrelevanter Verfahrensweisen,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planen, setzen um und steuern Logistiksysteme der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Analysieren Akteure der Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft</li> <li>- Wenden Managementmethoden an</li> </ul>	<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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden ihre gesammelten praktischen Erfahrungen der Praxisanteile des Studiums sicher im Arbeitsleben an</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> BPS Projekt I und II
sind in der Lage, effizient als Einzelner und als Mitglied eines Teams zu handeln,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verstehen Führungsmethoden und –aufgaben</li> <li>- Verstehen die verschiedenen Formen von Teamarbeit und der Rollen in Teams</li> <li>- Entwickeln in praktischen Aufgabenstellungen und Projekten ihre Teamfähigkeit</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Planspiel Logistik & Management und Schlüsselqualifikationen Projekt I und Projekt II BPS <u>Wahlpflichtmodule</u> Unternehmensführung und Organisation
können verschiedene Methoden anwenden, um effektiv mit der fachwissenschaftlichen Gemeinschaft und mit der Gesellschaft insgesamt zu kommunizieren,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden die Prinzipien wissenschaftlichen Arbeitens an</li> <li>- Erläutern komplexe fachspezifische Gegenstände mithilfe fachspezifischer Begriffe</li> <li>- Bearbeiten Fragestellungen unter Einbezug verschiedener gesellschaftlicher und umweltrelevanter Rahmenbedingungen</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Bachelor-Thesis Projekt I und II
Fühlen sich verpflichtet, der professionellen Ethik und den Verantwortungen und Normen der fachwissenschaftlichen Praxis entsprechend zu handeln,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entwickeln ein Verständnis für Ihr eigenverantwortliches Handeln in Wirtschaft und Gesellschaft</li> <li>- Schätzen ihre eigenen Stärken und Schwächen richtig ein</li> <li>- Fühlen sich verpflichtet in Gesellschaft und Wirtschaft nach ethischen Maßstäben zu handeln</li> </ul>	<u>Pflichtmodule</u> Planspiel Logistik & Management und Schlüsselqualifikationen Logistik-Seminar: Aktuelle Themen <u>Wahlpflichtmodule:</u> Ressourcen und Umwelt <u>Wahlmodule</u>

<p>Erkennen die Notwendigkeit selbständiger, lebenslanger Weiterbildung und sind dazu befähigt,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden adäquate Lerntechniken an</li> <li>- Kennen valide Informationsquellen um Fragestellungen zu recherchieren</li> </ul>	<p><u>Pflichtmodule</u> Planspiel Logistik &amp; Management und Schlüsselqualifikationen Projekt I und Projekt II</p>
<p>verfügen je nach Berufsfeld über Kompetenzen im Bereich Management und Marketing, insbesondere Projektmanagement, Akquisition, Mitarbeiterführung, Controlling usw.,</p> <p>Erkennen die Notwendigkeit selbständiger, lebenslanger Weiterbildung und sind dazu befähigt,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konzipieren ein Zielgruppen- und Unternehmensgerechtes Marketingkonzept</li> <li>- Verstehen die Methoden und Instrumente der Mitarbeiterführung und ihre Grenzen</li> <li>- Interpretieren ökonomische Kennzahlen</li>   <li>- Wenden adäquate Lerntechniken an</li> <li>- Kennen valide Informationsquellen um Fragestellungen zu recherchieren</li> </ul>	<p><u>Pflichtmodule</u> Marketing und Marktforschung Handelsmanagement Rechnungswesen &amp; Controlling <u>Wahlpflichtmodule</u> Investition und Finanzierung <u>Wahlmodule</u> <u>Pflichtmodule</u> Planspiel Logistik &amp; Management und Schlüsselqualifikationen Projekt I und Projekt II</p>
<p>verfügen je nach Berufsfeld über Kompetenzen im Bereich Management und Marketing, insbesondere Projektmanagement, Akquisition, Mitarbeiterführung, Controlling usw.,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konzipieren ein Zielgruppen- und Unternehmensgerechtes Marketingkonzept</li> <li>- Verstehen die Methoden und Instrumente der Mitarbeiterführung und ihre Grenzen</li> <li>- Interpretieren ökonomische Kennzahlen</li> </ul>	<p><u>Pflichtmodule</u> Marketing und Marktforschung Handelsmanagement Rechnungswesen &amp; Controlling <u>Wahlpflichtmodule</u></p>

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

	Lernergebnisse <sup>1</sup> des Studiengangs	Zugeordnete Module
<b>Fachliche Kompetenzen</b>		
<b>Absolventen ...</b>	<b>Absolventen ...</b>	
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

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

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.<sup>4</sup>
- 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.

---

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

## 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
Gartenbauwissenschaft	Mit Auflagen für ein Jahr	n.a.	30.09.2022
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:

<b>Studiengang</b>	<b>ASIIN-Siegel</b>	<b>Fachlabel</b>	<b>Akkreditierung bis max.</b>
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 Studiengangzielen 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.