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

Fach	**Tourismus, Catering, Hospitality Services (konsekutiv)**
Abschlussgrad	Master of Science
Hochschule	Hochschule Niederrhein
Datum der Akkreditierung	12.12.2005
Dauer der Akkreditierung	31.03.2013
Start des Studienbetriebs	
Zugang zum höheren Dienst? (nur für Masterstudiengänge)	Ja
Kategorisierung (nur für Master-Studiengänge)	konsekutiv
Fakultät/Fachbereich	Oecotrophologie
Kontakt	Prof. Dr. Andreas Sandermann Tel.: 02161 - 186 5387 Fax: 02161 - 186 5314 E-Mail: Andreas.Sandermann@hs-niederrhein.de
Auflagen	1. Die Modulbeschreibungen müssen überarbeitet werden. 2. Das Kompetenzprofil des Master-Studiengangs muss v.a. in Abgrenzung zum Bachelor-Studiengang stärker herausgearbeitet werden. <<< Die Auflagen wurden fristgerecht umgesetzt. >>>
Profil des Studiengangs	Der konsekutive Master-Studiengang vertieft die im gleichnamigen Bachelor-Studiengang nicht gewählte Studienrichtung. Die Absolventinnen und Absolventen sollen in die Lage versetzt werden, eine komplexere Problemlösungs- und Urteilsfähigkeit zu entwickeln, die sich dadurch auszeichnet, dass sie Aufgaben mit wissenschaftlichen und multidisziplinären Ansprüchen selbständig bearbeiten, innovativ lösen und evaluieren. Die internationale Orientierung des Studiengangs wird unterstützt durch Fremdsprachenangebote, die Kooperation mit international tätigen Unternehmen, Exkursionen und Betriebspraktika. Die bestehenden Kontakte sollen ausgebaut werden. Der Studiengang teilt sich in ein Qualifizierungs- und ein Profilierungsstudium. Im Qualifizierungsstudium wird in zwei Modulen die im Bachelor nicht vertiefte Studienrichtung gewählt sowie eine individuelle Schwerpunktsetzung im Umfang von 12 Credits vorgenommen. Das Qualifizierungsstudium umfasst zusätzlich die Studienbereiche „Fremdsprachen“, „Umweltmanagement“ und „Human Resources und Unternehmensführung“ (18 Credits). Im Profilierungsstudium müssen 4 Module absolviert werden, dazu das Modul „Studien- und Forschungsprojekte“, eine 10 wöchige Praxisphase sowie die Masterarbeit. Der Studiengang umfasst 4 Semester.

	Zugelassen werden die Absolventinnen und Absolventen des eigenen Bachelor-Studiengangs mit einer Gesamtnote von mindestens „gut“.
Zusammenfassende Bewertung	Der Studiengang stellt ein innovatives Konzept dar, das es bisher an den deutschen Hochschulen nicht gibt. Er baut auf Interdisziplinarität auf: So werden sozial- und wirtschaftswissenschaftliche Studieninhalte mit naturwissenschaftlich-technischen kombiniert. Ergänzt werden diese durch Angebote zur Verbesserung der Sprachkompetenz und der sozialen Kompetenzen. Dieses eigenständige, innovative Profil schafft für Studierende neue Chancen am Arbeitsmarkt, insbesondere im Bereich Hotellerie und Gastronomie. In Abgrenzung zum klassischen Oecotrophologie-Studiengang müssen die Studieninhalte allerdings, wie vorgesehen, konsequent auf die Bereiche „Tourismus und Recreation Services“ sowie „Catering und Hospitality Services“ ausgerichtet werden. Der Titel des Studiengangs mit dem vorangestellten Begriff „Tourismus“ lässt die innovative Verschränkung der beiden Bereiche allerdings nur wenig erkennen. Das Studienangebot (insbesondere Module des Profilierungsstudiums) ist vielfältig und umfassend, es enthält einen hohen Praxisbezug (Betriebspraktikum, Gastdozenten) und ist projektorientiert konzipiert und erfordert selbständige Auseinandersetzung und Beschäftigung in einer Reihe von Modulen. Das Sprachangebot ist ebenfalls umfassend, allerdings sollte überlegt werden, ob neben Englisch noch eine weitere Fremdsprache als Pflichtveranstaltung aufgenommen werden sollte und Veranstaltungen in englischer Sprache durchgeführt werden sollten. Positiv ist die Beschäftigung mit dem „Wissenschaftlichen Arbeiten“, die eine wesentliche Grundlage für die Erstellung der Masterthesis darstellt. Positiv gewürdigt werden soll ebenfalls das Kolloquium, das den Studierenden die Chance eröffnet, ihre Arbeit zu „verteidigen“ bzw. Feedback zu erhalten.