AQAS e.V.
Agentur für Qualitätssicherung durch
Akkreditierung von Studiengängen
In der Sürst 1 | 53111 Bonn
info@aqas.de | www.aqas.de

Fach	**Lebensmittel, Ernährung, Hygiene**
Abschlussgrad	B. Sc.
Hochschule	Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Datum der Akkreditierung	14.05.2007
Dauer der Akkreditierung	30.09.2012
Start des Studienbetriebs	WS 2005/2006
Fakultät/Fachbereich	Life Sciences
Kontakt	Prof. Dr. Reinhard Kimmich Tel: 07571-732-249 Fax: 07571-732-250 E-Mail: kimmich@hs-albsig.de
Auflagen	1. Profil und Ziel des Studiengangs muss auf der Grundlage der Schwerpunktmöglichkeiten stärker beschrieben werden. In diesem Zusammenhang sind auch die sich daraus ergebenen Berufsfelder stärker zu fokussieren. 2. Das Modulhandbuch muss formal und inhaltlich überarbeitet werden [u.a. Konkretisierung der Inhalte (Anlagentechnik, Qualitätssicherungsmanagement, etc.), Überprüfung der Voraussetzungen je Modul, Lehrformen, Bezeichnung Studiengang/Status, Soft-Skill-Erwerb, etc.]. 3. Die dazugehörigen Ordnungen müssen überarbeitet und angepasst werden (insbesondere Zulassung, Voraussetzungen, etc.) 4. Der Fachbereich hat ein Konzept zur Qualitätssicherung vorzulegen und zu implementieren.
Auflagen erfüllt?	Ja.
Profil des Studiengangs	Ziel des Bachelorstudiengangs „Lebensmittel, Ernährung, Hygiene“ ist eine fächerübergreifende Ausbildung zur Lösung von Aufgaben und Problemstellungen in der Ernährungswirtschaft mit dem Schwerpunkt mittelständischer Unternehmen und angrenzenden Branchen wie Pharma- und Kosmetikindustrie sowie verwandte Dienstleistungsbrachen. Die Studierenden können zwischen den beiden Wahlrichtungen „Hygiene“ und „Lebensmittel / Ernährung“ wählen. Studierende der Wahlrichtung „Hygiene“ beschäftigen sich mit der Qualität und Sicherheit der Lebensmittel und sollen Aufgaben in der Produktentwicklung, Lebensmittelproduktion und Qualitätssicherung sowie dem Umfeld übernehmen. Als Berufsfelder werden auch die Arzneimittelproduktion oder das Krankenhaus gesehen. Im Zentrum der Wahlrichtung „Lebensmittel / Ernährung“ steht die Umwandlung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe in sog. Halbfabrikate oder fertige Lebensmittel. Die Absolventinnen und Absolventen besitzen Kenntnisse der

	Ernährungswissenschaft und betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse. Während der ersten beiden Semester des insgesamt siebensemestrigen Studiums sollen die Studierenden durch eine Grundausbildung in Naturwissenschaften, Mathematik, Informatik sowie Modulen zu „Lebensmitteln und Ernährung“ einen einheitlichen Kenntnisstand erwerben und auf die fachspezifischen Anwendungen vorbereitet werden. Begleitend soll wissenschaftliches Arbeiten erlernt und Fremdsprachenkenntnisse vermittelt werden. Darauf folgen schwerpunktspezifische Kernfächer. Ab dem dritten Semester entscheiden sich die Studierenden für einen der beiden Schwerpunkte. Die Praxisphase ist für das fünfte Semester vorgesehen. Im Anschluss folgt das Vertiefungsstudium, in dem die Studierenden einer persönlichen Profilbildung in den Bereichen „Hygiene“ oder „Lebensmittel / Ernährung“. Das Studium besteht aus 33 Modulen à fünf Credits, dem Praxissemester für das 30 Credits vergeben werden sowie der mit zwölf Credits gewichteten Bachelorarbeit, die mit einer zusätzlichen Verteidigung abgeschlossen wird.
Zusammenfassende Bewertung	Die Studierenden des Studiengangs Lebensmitteltel/Ernährung/Hygiene werden in die Lage versetzt werden, neue Ergebnisse der Ingenieur- und Naturwissenschaften unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher, ökologischer und sicherheitstechnischer Erfordernisse in die gewerbliche Lebensmittelproduktion zu übertragen. Sie sollen lernen, Prozesse der genannten Bereiche zu planen, zu steuern, zu überwachen, Anlagen und Ausrüstungen zu entwickeln und zu betreiben. Um diese Ziele zu erreichen, werden Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet der Planung, der Auslegung und dem Betrieb lebensmitteltechnologischer Prozesse und Anlagen praxisbezogen vermittelt. Das Studium zeichnet sich durch Anwendungsbezug und hohen Praktikums- und Projektanteil aus. Das Studienangebot ist auf breites Wissen und nicht auf Spezialisierung angelegt, wodurch die Absolventen in allen Branchen der Lebensmittelverarbeitung einsetzbar sind. Die im Curriculum angebotenen Fächer bauen aufeinander auf und bieten einen guten Einstieg in die Ernährungswirtschaft. Alle für eine grundlegende Ausbildung erforderlichen Inhalte sind vorhanden. Der Aufbau der Module erfordert jedoch eine hohe Anzahl an Prüfungsbelastungen für die Studierenden und Lehrenden. Es sollten deshalb inhaltlich zusammenhängende Veranstaltungen zu Modulen zusammengefasst werden, um diese Belastungen zu reduzieren und um einen besseren Zusammenhang für die Studierenden zu ermöglichen.
Mitglieder der Gutachtergruppe	Prof. Dr. Karl Bayer, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Angewandte Mikrobiologie Prof. Dr. Helmut Feustel, FHTW Berlin, Fachbereich Technisches Gebäudemanagement Prof. Dr. Urich Junghannß, Hochschule Anhalt, Fachbereich 7, LEG Mikrobiologie und Hygiene Dr. Ulf Brüggemeier, Bayer Healthcare, Leiter Entwicklung, Leverkusen (Vertreter der Berufspraxis)
Verfahrensnummer AQAS	86059