



Agentur für
Qualitätssicherung
und Akkreditierung
Austria

Gutachten

gem. § 7 Verordnung des Board der Agentur für Qualitätssicherung und Akkreditierung Austria über die Akkreditierung von Fachhochschul-Studiengängen (FH-Akkreditierungsverordnung 2013)

Verfahren zur Akkreditierung des Bachelorstudiengangs „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“, Stkz 0763, Graz , der FH JOANNEUM

Vor-Ort-Besuch gem. § 6 FH-Akkreditierungsverordnung 2013 am 28.04.2014

Gutachten Version vom 02.06.2014

Inhaltsverzeichnis

1	Verfahrensgrundlagen.....	3
2	Kurzinformation zur antragstellenden Institution	4
3	Gutachter/innen.....	4
4	Vorbemerkungen der Gutachter/innen	5
5	Prüfkriterien gem. § 17 (1): Studiengang und Studiengangsmanagement	5
6	Prüfkriterien gem. § 17 (2): Personal	17
7	Prüfkriterien gem. § 17 (3): Qualitätssicherung	19
8	Prüfkriterien gem. § 17 (4): Finanzierung und Infrastruktur.....	22
9	Prüfkriterien gem. § 17 (5): Angewandte Forschung und Entwicklung	23
10	Prüfkriterien gem. § 17 (6): Nationale und internationale Kooperationen	25
11	Zusammenfassende Ergebnisse	26

1 Verfahrensgrundlagen

Eine Akkreditierung ist ein formales und transparentes Qualitätsprüfverfahren anhand definierter Kriterien und Standards, das zu einer staatlichen Anerkennung eines Studienprogramms führt. Die Agentur für Qualitätssicherung und Akkreditierung Austria (AQ Austria) überprüft in der Begutachtung, ob der vorgelegte Antrag auf **Programmakkreditierung** auf verlässliche, nachvollziehbare und begründete Art und Weise die Gewährleistung der Umsetzung des fachhochschulischen Bildungsauftrages darlegt.

Bei Vorliegen der gesetzlichen Akkreditierungsvoraussetzungen und Erfüllung der geforderten qualitativen Anforderungen werden die FH-Studiengänge unbefristet mit Bescheid akkreditiert. Die Akkreditierung von FH-Studiengängen kann nicht unter der Erteilung von Auflagen erfolgen.

Rechtliche Grundlagen für die Akkreditierung von Fachhochschulstudiengängen sind das Fachhochschulstudiengesetz (FHStG idgF) sowie das Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz (HS-QSG idgF).

Das Fachhochschulstudiengesetz normiert die Ziele und leitenden Grundsätze von Fachhochschul-Studiengängen (FHStG § 3) und Akkreditierungsvoraussetzungen (§ 8). Das Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz gibt Prüfbereiche für die Akkreditierung von Fachhochschulstudiengängen vor. Gem. § 23 Abs. 5 HS-QSG hat das Board von AQ Austria eine Verordnung erlassen, die diese Prüfbereiche sowie methodische Verfahrensgrundsätze festlegt (FH-Akkreditierungsverordnung 2013). Die Prüfbereiche sind wie folgt:

§ 16

- (1) Studiengang und Studiengangsmanagement
- (2) Personal
- (3) Qualitätssicherung
- (4) Finanzierung und Infrastruktur
- (5) Angewandte Forschung & Entwicklung
- (6) Nationale und internationale Kooperationen

Im Rahmen des Akkreditierungsverfahrens ist ein Vor-Ort-Besuch bei der antragstellenden Institution durch Gutachter/innen vorgesehen.

Die Gutachter/innen haben ein Gutachten, das aus Feststellungen und Bewertungen zu den einzelnen Prüfbereichen besteht, zu verfassen.

- Zu jedem Prüfbereich sind Feststellungen der Gutachter/innen aus den Antragsunterlagen, den Gesprächen vor Ort etc. (evidenzbasiert) festzuhalten.
- Zu jedem Prüfbereich ist durch die Gutachter/innen eine abschließende Bewertung vorzunehmen und nachvollziehbar zu begründen.

Die antragstellende Institution hat die Gelegenheit zum Gutachten innerhalb einer angemessenen Frist Stellung zu nehmen.

Das Gutachten und die Stellungnahme werden im Board von AQ Austria beraten. Das Board entscheidet mittels Bescheid. Die Entscheidungen des Board bedürfen vor Inkrafttreten der Genehmigung durch den/die Bundesminister/in für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft.

Nach Abschluss des Verfahrens ist von der Agentur der Ergebnisbericht zu verfassen, der jedenfalls das Gutachten, die Stellungnahme der antragstellenden Institution (mit deren Zustimmung), die Entscheidung des Board einschließlich der Begründung der Entscheidung. Dieser Ergebnisbericht ist auf der Website der Agentur für Qualitätssicherung und Akkreditierung Austria sowie von der antragstellenden Institution zu veröffentlichen. Personenbezogene Daten, Finanzierungsquellen sowie Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse sind von der Veröffentlichung ausgenommen.

2 Kurzinformation zur antragstellenden Institution

Informationen zur antragstellenden Einrichtung	
Antragstellende Einrichtung	Fachhochschule Joanneum
Bezeichnung Fachhochschule	seit 2007
Anzahl der Studiengänge	43
Anzahl der Studierenden	Aktivstudierende WS (2013/14): 3830
Informationen zum Antrag auf Akkreditierung	
Studiengangsbezeichnung	Nachhaltiges Lebensmittelmanagement
Studiengangsart	FH–Bachelorstudiengang
Akademischer Grad	Bachelor of Science in Engineering (BSc.)
Regelstudiendauer, ECTS	6 Semester, 180 ECTS
Aufnahmeplätze je Std.Jahr	25
Organisationsform	Vollzeit (VZ)
Standort	Graz

3 Gutachter/innen

Name	Institution	Rolle
Dipl.-Ing.agr.(Univ.) Eberhard Groß	Hochschule Weihenstephan- Triesdorf	Gutachter mit wissenschaftlicher Qualifikation und Leiter der Gutachter/innen-Gruppe
DI Julian Drausinger	LVA Lebensmittelversuchsanstalt	Gutachter mit facheinschlägiger Berufstätigkeit
Anja Miščević, BSc	FH Wiener Neustadt	Studentische Gutachterin

4 Vorbemerkungen der Gutachter/innen

Auf Grundlage der von der FH Joanneum GmbH, Graz, beim Board der Agentur für Qualitätssicherung und Akkreditierung Austria eingereichten und den Gutachter/innen vorgelegten Antragsunterlagen i.d.F. von 2.05.2014, der Vor-Ort-Besuch durchgeführten Besichtigungen sowie auf Basis der beim Vor-Ort-Besuch am 28.04.2014 geführten Gespräche wird nachfolgendes Gutachten erstellt, welches nachfolgend die im Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz genannten Prüfbereiche behandelt.

5 Prüfkriterien gem. § 17 (1): Studiengang und Studiengangsmanagement

Studiengang und Studiengangsmanagement	
a.	<i>Vereinbarkeit mit Zielsetzung der Institution - Zusammenhang mit Entwicklungsplan</i>
b.-c.	<i>Bedarf und Akzeptanz</i>
d.-e.	<i>Berufliche Tätigkeitsfelder und Qualifikationsprofil</i>
f.	<i>Inhalt, Aufbau, Umfang, didaktische Gestaltung des Curriculums</i>
g.-h.	<i>Zuteilung ECTS - „Work Load“</i>
i.	<i>Berufsbegleitende Studiengänge - Vereinbarkeit mit Berufstätigkeit</i>
j.-k.	<i>Prüfungsmethoden und Prüfungsordnung</i>
l.	<i>Berufspraktika</i>
m.-n.	<i>Zugang, Durchlässigkeit, Aufnahmeverfahren,</i>
o.	<i>E-Learning, Blended Learning, Distance Learning</i>
p.	<i>Gemeinsame Partnerprogramme mit anderen Bildungseinrichtungen</i>

a. Vereinbarkeit mit Zielsetzung der Institution – Zusammenhang mit Entwicklungsplan

Der zur Genehmigung beantragte Studiengang wurde aus einer bestehenden Vertiefungsrichtung des technisch-orientierten Studiengangs „Produktionstechnik und Organisation“ heraus entwickelt und soll nun als eigenständiger Bachelor-Studiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ unter Beibehaltung des bestehenden Curriculums mit 25 Anfänger/innen-Studienplätzen am Standort Graz der FH Joanneum etabliert werden.

Der in den Unterlagen vorgelegte Entwicklungsplan 2013+ (ENTWURF) der FH Joanneum formuliert in der Präambel eine entsprechende „Schwerpunktbildung in Lehre und Forschung“ mit dem Ziel einer „nachhaltigen Sicherung und Steigerung der Lebensqualität dieser und zukünftiger Generationen“. Die Hochschule sieht sich dabei als regionaler Innovationsmotor in Berufsfeldern besonderer Attraktivität und Zukunftsfähigkeit durch Integration von Theorie und Praxis.

Das hier vorgelegte Studiengangskonzept fügt sich in seiner konzeptionellen Grundausrichtung dazu gut in den vorgegebenen Entwicklungsplan ein. Der Ansatz einer ganzheitlichen Betrachtung der Wertschöpfungskette „Lebensmittel“ berücksichtigt entsprechende Inhalte wie Lebensmittelqualität, regionale Wertschöpfung und Nachhaltigkeit und hat bei der Ausgestaltung des Lehrkanons die notwendigen Verknüpfung von Praxisorientierung und Theoriewissen entsprechend umgesetzt.

b. Bedarf

Eine auf den Schwerpunkt Lebensmittelproduktion ausgerichtete Bedarfs- und Akzeptanzanalyse wurde gemäß den vorgelegten Antragsunterlagen bereits bei der Einrichtung der Vertiefungsrichtung im Jahre 2012 erstellt und mit ersten Erfahrungen aus der Umsetzung dieser Vertiefungsrichtung verknüpft. Daraus ergibt sich ein Bedarf an breit ausgebildeten naturwissenschaftlich-technisch-wirtschaftlichen sowie praxisorientierten Generalist/inn/en, welche an bzw. in der nachhaltigen Gestaltung der gesamten Wertschöpfungskette von Lebensmitteln arbeiten. Insbesondere an den Schnittstellen von Einkauf zu Produktion, aber auch von Produktion zu Vertrieb und Marketing sind entsprechend ausgebildete Fachkräfte gefragt, die über Kenntnisse der Wechselwirkungen zwischen Rohstoffen (aus der Urproduktion) und hergestellten Zwischen- bzw. Endprodukten verfügen, sei es aus Sicht der Qualitätssteuerung und -sicherung, der Nachhaltigkeit, aber besonders auch aufgrund der wachsenden rechtlichen Verantwortung und Verflechtung als Lebensmittelhersteller/in bzw. –inverkehrbringer/in z.B. in Fragen der Rückverfolgbarkeit oder auch Hygiene. Ferner spielt die Kommunikation über Lebensmittel im Bereich des Handels, aber auch unmittelbar beim/bei der Endverbraucher/in eine immer größere Rolle.

Für die oben genannten Einsatzschwerpunkte wurde von den im Vor-Ort-Gespräch anwesenden Vertreter/innen der Ernährungswirtschaft und des Handels ein in Zukunft noch wachsender Bedarf an Fachkräften betont.

Der dargestellte Bedarf und die Nachfrage nach einer Zahl von rund 25 Absolvent/inn/en jährlich im Bereich der Lebensmittelwirtschaft und des Handels sind insgesamt unter Berücksichtigung der Strukturen der österreichischen Ernährungswirtschaft (siehe Kapitel Arbeitsmarkanalyse im Akkreditierungsantrag) insgesamt für die Gutachter/innen nachvollziehbar belegt.

c. Akzeptanz

In den Antragsunterlagen wird die Nachfrage bei Maturant/inn/en nach einer akademischen Ausbildung im Lebensmittel- bzw. Ernährungssektor insbesondere mit hoher Praxisausrichtung an den Fachhochschulen einerseits anhaltend hoch eingeschätzt. Diese Einschätzung wurde im Vor-Ort-Gespräch nochmals mit den bisherigen Erfahrungen aus der Vertiefungsrichtung anhand der Bewerbungszahlen mit jeweils ca. 70 Bewerber/innen für 20 Studienplätze bei den Jahrgängen 2012 und 2013 untermauert. Die zusätzlich in den Antragsunterlagen und beim Vor-Ort-Gespräch angeführte besondere Rolle von Bewerber/innen, die nach einer vorbereitenden Aus- oder Weiterbildung für die Übernahme oder Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes suchen, ist dabei jedoch aus Sicht der Gutachter/innen mit Vorsicht zu beurteilen, und möglicherweise bislang fehlenden Alternativangeboten mit adäquaten stark praxisbezogener theoretisch-wissenschaftlicher Qualifizierung im unmittelbaren Bereich der Urproduktion geschuldet.

Angesichts der Nachfragesituation nach Fachkräften und im Hinblick auf die positiv zu beurteilenden Arbeitsmarktaussichten verbunden mit einem bislang tendenziell begrenzten Angebot an Aus- bzw. Weiterbildungsmöglichkeiten ist insgesamt von einer für die vorgesehenen 25 Studienplätze hinreichenden Bewerber/innen-Zahl auszugehen.

d. Berufliche Tätigkeitsfelder

Die Tätigkeitsbereiche der Absolvent/inn/en des Studienganges „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ werden dort gesehen, wo entlang der Wertschöpfungskette Lebensmittel während des gesamten Lebenszyklus von Lebensmitteln integrierte Lösungen zu entwickeln und umzusetzen sind. Insbesondere sind dies Bereiche in Verarbeitung und Handel (wie Produktion, Produktentwicklung, Einkauf und Vertrieb, Logistik), auf allen Stufen des kettenüber-

greifenden Qualitätsmanagement, weitere Arbeitsfelder wie Tätigkeiten in spezifischen Vermarktungseinrichtungen oder -zusammenschlüsse, Interessensvertretungen, in der öffentlichen Verwaltung und Konsument/innenschutz sowie in der Gesundheits- und Erwachsenenbildung sind gut vorstellbar.

Die zusätzlich im Antrag angeführten speziellen Arbeitsmöglichkeiten im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion werden von den Gutachter/innen eher nur eingeschränkt, auf den Bereich Qualitätsproduktion und Vermarktung (neue Produkt- und Vermarktungsideen, Direktvermarktung) begrenzt, eingeschätzt. Kompetenzen für eine ganzheitliche Betriebsführung, resp. die im Antrag hervorgehobene Betriebsleitungsnachfolge setzen zwingend eine entsprechende spezifische Primärausbildung voraus. Die dafür insgesamt notwendigen Kompetenzen werden jedoch mit dem Lehrangebot im Studiengang nicht vermittelt.

Beim Vor-Ort-Gespräch mit den anwesenden Vertretern/-innen aus Ernährungswirtschaft, Vermarktung und Handel wurde gegenüber den Gutachter/innen von den ersten Erfahrungen insbesondere aus den Praxismodulen berichtet und gegenüber den Gutachter/innen bestätigt, dass die Studierenden mit ihren (bisher jeweils) erworbenen Kompetenzen im betrieblichen Alltag gut einzusetzen sind und die ihnen im Bereich der Prozesskette Lebensmittel übertragenen Aufgaben mit Erfolg bewältigen.

Insgesamt ergeben sich aus Sicht der Gutachter/innen für die Absolvent/innen gerade aufgrund der Verknüpfung von theoretischem Wissen und praxisbezogenen Erfahrungen im Anschluss an ihr Studium vielfältige Möglichkeiten für eine qualifizierte Berufstätigkeit.

e. Qualifikationsprofil

Die Qualifikationsziele des Studiengangs (Lernergebnisse des Studiengangs) sind in 3 aufeinander aufbauende Bereiche „Spezielle Grundlagen“, „Verarbeitung und Handel“ und „Innovation und Vermarktung“ gegliedert. Die Zielsetzung ist klar formuliert und entspricht sowohl den fachlich-wissenschaftlichen als auch den beruflichen Anforderungen sowie den jeweiligen Niveaustufen des Qualifikationsrahmens des Europäischen Hochschulraums.

Vermittelt werden einerseits notwendiges Grundlagenwissen (Naturwissenschaften, Produktion/Verarbeitung, Marketing) sowie entsprechende Querschnittskenntnisse entlang der Wertschöpfungskette (Qualitätssicherung, Hygiene). Die den o.g. Bereichen jeweils zugehörigen Betriebspraktika leisten einen wichtigen Beitrag sich bereits während des Studiums mit der Verknüpfung von theoretischen Kenntnissen einerseits und der in Praxis angewandten Umsetzung andererseits zu beschäftigen, was dem späteren Verständnis für die und der Kommunikation mit den einzelnen Beteiligten der Wertschöpfungs- und Prozesskette Lebensmittel besonders dienlich ist.

Schwächen im derzeitigen Qualifikationsprofil der Absolvent/innen sieht das Gutachter/innen-Team jedoch in den Bereichen von Kenntnissen der vielfältigen für Lebensmittel gültigen rechtlichen Anforderungen und deren praktischer Anwendung sowie in Teilbereichen der angewandten betriebswirtschaftlichen Fragestellungen wie Kostenrechnung und Kalkulation.

Besondere über das allgemein gültige hinausgehende den Studierenden zu vermittelnde und für das Profil des Studiengangs alleinstellende Qualifikationsziele im Bereich der Nachhaltigkeit konnten den vorgelegten Unterlagen nicht dezidiert entnommen werden.

f. Inhalt, Aufbau, Umfang, didaktische Gestaltung des Curriculums

Inhalt des Curriculums

Die Inhalte der einzelnen Module, resp. der Lehrveranstaltungen sind im Akkreditierungsantrag ausführlich und schlüssig dargestellt.

Die Gutachter/innen sehen zwei besondere Schwachstellen im vorliegenden Curriculum. Zum einen sind die gerade im Lebensmittel- und Vermarktungsbereich bedeutsamen rechtlichen Grundlagen aus den verschiedenen Quellen des EU-Rechts, des nationalen Recht und ggf. der Umsetzung im Vollzugsrecht deutlich zu gering ausgeprägt.

Von der Gestaltung des vorgelegten Studienplanes her ist zu bemerken, dass die Beschreibung der Ausbildungsinhalte im Lebensmittelrecht einzig dezidiert den Bereich „Novel Food“ und „Zusatzstoffrecht“ erwähnt. Dies sind Spezialgebiete des Lebensmittelrechts. Essentiell für alle Bereiche des vorgesehenen Tätigkeitsspektrums der Absolvent/inn/en notwendige Grundlagen wie z.B. General Food Law, LMSVG, EU LMIV, das EU Hygienepaket u.dgl. fehlen. Dies stellt ein deutliches Kompetenzdefizit der Absolvent/inn/en dar.

Anbau, Produktion, Verarbeitung und Vertrieb von Lebensmitteln sind im Geltungsbereich diverser Standards, ohne die teilweise ein Inverkehrbringen bzw. eine Vermarktung nur eingeschränkt, wenn überhaupt möglich ist. Der Studienplan nimmt zwar auf Standards wie IFS und BRC Bezug. Der für den agrarisch-gärtnerischen Bereich wichtige Standard EUREPGAP ist beispielsweise dagegen nicht abgebildet.

Gespräche mit der Studiengangsleitung beim Vor-Ort Besuch zeigen, dass diese Standards nur allgemein in den Grundlagen und nicht „en detail“ behandelt werden. Dieses Manko soll durch die Inkludierung der Ausbildung zum „Hygienemanager/in“ ausgeglichen werden. Der Erwerb dieser (externen) Zusatzausbildung wird damit für alle Absolvent/inn/en obligatorisch notwendig. Auskünfte, was bei dieser Ausbildung genau und in welcher Detailtiefe an Wissen und Kompetenzen vermittelt wird, konnten jedoch nicht gegeben werden, so dass hier weiter entscheidende Ausbildungs- und Kompetenzdefizite bei den Studierenden unterstellt werden müssen.

Die Planung des Faches „Warenkunde“ zielt lediglich auf die Aspekte „Produktbeschreibung“ und „organoleptische Verkostung“ ab. Gerade für Direktvermarkter/innen, in der Lebensmittelverarbeitung oder im Einzelhandel Tätige sind aber die Kenntnis von EU Vermarktungsnormen und Qualitätsklassen sowie der zugehörigen Umsetzung in nationales Recht, einschließlich der Überprüfungs- und Sanktionspraxis im Überwachungsvollzug eminent. Diese werden im aktuellen Ausbildungskanon nicht vermittelt. Vor-Ort Gespräche mit Mitgliedern des Entwicklungsteams aus dem Einzelhandel bestätigen diese Tatsache.

Ein weiteres zentrales Element des Studienganges und ausgewiesenes Alleinstellungsmerkmal, das bereits in der Studiengangsbezeichnung hervorgehoben wird, soll der Themenkomplex „Nachhaltigkeit“ sein. Momentan gibt es laut geplanter Ausbildungsinhalte (Antrag, S. 18 – 19, 21 - 61) keine eigene Lehrveranstaltung zu dieser Thematik Nachhaltigkeit. Vor-Ort-Gespräche mit Studierenden zeigen ebenfalls den intensiven Wunsch nach einer deutlichen Stärkung dieses Elementes in der Ausbildung. Im Verlaufe der Vor-Ort-Gespräche wurde gegenüber dem Gutachter/innen-Team zwar durch die Studiengangsleitung betont, dass sich dieser Aspekt „quer durch alle Lehrveranstaltungen“ ziehen würde. Insbesondere im ersten Semester besteht jedoch nach Aussage der Studierenden ein Bedarf nach einer Einführungsvorlesung in das Themengebiet „Nachhaltigkeit“, um bereits zu diesem Zeitpunkt eine entsprechende Sensibilisierung der Studierende zu bewirken.

Nach Meinung der Gutachter/innen sind dann im Studiengangsverlauf weitere gezielt auf Fragen der Nachhaltigkeit ausgerichtete und entsprechend hervorgehobene (Teil-)Module zu etablieren. Der Begriff „Nachhaltigkeit“, mit seinen grundlegenden technisch-ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten, sowie der zugehörigen Methodenkompetenz und die Reflexion bestehender wissenschaftlicher Erkenntnisse sollte den Studierenden deutlich näher gebracht werden, so dass ein entsprechender roter Faden durch den gesamte Studienverlauf nach außen hin sichtbar wird.

Die gewählte Studiengangsbezeichnung hebt neben dem Aspekt der Nachhaltigkeit auch den Begriff „Management“ hervor. Entgegen den dadurch geweckten Erwartungen wird einem Studiengang mit dem Attribut „Management“ jedoch den klassischen managementorientierten

und betriebswirtschaftlichen Grundlagen deutlich (zu) wenig Platz eingeräumt (vgl. zugehöriger Modulanteil von nur 12 % laut Antragsunterlagen, S. 59). Diese beiden Punkte sind aus Sicht des Gutachter/innen-Teams aber wesentliche Bestandteile eines technisch-wirtschaftlichen Studienganges, der sich mit dem Kerngebiet der Lebensmittelgewinnung, -herstellung und -verarbeitung sowie Vermarktung befasst.

Einzelne wichtige Managementelemente sind im Studienplan berücksichtigt. Jedoch haben Nachfragen bei Mitgliedern des Entwicklungsteams und Diskussionen mit der Studiengangsleitung beim Vor-Ort Besuch die Tatsache unterstrichen, dass die vorgesehenen Inhalte der Managementausbildung vorrangig Marketingcharakteristika aufweisen und damit lediglich Teilelemente von Management skills vermittelt werden. Dieser Themenbereich sollte komplettiert werden und mit Inhalten wie Produktionsökonomie, aber auch Grundlagen der Personalführung und für angehende Führungskräfte notwendigen Elemente des Personalwesens (z.B. Arbeitsrecht) vervollständigt werden.

Auf einen für das ganzheitliche Management in der Ausbildung klassischen Kompetenzerwerb im Bereich Unternehmensführung soll nach Aussagen der Wirtschaft und des Entwicklungsteams explizit verzichtet werden.

Um aber entsprechende Funktionen und die notwendige Verantwortung in Bereich der Beschaffung, Herstellung, Vermarktung oder im Vertrieb nachhaltig und für das jeweilige Unternehmen langfristig erfolgreich wahrnehmen zu können, sind aufgrund der im operativen Geschäft tatsächlich realisierbaren, häufig nur sehr geringen Markt- und Handelspannen aus Sicht der Gutachter/innen umfassende Kenntnisse im betriebswirtschaftlichen Bereich von Kalkulation und zugehöriger Kostenermittlung bzw. -rechnung notwendig. Die im Curriculum geplanten 4 ETCS für Kostenrechnung, Rechnungswesen und Finanzierung sind dafür sehr kompakt und können den Grad an notwendiger Expertise nicht entstehen lassen. Ein zusätzlich mit 1 ECTS vorgesehenes Praxismodul „Betriebswirtschaft“ kann bei erwartbaren Defiziten im theoretischen Kenntnissfeld sicher keinen Ausgleich schaffen. Der Ausbau auf einen Umfang von mindestens 12 ECTS erscheint den Gutachter/innen deshalb als zwingend notwendig.

Aus den oben bislang dargestellten Überlegungen und Feststellungen ergibt sich unter Berücksichtigung der Entstehungsgeschichte des Studienganges sowie Würdigung der inhaltlichen Ausrichtung und der gewählten Ausbildungsschwerpunkte für das Gutachter/innen-Team neben curricularen Details zusammenfassend die grundlegende Frage nach der geplanten Hauptcharakteristik des Studienganges und der dafür gewählten Studiengangs-Bezeichnung. Neben den inhaltlichen Schwerpunkten unterstreicht auch der vorgesehene Bachelorgrad, der den Absolvent/inn/en verliehen werden soll, eindeutig den Engineering-Bereich.

Eine entsprechende Erwartung des gesamten Studiengangsumfeldes an die Ausrichtung und Kompetenzvermittlung und dem dabei außen entstehenden Fremdbild bei Neu-Interessent/inn/en, Absolvent/inn/en, Abnehmer/inn/en, aber auch in der öffentlichen Wahrnehmung eines Studienangebotes wird vor allem durch die Bezeichnung des Studienganges erreicht. Die Hervorhebung des Begriffes Management ist dabei nach Einschätzung der Gutachter/innen nicht angemessen.

Aufbau und Umfang des Curriculums

Das Curriculum umfasst entsprechend den Vorgaben eines Bachelor-Studienganges in Österreich einen Gesamtumfang von 180 ECTS, wovon 22% auf den Bereich Naturwissenschaftliche Grundlagen (39 ECTS) entfallen, 23% auf Produktionsmanagement und Technologie sowie 26 ECTS oder 14% auf die Betriebspraktika. Lediglich 12 % der zu erwerbenden Credits werden in Modulen der Betriebswirtschaft und des Marketings absolviert.

Das Angebot eines gesamten Semesters (30 ECTS) in englische Sprache zu absolvieren und damit grundlegende Sprachkompetenzen sowie Kenntnisse entsprechender Business- und

food-Termini zu erwerben, wird seitens der Gutachter/innen ausdrücklich begrüßt. Die Positionierung im 5. Semester ist angemessen gewählt.

Aufgrund des insgesamt am potentiellen späteren Tätigkeitsfeld der Absolvent/inn/en ausgerichteten breit angelegten Studiengangskonzept fällt jedoch auf, dass den Studierenden zusätzlich zu der allgemein notwendigen Kompetenzvermittlung die besonders im sog. Bologna-Prozess vorgesehene Möglichkeit einer weitergehenden individuellen Profilbildung oder Spezialisierung fehlt. Lediglich 2x5 ECTS (=10 von 180 ECTS) können von den Studierenden als Wahlmodule belegt werden. Es wäre deshalb ausdrücklich zu begrüßen, wenn im gesamten Kanon des Studiums etwa 30 ECTS in Form von Wahlpflichtmodulen für eine zusätzliche individuelle Profilierung der Absolvent/inn/en (z.B. für Produktentwicklung, Analytik, Controlling, Marketing/ Marktforschung oder dgl.) angeboten bzw. entsprechend umgewidmet würden. Als eine für verschiedene Tätigkeitsfelder im Lebensmittelbereich (Einkauf, Im- und Export) wünschenswerte Möglichkeit von Wahlmodulen könnte auch das Angebot einer (weiteren) Fremdsprache sein, die über das gesamte Studium in Modulen im Schwierigkeitsgrad ansteigend zu belegen und mit einem dem erreichten Schwierigkeitsgrad gemäßen anerkannten Zertifikat abgeschlossen werden könnte.

Des Weiteren ist durch die Zielgruppenspezifizierung die Einrichtung von außercurriculären Tutorien resp. Kursen für Randgruppen empfehlenswert. Weiter sind spezielle Tutorien für Studierende mit Mängeln oder Bedürfnissen (z.B. Sprachkenntnisse, fachliche Defizite) zu empfehlen, damit diese bereits in der Startphase des Studiums diese Mängel ausgleichen können. Solche Tutorien sind im Studiengang (noch) nicht etabliert. Zusätzlich sind entsprechend notwendige Bedarfsanpassungen und Evaluierungen im Rahmen des allgemeinen Qualitätsmanagementsystems regelmäßig abzufragen, zu dokumentieren und bei Bedarf zu veranlassen.

Didaktische Gestaltung

Das Zusammenspiel von Theorie und Praxis findet in den Modulen einen deutlichen Niederschlag. Die theoretischen Grundlagen sind entweder themenrelevant in die jeweiligen Fachmodule eingebunden oder mit Beispielen und Fallstudien aus der betrieblichen Praxis verknüpft. So wird theoretisches Wissen fächerübergreifend praxisorientiert vermittelt. Die integrative Funktion der theoretischen Grundlagen ist Ausdruck eines Konzeptes, das den Schwerpunkt auf eine ganzheitliche Wissensvermittlung und den Kompetenzerwerb legt.

Fächerübergreifende Module haben das Ziel, den Anforderungen künftiger Tätigkeiten im Berufsfeld entsprechend fachliche Inhalte zu vernetzen und als komplexe Problemstellung zu bearbeiten. Dabei wird darauf geachtet, dass zwar die Fähigkeit zur fächerübergreifenden Sichtweise geschult wird, die Vermittlung der Inhalte aber jeweils der Kernkompetenz in den fachlichen Hauptfächern und deren Anwendungsbereichen zugeordnet ist, so spielen beispielsweise in den Kernbereich der Produktentwicklung neben technologischen Aspekten Fragen der Marktforschung, der Rohstoffqualität, der Prozessqualität, der rechtlichen Rahmenvorgaben sowie der Werbung und des Marketings usw. eine wichtige Rolle, die nur im Zusammenspiel letztlich zu einem marktfähigem Produkt führen.

Gemeinsame Exkursionen zu Unternehmen entlang des Lebenszyklus von Lebensmitteln, sowie Studienarbeiten zu besonderen Problemstellungen der regionalen oder globalen Lebensmittelversorgung vermitteln einen breiten Einblick in das zukünftige Berufsfeld und dessen Spektrum. Selbständiges, begleitetes – je nach Bedarf unterstütztes – Arbeiten an Projekten bietet den Studierenden wie Lehrenden die Möglichkeit, anhand praktischer Problemstellungen genau jene Kompetenzen zu erwerben / zu fördern, die "fehlen" bzw. bietet dies auch die Chance, die folgende Wahl von Betrieben für Pflichtpraktika, individuelle Neigungen und Fähigkeiten zu entwickeln und letztlich das Tätigkeitsfeld für den Berufseinstieg vorzubereiten.

Die Entwicklung neuer Lehr- und Lernformen im Studiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ konzentriert sich, im Unterschied zu anderen Studiengängen, auf das Konzept des Work Integrated Learning (WIL), um die einzigartige Chance der Zusammenarbeit mit den Praxisbetrieben zu nutzen. Die wichtigsten Elemente und Besonderheiten sind dabei:

- Das Angebot eines umfassenden Projektes mit Einsteiger/inne/n im ersten Studiensemester beabsichtigt frühzeitig eine greifbare Vision des zukünftigen Berufsbildes zu entwickeln und an den Erwartungen an das Studium zu messen. Vorbild für diese Umstellung sind technische Studiengänge vor allem an renommierten nordamerikanischen Universitäten (herausragendes Beispiel: „Engineering First“, Northwestern University, Chicago). Dort hat sich gezeigt, dass dadurch Drop-Out-Raten gesenkt und Studienzufriedenheit gesteigert wurden.
- Lehrveranstaltung „Reflexion der Betriebspraxis“: Planung, Begleitung und Reflexion des praktischen Lernens, ergänzt um gezielte Angebote zur Persönlichkeitsentwicklung (vorrangig in spielerischer Form).
- Integration von Praxismodulen in Lehrveranstaltungen und umgekehrt, jeweils begleitet durch schriftliche und mündliche Reflexion des gegenseitigen Mehrwertes.
- In organisatorischen Fächern, deren Praxis in allen Unternehmen geübt werden kann, konzentriert sich die Lehre am Studiengang auf die Vermittlung von Grundlagen und Methodenwissen, die praktische Erprobung geschieht unter Anleitung in den Unternehmen, wobei die Lehrenden als Unterstützung zur Verfügung stehen. Konsequenz ist eine geringere Häufigkeit an Gruppenteilungen, aber mehr Zeit für direkte Betreuung der Studierenden in der Praxis.
- Evaluierungsgespräche zur Reflexion der Praktika zwischen Studierenden und Betreuer/inne/n in den Unternehmen.
- Ständig wachsender Einbau konkreter Fragestellungen aus den Praxisbetrieben in die Lehre am Studiengang.
- Einbau von gezielten Exkursionen mit Pflichtlehrveranstaltungen, die in ausgewählten Ausbildungsbetrieben abgehalten werden (siehe Modulbeschreibungen) sowie Einsatz von Gastvortragenden aus den Ausbildungsbetrieben und dem späteren Arbeitsfeld der Absolvent/inn/en.

Für den Erfolg dieses didaktischen Konzeptes ist es deshalb zwingend, ausreichend geeignete Praxisunternehmen zu gewinnen, die die Bereitschaft mitbringen, sich längerfristig an einer entsprechenden Ausbildungsplattform zu beteiligen. Dies stellt hohe Anforderungen an den Studiengangsleiter hinsichtlich zeitlichem und teilweise auch budgetären Aufwand. Es stellt aber auch ein mögliches Risiko dar, insofern als viele, teilweise sehr unterschiedliche Aufgaben innerhalb des Studienganges derzeit auf den Studiengangsleiter fokussiert sind. Gerade aufgrund der Bedeutung und der in einer stark dual orientierten Konzeption notwendigen Verfügbarkeit von geeigneten Praxisbetrieben sowie der Begleitung der Studierenden während der jeweiligen Betriebsphasen regen die Gutachter/innen an, eine zusätzliche Funktion eines/einer Beauftragten für die betriebliche Praxis im Studiengang zu implementieren, welche den zugehörigen Aufgabenbereich zukünftig verantwortlich und in Abstimmung mit dem Studiengangsleiter abdeckt.

Im Übungsbereich am Studiengang wird der passive Frontalunterricht aufgelöst, um die interaktive und aktive Arbeit zu fördern. Sowohl die Fähigkeit zur Teamarbeit als auch die Disziplin zur selbstständig erstellten Studie sind wichtige Lehrziele, die die Tätigkeit in den Ausbildungsbetrieben bereits direkt spürbar einfordert.

Die Studierenden werden bereits zu Beginn des Studiums in den Projektarbeiten, den Seminaren und Vorlesungen mit integriertem Übungsteil zur Selbstständigkeit, Eigeninitiative und Selbstorganisation erzogen. Die relativ geringe SWS Zahl macht deutlich, dass dem/der Lehrenden hier die Rolle des/der behutsam „Steuernden“ zukommt und die konventionelle Unterrichtsform der Vorlesung oder Übung bezogen auf die Aneignung von Fertigkeiten verlassen wird. Problemorientiertes Entwickeln und Arbeiten unter wirklichkeitsnahen Bedingungen wird als „Testfall“ durchgespielt, ein hoher Grad an Selbstorganisation und Eigeninitiative wird gefordert. Kompetenzen und Fähigkeiten, die genau in der späteren Tätigkeit im Beruf benötigt werden. Die Möglichkeit der Studierenden, dies sehr frühzeitig bereits noch im Studium einüben zu können, wird von den Gutachter/innen ausdrücklich befürwortet.

Im Gespräch vor Ort wurde ferner festgestellt, dass Didaktik-Weiterbildungskurse von der FH Joanneum angeboten werden. Diese sind nur für hauptberuflich Lehrende verpflichtend, für nebenberuflich Lehrende freiwillig. Das Angebot an Weiterbildungskursen wird von den Gutachter/innen begrüßt. Aufgrund der hohen Beteiligung nebenberuflich Lehrender sollte jedoch für die Gruppe zumindest eine didaktische Grundschulung verpflichtend eingeführt und angeboten werden.

Aus der Tatsache heraus, einen hohen Anteil von nebenberuflich Lehrenden in der Lehre einzusetzen, erwächst nach Meinung der Gutachter/innen ein mögliches Risiko in Form von fehlender Kontinuität in der Lehre und einer nur diffus ausgeprägten Vertrauensbeziehung zwischen Studierenden und Lehrenden. Die Gutachter/innen halten es deshalb für angezeigt, dass auch oder gerade trotz zusätzlich vorgegebener Aufgaben in F&E bzw. der Studiengangs- oder Hochschulelbstverwaltung mindestens 50% der tatsächlich Lehre konkret durch am Joanneum hauptberuflich Lehrende durchgeführt werden. Eine Möglichkeit, dies auch entsprechend zu evaluieren, könnte das hochschuleigene QM-System bieten.

Da sich Absolvent/inn/en des Studiums „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ in einem globalen Berufsfeld bewähren müssen, wird das fünfte Semester auf Englisch unterrichtet. Damit wird zusätzlich ein Angebot für den bilateralen Austausch von Studierenden und Lehrenden mit Hochschulen auf der ganzen Welt geschaffen. Da Lebensmittelmanagement in jedem Fall den internationalen bzw. globalen Agrar- bzw. Foodmarkt als Wirtschaftsraum betrachten muss, wird in alle Fachmodule ein Lehrveranstaltungsblock integriert, in welchem die jeweilige Fachterminologie auf Englisch unterrichtet wird.

g. Zuteilung ECTS

Die im Studienplan für einzelne (Teil-)Module vorgesehenen Leistungspunkte schwanken zwischen 1 und 6 ECTS (Ausnahme Bachelorarbeit 2 mit 8 ECTS). Die Zuteilung von 1 ECTS/Lehrveranstaltung sieht die Gutachter/innen-Gruppe problematisch. Die gemäß Bologna vorgesehene Modularisierung sieht größere Module mit mehreren Lehrveranstaltungen vor, die Zusammenhänge aus verschiedenen Blickwinkeln gemeinsam beschreiben. Mit der Arbeitsleistung von 1 ECTS kann aus Sicht der Gutachter/innen der Inhalt einer Lehreinheit nicht zur Genüge vermittelt werden.

h. Workload

Für die Berechnung der Workload bzw. zur Umrechnung der ECTS-Anrechnungspunkte wurden die Bologna-Kriterien herangezogen. Der unterschiedliche Arbeitsaufwand spezifischer Lehrveranstaltungen wird durch angepasste Umrechnungsfaktoren bewertet. Eine Lehrveranstaltungs-Einheit entspricht 45 Minuten. Pro Semester werden 30 ECTS vergeben. Dies entspricht einem Workload von 750 Arbeitsstunden pro Semester (1.500 Arbeitsstunden im

Jahr). Das Arbeitspensum ist somit so konzipiert, dass die zu erreichenden Qualifikationsziele in der festgelegten Studiendauer erreicht werden können.

Inklusive der praktischen Arbeit an den Bachelorarbeiten werden im Studium „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ insgesamt 37 ECTS (entsprechend 925 h Workload) für Tätigkeiten während der Praxisphasen in den Ausbildungsunternehmen vergeben. Das entspricht ca. 20 % der gesamten akademischen Workload. Dafür verbringen die Studierenden mindestens 30 Wochen (entsprechend 1.200 Arbeitsstunden) in den Unternehmen.

Gemäß Akkreditierungsantrag und persönlichem Gespräch werden Berufspraktika zum Teil in der lehrveranstaltungsfreien Zeit absolviert. Diese Vorgehensweise ist hinsichtlich des Workload für Studierende aus Sicht der Gutachter/innen zu hinterfragen. Das Studium soll so konzipiert sein, dass Studierende auch ausreichend Freizeit und Erholung haben.

i. Berufsbegleitende Studiengänge - Vereinbarkeit mit Berufstätigkeit

Für den beantragten Studiengang nicht relevant.

j. Prüfungsmethoden

Die Lehrveranstaltungstypen und die damit verbundenen Prüfungsmodalitäten sind in der Prüfungsordnung der FH Joanneum entsprechend geregelt. Im Gespräch mit dem Studiengangsleiter wurde festgestellt, dass Modulprüfungen angestrebt werden. Diese Absicht ist seitens der Gutachter/innen begrüßenswert.

Eine vom Studiengangsleiter nachgereichte Zusammenstellung des Verhältnisses von Modulzahl zu Zahl tatsächlich abgelegter Prüfungen belegt jedoch, dass die im Studien-gangsaufbau bislang bereits belegten Semester zwischen 1,33 bis fast das Doppelte an Prüfungen je Modul (siehe nachfolgende Tabelle) zu absolvieren haben.

Semester	Module/-prüfungen	SWS	ECTS
1.	6 / 8 = Ø 1,33	25	30
2.	7 / 11 = Ø 1,57	27	30
3.	5 / 9 = Ø 1,80	21	30

Bei Nicht-Bestehen einer Modul(-teil)-prüfung muss bislang nur der entsprechende Teil wiederholt werden. Das Gutachter/innen Team sieht dadurch mögliche Defizite bei der Sicherstellung des Nachweises, dass die gelehrtten Zusammenhänge verstanden wurden.

Des Weiteren ist in den meisten Lehrveranstaltungs-Beschreibungen die Rede von schriftlichen Abschlussprüfungen. Mündliche Abschlussprüfungen fördern das Verständnis der Zusammenhänge. Es wird empfohlen auch mündliche Prüfungen in die Beurteilungen zu integrieren.

Die Gutachter/innen sehen insgesamt innerhalb der Prüfungsmodalitäten des Studienganges die Vorgaben des Bologna-Prozesses noch nicht vollständig umgesetzt. Darin wird die Erbringung von möglichst nur einem Leistungsnachweis je Modul empfohlen. Um dies sicherzustellen und die Modulprüfung entsprechend kompetenzorientiert auszurichten, bietet sich eine Überarbeitung und Verdichtung der Prüfungskonzeption konsequent auf eine Modulprüfung an. Gleichzeitig wäre damit auch die Möglichkeit gegeben, die Praxis fast ausschließlich schriftlich abgeleisteter Prüfungsleistungen zu modifizieren und auch mündliche Prüfungen mit einzubeziehen.

k. Prüfungsordnung

Die Prüfungsordnung der FH Joanneum umfasst die wesentlichsten Punkte, welche geregelt werden müssen und lag den Gutachter/inne/n vor. Immer mehr Studierende müssen aus finanziellen Gründen neben dem Studium arbeiten und können die in der Prüfungsordnung vorgeschriebene Anwesenheitspflicht dadurch z.T. nicht erfüllen. Die erforderlichen Kompetenzen sollten auch ohne Besuch der Vorlesung zu erwerben sein. Der Verlust eines Prüfungsantrittes als Konsequenz der Nicht-Einhaltung der Anwesenheitspflicht wird von den Gutachter/innen als im Sinne einer akademisch freien Ausbildung Überdenkens wert empfunden.

Der Kriterienkatalog zur Beurteilung von Bachelor-Arbeiten wurde vom Studiengangsleiter nachgereicht. Er stellt eine umfassende Handreichung für die Studierende dar, die Bewertungskriterien werden von den Gutachter/inne/n als gut verständlich und nachvollziehbar angesehen.

l. Berufspraktika

Das Studium wird in der Organisationsform „Vollzeit-praxisintegriert“ angeboten, womit einerseits ein hoher Praxisanteil, andererseits eine enge Kooperation zwischen Studiengang und Praxisbetrieben sowie die direkte Integration der praktischen Erfahrung in den Studienbetrieb und umgekehrt gemeint sind.

Dazu sieht das vorliegende Bachelor-Studienprogramm viele Möglichkeiten vor, Exkursionen durchzuführen. Die Studierenden bekommen so einen grundlegenden Überblick über unterschiedlichste Unternehmen und die Strukturen in der Land- und Ernährungswirtschaft.

Im Studium „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ werden insgesamt mindestens 30 Wochen in Ausbildungsbetrieben der Landwirtschaft (ein Monat), der Lebensmittelverarbeitung (in der Regel drei Monate, mindestens sechs bis höchstens 18 Wochen) und des Lebensmittelhandels (in der Regel drei Monate, mindestens sechs bis höchstens 18 Wochen) absolviert. Sechs Wochen des Praktikums in der Verarbeitung können auch in einer Großküche, sechs Wochen des Praktikums im Handel in einer öffentlichen oder privaten Dienstleistungseinrichtung verbracht werden. Durch Integration von Ferienzeiten können bis zu insgesamt neun Monate in Praktikumsbetrieben Erfahrungen gesammelt werden.

Die Praktika in Verarbeitung und Handel (zweites und drittes Praxismodul) werden von den betrieblichen Betreuer/innen anhand eines Lernzielkatalogs bewertet und diese Bewertung den Studierenden in einem sog. Evaluierungsgespräch am Ende der Praxisphase mitgeteilt. Die Bewertung fließt in die Beurteilung der Praxismodule mit ein.

Die erste Bachelorarbeit fasst die praktischen Erfahrungen in Hinblick auf das Studienziel zusammen. Die zweite Bachelorarbeit wird in bzw. mit einem der oben erwähnten Unternehmensbereiche, jedenfalls unter Berücksichtigung des gesamten Lebenszyklus von Lebensmitteln verfasst. Die zweite Bachelorarbeit muss nicht in oder mit einem bestimmten Unternehmen durchgeführt werden, sie kann auch ein Konzept für mehrere Unternehmen oder einen ganzen Wirtschaftszweig umfassen (Antrag, Seite 78).

Die praxisorientierte Studienform wird von den Gutachter/innen sehr begrüßt. Das theoretische Wissen kann im Anschluss bzw. während einer Lehrveranstaltung praxisorientiert gefestigt werden. Die Einbeziehung der vorlesungsfreien Zeit bzw. der Ferien in Praxismodule ist jedoch zu kritisieren. Auch Studierende brauchen wie im Punkt h) Workload bereits angesprochen Zeit, sich von der Studienzeit zu erholen und privaten Interessen und Neigungen nachzugehen.

m. Zugang, Durchlässigkeit

Zugangsvoraussetzung für einen Bachelorstudiengang ist die Erfüllung der im §4 FHStG beschriebenen fachlichen Voraussetzungen.

Die Zugangsvoraussetzungen zum Bachelorstudiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ sind Reifezeugnis, anwendbare Studienberechtigungsprüfungen für Studienrichtungen, welche die geforderten Pflichtfächer vorsehen. Diese sind Mathematik 2, Chemie 2 und Physik 1.

Bewerber/innen mit einschlägiger beruflicher Qualifikation haben ebenfalls diese Kenntnisse nachzuweisen, resp. die Prüfungen abzulegen. Folgende Lehrberufsgruppen sind zum vorliegenden Studiengang zulässig:

- Land- und Forstwirtschaft / Tiere / Pflanzen
- Chemie / Kunststoff
- Lebens- und Genussmittel / Ernährung
- Umwelt / Energie / Rohstoffe
- Tourismus / Gastgewerbe / Hotellerie

Der Abschluss folgender berufsbildender mittlerer Schulen ist für den Zugang zulässig:

- Technische, gewerbliche Schulen
- Land- und Forstwirtschaftliche Schulen
- Wirtschaftliche Schulen
- Gastronomie- und Tourismusschulen
- Kaufmännische Schulen

Für Studienwerber/innen der FH JOANNEUM-eigenen technischen bzw. wirtschafts- und sozialwissenschaftlichen Bachelorstudiengänge werden von der FH JOANNEUM Vorbereitungskurse in Deutsch, Englisch 1 und 2, Physik 1 und 2 sowie Mathematik 1 bis 3 einschließlich Zusatzprüfungen angeboten. Weitere Vorbereitungskurse für alle nicht-technischen bzw. nicht-wirtschafts- und sozialwissenschaftlichen Bachelorstudiengänge der FH JOANNEUM werden von der Partneruniversität „Karl-Franzens Universität Graz“ angeboten. Die Entscheidung über die Anerkennung von Zusatzprüfungen obliegt anhand des Maßstabs der Gleichwertigkeit der Studiengangsleitung.

Die Zugangsvoraussetzungen zum Bachelorstudiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ sind im Hinblick auf die weitergehenden Anforderungen im Studiengang angebracht. Das Vorbereitungsangebot ist auf Grundlagenfächer beschränkt. Es wäre wünschenswert, weitere Kurse, resp. Tutorien anzubieten, um ebenfalls nicht-einschlägig qualifizierte Studienwerber/innen zu unterstützen (bspw. Grundlagen der Wirtschaft, des Rechnungswesens, der Verfahrenstechnik) oder eingeschriebenen Studierenden mit fachlichen Problemen in einzelnen Modulfeldern den Verbleib sowie einen erfolgreichen Abschluss ihres Studiums zu erleichtern.

Die Möglichkeit zur Anerkennung von Kenntnissen, die im Rahmen einer berufsorientierten oder einer anderen gleichgestellten Ausbildung erworben wurden, besteht zusätzlich. Sie orientiert sich an den Anforderungen des jeweiligen Studienganges und wird anhand der im Antrag (S. 84 – 85) festgelegten Vorgaben durch die Studiengangsleitung durchgeführt.

Zurzeit ist die Entwicklung eines konsekutiven Masterstudienganges nicht vorgesehen. Jedoch bietet sich den Absolvent/innen des vorliegenden Bachelor-Studienganges die Möglichkeit, den bereits bestehenden Masterstudiengang „Engineering and Production Management“ der

FH JOANNEUM berufsbegleitend zu besuchen. Weitere Möglichkeiten zur Weiterqualifizierung im Rahmen eines Masterstudienganges an anderen Hochschulen oder Universitäten bestehen. Sie sind jedoch an die entsprechenden einschlägigen Vorbedingungen der aufnehmenden Hochschule/Universität gebunden.

n. Aufnahmeverfahren

Das Aufnahmeverfahren von Studienwerber/innen ist ein standardisiertes Verfahren an der gesamten FH Joanneum.

Die Studienwerber/innen haben eine schriftliche Bewerbung an den Erhalter der FH Joanneum zu richten. Weitere Unterlagen, wie ein Lebenslauf und Zeugnisse, müssen beigelegt werden. Die Bewerbungsunterlagen werden hinsichtlich ihrer Vollständigkeit und Erfüllung der allgemeinen Zugangsvoraussetzungen überprüft.

Übersteigt die Anzahl der Studienwerber/innen die vorhandene Anzahl der Studienplätze, ist im Weiteren ein Auswahlverfahren durchzuführen. Für die Studienwerber/innen ist ein schriftlicher Reihungstest durchzuführen und entsprechend zu bewerten. Dieser Test soll die Eignung und Begabung des Studienwerbers/der Studienwerberin für das für den jeweiligen Studiengang relevante Berufsfeld hinterfragen. Darüber hinaus werden unter anderem der bisherige Notendurchschnitt, der Besuch von Weiterbildungsveranstaltungen oder -lehrgängen im Vorfeld der Bewerbung um einen Studienplatz, einschlägige Berufserfahrungen und andere Kenntnisse, Erfahrungen und Motivationen als zusätzliche Kriterien berücksichtigt.

Mit jedem/jeder Studienwerber/in, der/die eine rechnerische Chance auf einen Studienplatz hat, wird ein persönliches Aufnahmegespräch geführt. Das Gespräch soll dem/der Studienwerber/in Gelegenheit geben, in den bisherigen Abschlüssen nicht ausgewiesene Fähigkeiten und Kenntnisse nachzuweisen, die für den Studienerfolg von Bedeutung sein können. Solche Kriterien sind insbesondere die Motivation, die Eignung und die Begabung des Studienwerbers/der Studienwerberin für das gewählte Studium und den angestrebten Beruf. Das Gespräch wird von einer Aufnahmekommission geführt. Die Zuteilung erfolgt durch die Studiengangsleitung.

Die Gewichtung der einzelnen Kriterien, die über eine Aufnahme entscheiden, richtet sich gemäß Akkreditierungsantrag nach folgendem Schlüssel:

- 50% Schriftlicher Reihungstest
- 35% Persönliches Aufnahmegespräch
- 15% Berufliche Erfahrung und einschlägige Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen

Im Gespräch stellte sich heraus, dass die tatsächliche Gewichtung vom standardisierten Verfahren wie folgt abweicht:

- 50% Schriftlicher Reihungstest
- 35% Persönliches Aufnahmegespräch
- 10% Notendurchschnitt
- 5% Bewerbung/Motivation

Die Studiengangsleitung hat gemäß §11 (1) FHStG idgF weiter darauf zu achten, dass das Verhältnis der Anzahl von Studienwerber/innen in den einzelnen Gruppen (Zugangswegen) nach der Auswahl erhalten bleibt, wobei Studienwerber/innen in zwei Gruppen unterteilt werden (Bewerber/innen mit einschlägiger beruflicher Qualifikation (duales System) und Bewerber/innen mit den übrigen Zugangsformen (AHS; BHS, etc.)). Die Studienplätze für diese

Bewerbungsgruppen werden entsprechend der Anzahl der Teilnehmer/innen am Aufnahmeverfahren und deren Zugehörigkeit zu einer Bewerbergruppe aliquot berechnet bzw. vergeben.

Das standardisierte Aufnahmeverfahren der FH Joanneum entspricht den gesetzlichen Richtlinien. Der Entscheidungsprozess ist nachvollziehbar und die Auswahl der Bewerber/innen transparent und fair.

o. E-Learning, Blended Learning, Distance Learning

Im persönlichen Gespräch wurde festgestellt, dass zum Austausch von Daten sowohl die Plattform „Moodle“ als auch ein internes Laufwerk verwendet werden. E-learning, blended learning und distance learning sind bislang keine integralen Bestandteile des Bachelorstudienganges „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“.

Die Lehrveranstaltungen des vorliegenden Studienganges sind so konzipiert, dass die Anwesenheit der Studierenden eine große Rolle im Lernprozess darstellt. Dies ist besonders im Falle von berufstätigen Studierenden und Abwesenheit durch Erkrankung der Studierenden problematisch zu sehen.

Das Angebot an e-learning u. Ä. Methoden am Bachelorstudiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ ist im Hinblick auf v.a. immer mehr berufstätigen Studierenden ausbaufähig.

p. Gemeinsame Partnerprogramme mit anderen Bildungseinrichtungen

Für den beantragten Studiengang nicht relevant.

6 Prüfkriterien gem. § 17 (2): Personal

Personal	
a.	<i>Entwicklungsteam</i>
b.	<i>Studiengangsleitung</i>
c.	<i>Lehr- und Forschungspersonal</i>
d.	<i>Lehrkörper in Bezug auf Berufsausbildung & Betreuung der Studierenden</i>

a. Entwicklungsteam

Das Entwicklungsteam mit insgesamt 8 Mitgliedern unter Leitung des Studiengangsleiters entspricht sowohl in der Zusammensetzung als auch in der im Hinblick auf das Profil des Studiengangs einschlägig wissenschaftlichen bzw. berufspraktischen Qualifikation den gesetzlichen Voraussetzungen. Entsprechende Belege sind in den Antragsunterlagen (Anhang 2) beigelegt. Die notwendige Autonomie wird ihm durch den Erhalter, der FH Joanneum GmbH, zugesichert und eingeräumt. 4 Mitglieder stellen durch ihren Einsatz in der Lehre zusätzlich einen wichtigen direkten Bezug zwischen Anwendung bzw. praktischer Umsetzung in Lehre und Ausarbeitung bzw. Entwicklung der konzeptionellen Gestaltung des Studienganges dar.

b. Studiengangsleitung

Auswahl und Bestellung der Studiengangsleitung sind im Rahmen des Hochschul-Qualitätsmanagementsystems geregelt. Die zugehörige(n) Verfahrensanweisung(en) „Auswahl von

hauptberuflich und berufsspezifisch Lehrenden sowie wissenschaftlichen MitarbeiterInnen" - Stand 2.2.2010 Version 2.06 – sowie „Verfahren zur Auswahl von SGL/TZL“ – Version 5.0 vom 3.12.2008 sind im Antrag (Anhang 3) beigefügt. Der Studiengangsleiter ist durch Ausbildung und vielfältige außerhochschulische Tätigkeiten, insbesondere im Sektor Umwelt und Energie, fach einschlägig qualifiziert. Er übt seine Tätigkeit an der FH Joanneum hauptberuflich aus und verfügt hinsichtlich der Leitungsfunktion für einen Studiengang über umfassende einschlägige Erfahrung. Das Gutachter/innen-Team konnte sich von seinem überdurchschnittlichen Engagement und einem hohen Einsatz für den Studiengang überzeugen. Eine enge Verbindung zu den Studierenden und eine gute offene Kommunikationslinie zu allen im Studiengang eingebundenen beteiligten Gruppen (Hochschulleitung, Entwicklungsteam, Praxisbetrieben) fielen besonders auf und sind nach Meinung der Gutachter/innen wichtige Triebfeder für die erfolgreiche Etablierung des eigenständigen Studiengangs.

In den sehr ausführlichen Vor-Ort-Gesprächen mit dem Studiengangsleiter mussten die Gutachter/innen jedoch feststellen, dass eine Vielzahl von Aufgaben und Tätigkeiten auf den Studiengangsleiter derzeit allein fokussiert sind. Dies mag in der aktuellen Aufbauphase teilweise hilfreich erscheinen und ggf. im Sinne eines zügigen Studiengangaufbaus als notwendig erachtet sein, wird aber spätestens mit Erreichen des Vollausbau des Studiengangs weder ohne Defizite in zeitlicher noch in fachinhaltlich-organisatorischer Weise mehr leistbar sein. Eine Konzentration auf die originären Funktionen und Aufgaben einer Leitung sollte deshalb von den in der Gesamtverantwortung stehenden Organen der FH Joanneum dem Studiengangsleiter nachhaltig möglich gemacht werden.

Eine besondere Unterstützungsfunktion kommt dabei nach Meinung der Gutachter/innen dem Qualitätsmanagementbereich der FH Joanneum zu. Der Support durch den QM-Bereich, insbesondere hinsichtlich allgemeiner für alle Studiengänge analogen Abläufe und Vorgänge, aber auch im generellen Bereich der Dokumentation und Unterstützung im kontinuierlichen Verbesserungsprozess (KVP) ist zeitnah auszubauen und primär an der Dringlichkeit des Bedarfs auszurichten. Insbesondere die konzeptionelle Ausarbeitung der Schnittstelle des hochschulweit allgemeingültigen KVP einerseits und den Studiengangs spezifischen Anforderungen und Bedürfnissen andererseits, scheint notwendig. Das Primat des Handels sehen die Gutachter/innen dafür jedoch vor allem beim Bereich der Hochschul-QM.

Ein weiterer Bereich, der gerade in der stark dual orientierten Konzeption des Studienganges begründet ist, ist die nach Einschätzung der Gutachter/innen für den korrekten Ablauf des Studiums notwendige Verfügbarkeit von geeigneten Praxisbetriebe sowie die Begleitung der Studierenden während der jeweiligen Betriebs- bzw. Praxisphasen. Die Gutachten schlagen deshalb – zur Entlastung des Studiengangsleiters – die Implementierung eines/einer zusätzlichen **Beauftragten für die betriebliche Praxis** vor, welche den zugehörigen Aufgabenbereich zukünftig verantwortlich und in enger Abstimmung mit der Studiengangsleitung abdeckt.

c. Lehr- und Forschungspersonal

Auswahl und Bestellung von Lehr- und Forschungspersonal sind im Rahmen des Hochschul-Qualitätsmanagements geregelt. Die zugehörigen Verfahrensanweisungen „Auswahl von hauptberuflich und berufsspezifisch Lehrenden sowie wissenschaftlichen MitarbeiterInnen“ - Stand 2.2.2010 Version 2.06 – sowie „Bestellung nebenberuflich Lehrenden“ sind im Antrag (Anhang 3) beigefügt. Die Gutachter/innen gehen davon aus, dass durch die Tätigkeit des Studiengangsleiters sowie entsprechende Evaluationsmaßnahmen und den KVP die Bedarfsdeckung, insbesondere an für die Lehre notwendigem Personal sichergestellt wird.

Hinsichtlich der pädagogisch-didaktischen Qualifizierung ergibt sich für die Gutachter/innen folgendes Bild: Während die didaktische Weiterentwicklung für hauptberufliche Lehrende verpflichtend vorgegeben ist, ist die Einbettung nebenberuflich Lehrender in die didaktische Weiterentwicklung momentan nicht in einem entsprechenden Detailgrad wie für hauptberuflich-

che ausgeprägt, obwohl ein nicht unerheblicher Teil des im Studiengang notwendigen Lehrdeputats von nebenberuflichen Lehrkräften getragen wird. Die ferner notwendige Einbindung der praxisbetrieblich Verantwortlichen in das QM-System sowie deren didaktische Grundausbildung werden durch die Gutachter/innen deshalb angeregt.

d. Lehrkörper in Bezug auf Berufsausbildung & Betreuung der Studierenden

Die Zusammensetzung des Lehrkörpers aus haupt- und nebenberuflich Lehrenden sowie in spezifischen Berufsfeldern qualifizierten Personen entspricht den Anforderungen an eine wissenschaftlich fundierte Berufsausbildung, sichert ferner die Ansprüche aus dem Mix von theoretischem Wissen und Berufspraktischen Erfahrungen und gewährleistet eine angemessene Betreuung der Studierenden sowohl im Bereich der Vorlesungen, Übungen und Praktika sowie in den betriebspraktischen Abschnitten.

7 Prüfkriterien gem. § 17 (3): Qualitätssicherung

Qualitätssicherung	
a.	<i>Einbindung Studiengang in institutionseigenes Qualitätsmanagementsystem</i>
b.	<i>Periodischer Prozess der Qualitätssicherung und Weiterentwicklung</i>
c.	<i>Evaluation durch Studierende</i>

a. Einbindung Studiengang in institutionseigenes Qualitätsmanagementsystem

Der Antrag an das Board präsentiert das institutseigene Qualitätsmanagementsystem (QM), Schritte und Aktivitäten zum Aufbau, Einbettung der Studiengänge durch Führungsprozesse, Weiterentwicklung, Reflexionen, studentische Mitbestimmung und Bewertung der Lehrveranstaltungen. Das Qualitätsmanagementsystem ist nach den Prinzipien des EFQM aufgebaut und strukturiert. 2016 soll die komplette EFQM-mäßige Implementierung abgeschlossen sein.

Ein grundlegendes allgemeines Qualitätsmanagementsystem ist in der FH Joanneum etabliert und laufend weiter entwickelt. In Gesprächen während des Vor-Ort-Besuchs mit den relevanten Repräsentant/innen der FH Joanneum wurde das QM System weiter erörtert und die Gutachter/innen erhielten Informationen über die Anwendung des Systems und die Gestaltung von Kernprozessen. Auf der Ebene des beantragten Studienganges befindet sich das QM in der Startphase und wird weiter implementiert.

Nach Studium des Antrages und den beim Vor-Ort-Besuch gesammelten Gesprächsinformation ist generell zu bemerken, dass die Studiengangsleitung die Qualitätssicherung bzw. das Qualitätsmanagement im Lehrkanon weitgehend alleine ohne Koppelung oder Unterstützung der Zentral-QM durchführt. Schnittstellen oder Teilung von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortlichkeiten sind nicht definiert. Dies birgt zunächst die Gefahr einer Überlastung und damit Potential für mögliche Defizite bei den Kernaufgaben der Studiengangsleitung hinsichtlich der endgültigen Etablierung des Studienganges sowie der Sicherstellung und Erfüllung der noch zunehmenden praxisorientierten Aufgaben. Die Kompetenzen in der praktischen Anwendung sind derzeit fast ausschließlich bei der Leitung angesiedelt, sie unterliegen aber – in Würdigung der insgesamt vorgelegten Unterlagen und Aussagen - keiner laufenden Kontrolle oder einem Monitoring im Gesamt-QM.

Dadurch ist es der Studiengangsleitung intern auch im Anlassfall zwar möglich, schnell und Resultats orientiert zu agieren, jedoch mit einem hohen Aufwand an internen Res-sourcen und persönlichem Einsatz.

Als Einbindung des Studienganges in das institutseigene Qualitätsmanagementsystem ist ein Führungsprozess definiert. Es ist den Gutachter/innen jedoch nicht klar ersichtlich, wie die Schnittstellen und die dokumentierte Koppelung zwischen den QM-Agenden, der Studiengangsleitung und dem Gesamt-QM definiert sind und wie der Informations-Austausch bzw. die Einbindung erfolgt.

Die Umschichtung von Agenden der Studiengangsleitung an die zentrale QM bzw. der Support der Zentral-QM in der Datenerfassung bzw. –auswertung und der QM Administration und Dokumentation ist dringend notwendig, um das Defizitpotential innerhalb der Studiengangsleitung auf Grund von Ressourcenmangel zu eliminieren.

Aus den Präsentation der QM Abläufe beim Vor-Ort Gespräch und dem Studiums der Antragsunterlagen konnte nicht geklärt werden, welche unterschiedlichen Kompetenzen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse die einzelnen Organe Innovationsausschuss, Managementzirkel und Studiengangsleitung gegeneinander haben und welche Wechselwirkung bzw. Schnittstellen hier bestehen. Die Organe agieren autark, Wechselwirkungen werden nur auf informeller Ebene erzeugt, aber nicht strukturiert, definiert und geplant.

Formulierte Ziele werden gemäß Aussage im Zuge des Vor-Ort-Gesprächs von der Geschäftsführung an die Studiengänge kommuniziert. Qualitative Ziele werden aus quantitativen Kenngrößen abgeleitet (z.B. drop out rate, Einnahmenentwicklung) und sind damit nur indirekt erfasst. Dadurch fällt der Studiengangsleitung eine zentrale Rolle in der Dateninterpretation zu, die bei einer Vereinheitlichung von Zieldefinitionen und Planzahlen vom zentralen QM übernommen werden kann und somit zur Ressourcenentlastung auf Studiengangsebene führt.

Durch die unklare Schnittstellendefinition ist damit auch der Kontinuierliche Verbesserungsprozess (KVP) in seiner Gesamtheit nicht komplett geschlossen. Eigene KVP Ansätze bzw. Zyklen im Gesamt QM und auf Lehrgangsebene sind nicht verknüpft. Das Prinzip der Nachhaltigkeit in der Qualitätssicherung wird somit nur unzureichend gelebt.

b. Periodischer Prozess der Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

Die periodische Beobachtung und Bewertung der operativen Prozesse erfolgt laut Schilderung der Leitung QM auf mehreren Ebenen. Der paritätisch besetzte Innovationsausschuss leitet die Prozesse zur internen Re-Akkreditierung, die im 4 Jahreszyklus erfolgt.

Ein Management Review (MR) ist derzeit nicht in regelmäßigen Abständen geplant. Der Auslöser (warum? wann? wer?) für ein MR ist derzeit nicht explizit definiert. Die FH Joanneum ist laut Leitung QM im Vor-Ort-Gespräch in Umsetzung begriffen, ein MR periodisch 1 Mal pro Jahr durchzuführen.

Für die wirtschaftliche Entwicklung wird laut Angabe der wirtschaftlichen Leitung der Hochschule ein vierteljährliches Controlling durchgeführt und die laufende Entwicklung gegenüber den Planzahlen evaluiert. Es gibt eine jährliche Detailplanung und eine Grobplanung für die kommenden drei Jahre. Die einzelnen Studiengangsleiter/innen haben Berichtspflicht bei erkennbaren Abweichungen zum Plan.

Laut Studiengangsleiter gibt es auf Studiengangssebene neben der Evaluation durch Studierende (vgl. lit c) „Evaluation durch Studierende“) ein Reklamationsmanagement, sowie Mitarbeiter/innengespräche mit den Lehrbeauftragten. Das Reklamationsmanagement sieht die Deponierung von Reklamationen bei der Studiengangsleitung vor – auch in schriftlicher Form – jedoch steht hier eine informelle Behandlung von Reklamationen im Vordergrund. Die Dokumentation dieser und die Weitergabe dieser Daten inklusive erfasster Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen an das zentrale QM wurde nicht erwähnt. Nach Angaben des

Studiengangsleiters erfolgen diese zurzeit spontan oder anlassbezogen und folgen keiner systematischen Routine. Kritisch ist zu sehen, dass diese nicht protokolliert werden und somit keine Durchführung/Notwendigkeit/Überprüfung von Vereinbarungen oder Verbesserungsmaßnahmen möglich ist. Auch sind damit allfällige Konsequenzen nicht nachvollziehbar.

Zurzeit werden diese Gespräche vorwiegend mit hauptberuflichen Lehrender geführt. Die stärkere Einbeziehung aller Lehrbeauftragten in gezielt geplante Mitarbeiter/innengespräche, sowie die Eingliederung in die gesamten QM Abläufe ist daher zukünftig aus Sicht der Gutachter/innen notwendig.

Nach Angaben der Geschäftsführung und des Studiengangsleiters ist für die Weiterentwicklung der Managementzirkel in Absprache mit dem Innovationsausschuss zuständig. Änderungen in Curricula werden praktiziert. Änderungsnotwendigkeit wird von Prozessleitzahlen abgeleitet, die vorwiegend quantitativer Natur sind (z.B. Entwicklung Auslastung Studiengänge). Laufende Weiterentwicklungen, basierend auf periodischen Aktionen (z.B. Marktbeobachtung, Kundenfeedback, technology watch etc.) werden nicht praktiziert. Diese sind als wichtige Maßnahme der Sicherstellung der ständigen Verbesserung einzuführen.

c. Evaluation durch Studierende

Studierende der FH Joanneum haben verschiedene Ebenen und Möglichkeiten eine Evaluation bzw. Feedbackgabe im Rahmen ihres Studiums durchzuführen.

Laut Antrag (Seite 91) gibt es Studienvertreter/innen auf Jahrgangsebene, Studiengangsebene und Standortebeene. Kommunikation mit der wissenschaftlichen Geschäftsführung und/oder Studiengangsleitung ist durch Teilnahme an Kollegiumssitzungen, sowie Einzelgespräche und regelmäßige Besprechungen möglich. Zusätzlich besteht die Möglichkeit der Teilnahme der Studiengangsvertreter/innen an studiengangsinternen Kollegiumssitzungen („Studiengangskollegien“). Dies ist positiv zu bewerten, da die gesetzlich geforderten 4 Vertreter/innen im FH Kollegium nicht zwingend auch Studiengangsvertreter/innen des eigenen Studienganges sein müssen. Somit ist der direkte Austausch bzw. die Mitbestimmung durch dieses zusätzliche Angebot gewährleistet.

Um die Qualität der Lehre der FH Joanneum zu bewerten, ist ein Evaluationsmechanismus implementiert. Mittels online Fragebögen geben die Studierenden ihr Feedback zur Lehrveranstaltung ab. Diese werden von der Studiengangsleitung ausgewertet. Eine hohe Effizienz und ein hoher Informationsgehalt aus Lehrveranstaltungsevaluierungen werden aus Sicht der Gutachter/innen erzielt, wenn diese nicht am Ende einer Lehrveranstaltung, sondern im Laufe dieser - beispielsweise nach Halbzeit - durchgeführt werden.

Gespräche mit Studierenden und der Studiengangsleitung beim Vor-Ort Besuch verdeutlichen, dass dieses System in der Praxis funktioniert. Jedoch ist anzumerken, dass die Dokumentation, die Auswertung, die Formulierung von Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen, die Dokumentation mündlicher Gespräche und die Koppelung im Gesamt QM beim Vor-Ort Besuch größtenteils nicht nachvollzogen werden konnten.

8 Prüfkriterien gem. § 17 (4): Finanzierung und Infrastruktur

Finanzierung und Infrastruktur	
a.	<i>Nachweis der Finanzierung</i>
b.	<i>Finanzierungsplan mit Ausweis der Kosten pro Studienplatz</i>
c.	<i>Raum- und Sachausstattung</i>

a. Nachweis der Finanzierung

Laut Antrag (s. Seite 100 – 109) erfolgt die Finanzierung des Studienganges durch verschiedene Einnahmequellen (s. unten). Detaillierte Informationen über Studienplatzentwicklung, Personalplanung, Betriebs- und kalkulatorische Kosten, Ausgaben und Investitionen sind in der Kalkulation angeführt.

[...]

Sofern die beigelegten Finanzierungszusagen eingehalten werden, ist die Finanzierung des Studienganges gesichert. Als Risiko verweisen die Gutachter/innen lediglich auf die allgemeine Unsicherheit öffentlicher Finanzen hin.

b. Finanzierungsplan mit Ausweis der Kosten pro Studienplatz

Der Finanzierungsplan im Antrag legt die Daten für die Kalkulation auf einen Studienplatz dar.

[...]

Da die spezifische Studienplatz-Kalkulation auf Grundlage der oben unter a) gegebenen Finanzierungszusagen vorgenommen wurde, ergibt sich die entsprechende Finanzierungssicherheit, verbunden mit allgemeinen Haushaltsrisiken jeder öffentlichen Finanzierung.

c. Raum- und Sachausstattung

Laut Antrag ist die Nutzung von Infrastruktur in drei Varianten angedacht: studiengangsin-tern, interne Mitbenutzung und Mitbenutzung externer Infrastruktur. Studiengangsin-tern sind vor allem Lehrräume und Büroräumlichkeiten allokiert. Intern mitbenutzt können Chemielabors und Elektronik/Verfahrenstechniklabors. Die projektmäßige (Mit-)Verwendung des Sensorikbereichs, der während des Rundganges beim Vor-Ort Besuch besichtigt wurde, ist gemäß Nachreichung Labornutzung seit Jänner 2014 realisiert.

Chemische Übungen – zentraler Praxisbestandteil eines Studienganges mit Lebensmittelbezug – sind laut Antrag über die Mitbenutzung der Infrastruktur der TU Graz möglich. Weitere relevante praktische Übungen sind in einer landwirtschaftlichen Fachschule möglich, Praktika bei externen Unternehmenspartner/innen.

Entsprechende Vereinbarungen existieren, so dass damit die Grundausstattung für den Studiengang gegeben ist.

Für die Aufbauphase eines Studienganges und vom kaufmännischen Standpunkt ist die Nutzung von Synergien im Hinblick auf benötigte Infrastruktur ein sinnvoller Zugang und ein nachhaltiger Beitrag zur ökonomisch sinnvollen Kostendämpfung. Die starke Bindung an Partner/innen (sowohl intern als auch extern) bedingt aber das-in-Kauf-nehmen von Abhängigkeiten, was die Planung und Organisation der Nutzung und die verbesserte Auslastung der

Infrastruktur betrifft. Eigene Bedürfnisse müssen den Vorgaben der Partner/innen hintangestellt werden, was auf lange Sicht die strukturelle Gestaltung und Entwicklung des Studienganges beeinflussen.

Grundsätzlich kann jedoch aus Sicht der Gutachter/innen keine absolute Garantie auf die langfristige Nutzung von Einrichtungen Dritter gegeben werden. Sobald sich entsprechende Veränderungen oder Engpässe in der Bedarfsstruktur einstellen oder ein unvorhergesehener Wegfall eines/einer Kooperationspartners/in eintritt, kann es kurzfristig zu (stark) erhöhtem (möglicherweise nicht kompensierbaren) Finanzbedarf kommen, der im ungünstigsten Fall die Fortführung des Studienganges gefährden kann.

Aus Sicht der Gutachter/innen sind dafür rechtzeitig entsprechende Vorsorgepläne zu entwickeln, wie der Studiengang in einer derartigen Situation geführt werden kann bzw. welche alternativen Partner/innen für den Studiengang in Frage kommen könnten.

Zusätzlich hat der KVP des zentralen Hochschul-Qualitätsmanagements zusammen mit der Studiengangsleitung eine regelmäßige Prüfung der ausreichenden Kapazität im Studiengang vorzusehen, damit die Qualität für die Studierenden als Kund/inn/en gleichbleibend gewährleistet werden kann, die Studiengangsleitung rechtzeitig reagieren kann und entsprechende Korrekturmaßnahmen ergriffen werden können.

9 Prüfkriterien gem. § 17 (5): Angewandte Forschung und Entwicklung

Angewandte Forschung und Entwicklung	
a.	<i>F&E in Vereinbarkeit mit strategischer Ausrichtung der Institution</i>
b.	<i>Einbindung des Lehr- und Forschungspersonal in F&E, Verbindung F&E und Lehre</i>
c.	<i>Einbindung der Studierenden in F&E-Projekte</i>
d.	<i>Rahmenbedingungen</i>

a. F&E in Vereinbarkeit mit strategischer Ausrichtung der Institution

Der Studiengang ist ausgehend von einer Vertiefungsrichtung in seiner Eigenständigkeit relativ neu und befindet sich gerade in der Implementationsphase der ersten Jahrgänge. Naturgemäß liegt daher der Schwerpunkt zum momentanen Zeitpunkt in Management und Exzellenzentwicklung der Lehrqualität und dem Wissenstransfer an die Kund/inn/en – die Studierenden. Ferner sind Beziehungen und Kontakte zu potentiellen F&E-Partner/innen erst auf- bzw. auszubauen. Dem Studiengangsleiter, den anderen haupt- und nebenberuflichen Lehrenden, aber auch den Studierenden in Praxisphasen kommt hierbei eine wichtige Botschafter/innen/rolle zu. Für diese Aufgaben sind entsprechende Ressourcen und Freiräume notwendig.

Strategisch definierte F&E in Form eines definierten Forschungsplanes existiert. Jedoch ist bei den strategischen F&E-Zielen der einzelnen Transfer Departments keine effektive Überlappung mit zentralen Inhalten des beantragten Studienganges zu finden. Beim Vor-Ort-Gespräch wurden Projektansätze im Bereich Gesundheitsstudien und Engineering erkennbar, ein zentraler Strategieplan für den Studiengang ist zurzeit nicht umgesetzt. Erwähnte Aktivitäten zur Integration sind erst zu konkretisieren und entsprechend umzusetzen. Auch unter diesem Aspekt kommt der räumlich-technischen Grundautarkie (vgl. Abschnitt „Raum- und Sachausstattung“) des Studienganges hinsichtlich notwendiger Kapazitätselemente (Räume, Technik, wiss. Personal) wiederum eine wichtige Bedeutung zu.

In dieser Umsetzungsphase ist zu beachten bzw. zu definieren, ob kooperative F&E mit Dritten (und Drittmitteln) horizontal und breit in der Thematik geführt wird, oder ob ein selektiver Prozess zur Schließung von Partnerschaften und Projektinhalten vorab geführt wird. Auf jeden Fall ist die Deckung mit der Gesamtstrategie der FH Joanneum laufend zu prüfen und in Einklang zu bringen. Hierzu ist wiederum federführend das QM der FH Joanneum gefordert, entsprechende Infrastrukturen zu schaffen.

b. Einbindung des Lehr- und Forschungspersonal in F&E, Verbindung F&E und Lehre

In der Phase des Aufbaus eines Studiengangs sollen vorhandene, zudem knappe Ressourcen vorrangig dem Auf- und Ausbau der Lehre dienen. Erst in zweiter Linie ist die Durchführung von F&E Tätigkeit zu sehen.

Für den Einsatz in F&E ist vorgesehen, das Lehr- und Forschungspersonal ressourcenmäßig einzuplanen. Um den F&E Fokus zu betonen, hat die Studiengangsleitung für das Lehr- und Forschungspersonal die Möglichkeit geschaffen, Ressourcen von Lehraktivität in Richtung F&E Projektarbeit zu verschieben. Obwohl dies als Anreiz für die stärkere Intensivierung der F&E Projektarbeit verstanden werden kann, muss zunächst die Sicherung des Lehrangebotes bis zu Erreichung des Endausbaus personell und in seiner Qualität gewährleistet werden. Gleichzeitig kann über die Kooperation mit den Partner/innen der Betriebspraxis schrittweise über studentische Projektarbeiten ein Angebot für F&E entwickelt und ausgebaut werden. Gerade das Konzept dieses Studienganges birgt nach Ansicht der Gutachter/innen entsprechend positiv zu bewertendes Potential. Zunächst steht aber sowohl thematisch wie ressourcentechnisch bei allem geforderten Wunsch nach Forschung die Pflicht der Lehre im Vordergrund.

c. Einbindung der Studierenden in F&E-Projekte

Die Einbindung von Student/inn/en in konkrete Projekte erfolgt nach Auskunft beim Vor-Ort-Besuch momentan weitgehend anlassbezogen und derzeit eher noch in geringer Zahl. Dies ist jedoch dem aktuellen Studienfortschritt der Studierenden und Ausbaugrad des Studiengangs geschuldet. Zurzeit sind F&E Projekten im Rahmen von Bachelorarbeiten 2 vorgesehen. Damit ist die Einbindung im üblichen FH Bachelorniveau gewährleistet. Zusätzlich können Praktika oder studentische Projektarbeiten, v.a. mit den kooperierenden Praxisbetrieben den Grad der Einbindung der Bachelor-Studierenden in F&E Projekten erhöhen und ausbauen helfen.

d. Rahmenbedingungen

Als wirtschaftsorientierte Ausbildungseinrichtung führt die FH Joanneum Kooperationen mit Unternehmen in F&E Projekten durch. Ein noch auszuarbeitender Strategieplan muss die Nutzung von F&E zum Aufbau von Infrastruktur und Expertise im Studiengang als klares Ziel definieren. Zurzeit kann aber nur die existente Infrastruktur anteilig für eine entsprechende Projektrealisierung genutzt werden. Die Aufbaustrategie im Studiengang fehlt noch. Kooperative F&E für Dritte als Auftragsforschung erzielt sicher notwendige Einnahmen als Drittmittel, die zur zukünftigen Sicherung der Finanzierung des Studienganges dienen können, sofern die dafür notwendigen (studiengangs-)eigenen Ressourcen zur Verfügung stehen — wie von den Gutachtern/innen bereits unter Pkt 8c ausführlich dargestellt.

10 Prüfkriterien gem. § 17 (6): Nationale und internationale Kooperationen

Nationale und internationale Kooperationen	
a.	<i>Kooperationen entsprechend dem Studiengangsprofil</i>
b.	<i>Mobilität der Studierenden</i>

a. Kooperationen entsprechend dem Studiengangsprofil

Als Kooperationspartner/innen in Bezug auf Praktika und Projekte kommen sämtliche Unternehmen aus dem Sektor Lebensmittelbe- und -verarbeitung sowie Lebensmittelhandel in Frage. Mit einigen Unternehmen gibt es bereits langjährige Kontakte aus dem dualen Studium „Produktionstechnik und Organisation“ (Agra-na, Ennstalmilch, NÖM, Messner Wurst, Destillerie Bauer, Brauerei Puntigam, Brauerei Göss) andere Unternehmen haben selbst während des ersten Jahres des Bestehens der Vertiefungsrichtung „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ großes Interesse an der Kooperation angemeldet (z.B. SPAR, Schirnhöfer, Fruit Partners Feldbach). Nach Meinung der Gutachter/innen wird das hier vorhandene Potential schrittweise erschlossen werden.

In Bezug auf internationale Kooperationen hat sich ein Modell als besonders erfolgreich und für alle Beteiligten attraktiv erwiesen. Dieses Modell wurde vom Studiengang „Produktionstechnik und Organisation“ entwickelt und inzwischen mit drei Universitäten in Australien und Kanada umgesetzt; teilweise im Rahmen des Förderungsprogramms EU-Canada (Life Long Learning), in dem der Studiengang erstmals in Österreich erfolgreich eingereicht hat: Jeweils ein/eine österreichische/r und ein/eine ausländische/r Studierende/r verbringt zwei Semester hintereinander zusammen. Eine Praxisphase im Ausbildungsbetrieb in Österreich (der österreichische „Twin“ – „Zwilling“ hilft bei der Integration ins Unternehmen und beim Abbau von Sprach- und Kulturbarrieren) und ein Theoriesemester in Kanada oder Australien. Die herausragenden Ergebnisse des interkulturellen Kompetenzerwerbs in diesem Modell wurden wissenschaftlich erhoben und werden immer wieder in internationalen Tagungen präsentiert (zuletzt auf der Director's Conference des EU Programms in Berlin und demnächst auf der World Conference der World Association of Cooperative Education in Philadelphia).

Für den Studiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ soll dieses Austauschmodell speziell im Landwirtschaftspraktikum angewandt werden. Dazu wurde mit WWOOF Österreich eine Partnerorganisation gewählt, die bereits langjährige Erfahrung mit Praktika ausländischer Studierender auf österreichischen Bauernhöfen und umgekehrt hat. Für den Studiengang werden einerseits bestehende Kontakte, andererseits neue Mitgliedschaften in themenspezifischen Netzwerken genutzt (z.B. Visegrad University Association, Vereinigung landwirtschaftlicher Hochschulen der östlichen Nachbarländer). Durch die Gestaltung des 5. Semesters auf Englisch sowie die Orientierung an üblichen Semesterplänen (keine Praxisphasen in den Semestern im letzten Studienjahr) werden die Zusammenarbeit sowie der Austausch von Studierenden und Lehrenden mit anderen Hochschulen gefördert.

Das Gutachter/innen-Team sieht starke Bemühungen im Aufbau von nationalen internationalen Kooperationen. Dies wird von den Gutachter/innen im Sinne einer noch wachsenden Internationalität der Agrar- und Lebensmittelbranche sowie entsprechend beteiligter Handelspartner/innen und relevanter Warenströme begrüßt und ist parallel zum Studierendenaufwuchs weiter auszubauen.

b. Mobilität der Studierenden

Eine herausragende Bedeutung für die Vorbereitung der Studierenden auf die zukünftige Verantwortung in der Arbeitswelt haben in diesem Studiengang Auslandspraktika und -semester. In der Vorbereitung von entsprechenden Möglichkeiten kann auf die Erfahrungen und Netzwerke des dualen Studiums „Produktionstechnik und Organisation“ zurückgegriffen werden. Über die Jahre ist es dort gelungen, den Anteil der Studierenden, die mindestens eine Praxisphase oder ein Semester im Ausland verbringen, auf ca. 2/3 zu steigern. Durchschnittlich absolvieren inzwischen fast 30 % der Studierenden ein Semester an einer der Partnerhochschulen des Studiengangs.

Auslandssemester werden per Learning Agreement gemeinsam mit der Studiengangsleitung organisiert. Dieses kann während des Auslandsaufenthaltes in Absprache mit der Studiengangsleitung geringfügig geändert werden. Die erbrachten Leistungen werden in Österreich in Form der erbrachten Credits angerechnet, ohne jedoch die an der Partnerhochschule erzielten Noten umzurechnen. Studierende erhalten die Bewertung „teilgenommen“ und fügen ihren Leistungsnachweis (Zeugnis) aus dem Ausland bei. Diese Vorgehensweise ist auch im Sinne der Gutachter/innen, da es bislang keine einheitliche Vorgehensweise bei Umrechnungen gibt und die Noten nicht untereinander vergleichbar wären.

Grundsätzlich begrüßt die FH Joanneum Auslandsaufenthalte der Studierenden des Studienganges „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“. Jedoch muss das erste landwirtschaftliche Praktikum innerhalb Österreichs absolviert werden. Hier stehen zunächst der Einblick in und das Wissen über die inländisch verbreiteten Wirtschafts- und Produktionsweisen sowie die besondere Betonung der Herkunft und Regionalität im österreichischen Nahrungsmittelsektor im Vordergrund. Der Kompetenzerwerb hinsichtlich nationaler bzw. regionaler einerseits und überregional-globaler Wertschöpfungsprozesse andererseits verbunden mit dem Aspekten der Nachhaltigkeit ist für die Gutachter/innen dabei ein wichtiges und positiv zu bewertendes Element der Befähigung der Absolvent/inn/en für ihr späteres Berufsleben und ihr ganzheitliches Urteilsvermögen.

11 Zusammenfassende Ergebnisse

Der beantragte Studiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ wurde aus einer bestehenden Vertiefungsrichtung des technisch-orientierten Studiengangs „Produktionstechnik und Organisation“ heraus entwickelt. Er fügt sich in den Gesamtrahmen des Entwicklungsplan 2013+ der FH Joanneum und dessen Zielsetzung in der „nachhaltigen Sicherung und Steigerung der Lebensqualität dieser und zukünftiger Generationen“ ein. Der Studiengang befasst besonders mit den vielfältigen Aspekten der Wertschöpfungskette „Lebensmittel“ von der landwirtschaftlichen Urproduktion der Roh- und Grundstoffe über die Stufen der (Weiter-) Verarbeitung und Vermarktung bis zum Absatz an den Konsumenten im Direktgeschäft oder über den Groß- und Einzelhandel.

Die Nachfrage nach ausgebildeten Fachkräften in einem Umfang von 25 Absolvent/inn/en pro Jahr wurde mittels einer Bedarfs- und Akzeptanzanalyse und in Gesprächen mit Vertreter/inne/n der einschlägigen Wirtschaftsbereiche „Landwirtschaft – Verarbeitung – Handel“ umfassend verifiziert. Anhand von bisherigen Erfahrungen wird ein entsprechend hohes Bewerber/innen-Interesse an dieser akademisch-praktischen Ausbildung im Lebensmittelsektor belegt. Mit Blick auf die späteren beruflichen Tätigkeitsfelder der Absolvent/inn/en ist aufgrund der Vielzahl von Arbeits- und Einsatzmöglichkeiten sowie einem eher noch zunehmen-

den Bedarf an Fachkräften zu rechnen, so dass längerfristig Entwicklungsperspektiven für den Bestand oder einen weitergehenden Ausbau diese Studienganges bestehen.

Die vorgelegte Studiengangskonzeption mit der Verknüpfung einer akademisch-theoretischen Ausbildung mit anwendungsbezogenen Elementen in der betrieblichen Praxis ist hervorragend geeignet, die für die berufliche Tätigkeit notwendigen Kompetenzen bei den Studierenden zu entwickeln und die vorhandenen Fähig- bzw. Fertigkeiten sowie Interessenschwerpunkte für eine individuelle Profilierung der Absolvent/inn/en zu fördern.

Die didaktische Konzeption im sog. Ansatz des Work Integrated Learning (WIL) bietet die hervorragende Chance der frühzeitigen Zusammenarbeit der Studierenden mit dem späteren Arbeitsumfeld. Vielfältige Exkursionen und Studienarbeiten ermöglichen zudem einen weitgespannten Einblick in die Vielfalt des Agrar-, Lebensmittel- und Handelssektors und erleichtern die spätere Berufswahl.

Das vorgelegte inhaltliche Konzept ist geprägt von seinem Entstehungshintergrund aus einem produktionswirtschaftlich-industriell ausgerichteten Studiengang. Da sich jedoch der eher mittelständisch, zum Teil auch kleinunternehmerisch strukturierte Lebensmittel- und Handelssektor mit einer äußerst heterogenen, sehr individuell ausgerichteten und nur wenig standardisierten Produktionsweise doch teilweise fundamental vom Bereich der industriellen Produktionsweise unterscheidet, ergeben sich aus Sicht der Gutachter/innen derzeit (noch) konzeptionelle Schwachpunkte, die jedoch im Rahmen der Weiterentwicklung und des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses entsprechend zu beheben sind. So macht es die skizzierte Situation der Ernährungswirtschaft und des Handels zwingend notwendig, sich wesentlich eingehender mit allen Fragen des Lebensmittel-, Vermarktungs- sowie des Handels- und Hygienerechts auseinanderzusetzen und die Kompetenz der Studierenden auf diesem Gebiet deutlicher zu entwickeln und auszubauen.

Ein weiterer, konzeptionell als Alleinstellungsmerkmal herausgestellter Themenkomplex umfasst die Fragen der Nachhaltigkeit. Dieses Thema ist mit seinen jeweiligen Einzelaspekten in den unterschiedlichsten Modulnhalten enthalten, jedoch lässt das Studiengangskonzept einen leicht erkennbaren durchgängigen roten Faden „Nachhaltigkeit“ (noch) vermissen. Besonders die frühzeitige Sensibilisierung der Studierenden für diese Thematik wird im ersten Studienjahr mit einem eigenen Modul für zusätzlich notwendig erachtet.

Der Aufbau des Studienganges mit einem Umfang von insgesamt 180 ECTS in 6 Fachsemestern erfüllt die gültigen Vorgaben, wobei ein Semester zur Förderung der Fremdsprachenkompetenz in englischer Sprache bei der heutigen Internationalisierung im Lebensmittelsektor besonders entgegenkommt.

Als Grundstruktur für die Gliederung des Studiengangs ist ein Raster von jeweils sechs Modulen zu je 5 ECTS pro Semester zugrunde gelegt. Dadurch sind sowohl Studienplan und wie Kompetenzerwerb für alle Betroffenen übersichtlich und die gegenseitige Anrechnung von Leistungen aus anderen Studiengängen bzw. der internationalen Austausch im Sinn des Bologna-Prozesses wird erleichtert.

Der spätere Tätigkeitsbereich der Absolvent/inn/en zeichnet sich durch eine starke Vielfalt und eine überdurchschnittliche Heterogenität aus, was für die Absolvent/inn/en Gelegenheit und Chancen, aber auch den Anspruch einer individuellen Profilierung bedingt. Derzeit stehen den Studierenden lediglich Module im Umfang von 2x5 ECTS zur Auswahl. Im Rahmen der Weiterentwicklung des Studienganges wird die Erhöhung des Angebots an Wahl(pflicht-)modulen z.B. durch entsprechende Umwidmung bereits bestehender Module bis zu einem Umfang von etwa 30 ECTS insbesondere in den höheren Fachsemestern zum Ausbau der individuellen Profilierungsmöglichkeit der Studierenden angeregt.

Das von den Studierenden verlangte Arbeitspensum und der dazu nach Bologna-Kriterien berechnete Workload sind so angelegt, dass die Qualifikation der Studierenden in der festgelegten Studiendauer erreicht werden kann. Bezüglich der ausdrücklich als positiv zu bewer-

tenden vielfältigen Berufspraktika besteht jedoch auch die potentielle und teilweise bestätigte Gefahr, dass sich diese aus organisatorischen oder anderen Gründen auch in die Lehrveranstaltungs-freien Zeit hinein erstrecken könnten, was jedoch grundsätzlich vermieden werden sollte.

Das im Studiengang eingesetzte Personal entspricht in seiner Zusammensetzung und Qualifikation den jeweiligen fachlichen Anforderungen. Besonders hervorzuheben ist das Engagement des Studiengangsleiters, der eine Fülle von Aufgaben gerade in der Phase der Konzeption und des Implementierens eines neuen Studiengangs zu absolvieren hat. Besonders das Konzept eines praxisintegrierten Studiengangs fordert eine enge Kooperation zwischen Studiengang und Praxisbetrieben, einen permanenten organisatorisch-fachlichen Austausch sowie die direkte Integration der praktischen Erfahrung in den Studienbetrieb. Spätestens beim Erreichen der Endausbaustufe, möglicherweise jedoch bereits früher sehen die Gutachter/innen deshalb die große Gefahr der Überlastung des Studiengangsleiters. Aufgrund der notwendigen Verfügbarkeit von geeigneten Praxisbetriebe sowie der Begleitung der Studierenden während der jeweiligen Betriebsphasen regen die Gutachter/innen an, eine zusätzliche Funktion eines/einer **Beauftragten für die betriebliche Praxis** im Studiengang zu implementieren, welche den zugehörigen Aufgabenbereich zukünftig verantwortlich und in Abstimmung mit der Studiengangsleitung abdeckt.

Am FH Joanneum befindet sich ein allgemeines Managementsystem im Auf- bzw. Ausbau, das nach den Prinzipien des EFQM Modells aufgebaut werden soll. Auswahl und Bestellung von Lehr- und Forschungspersonal ist im Rahmen des Hochschul-Qualitätsmanagements bereits geregelt. Das Studienangebot soll im System durch einen eigenständigen Führungsprozess eingebettet werden.

Ziel dieses Gutachten ist es nicht, das Managementsystem des Joanneum in Gänze zu bewerten; lediglich die Verknüpfungen mit und die Schnittstellen zum beantragten Studiengang stehen hier im Fokus der Gutachter/innen. Auf dieser Ebene befindet sich das QM in der Startphase; als erster Baustein ist die Evaluation von Lehrveranstaltung durch die Studierenden umgesetzt. Es ist bisher jedoch (noch) nicht klar ersichtlich, wie zukünftig die Schnittstellen und die dokumentierte Koppelung zwischen den QM-Agenden, der Studiengangsleitung und dem Gesamt-QM definiert sind und wie der Informations-Austausch bzw. die Einbindung erfolgen soll. Derzeit wird die konkrete Qualitätssicherung bzw. das Qualitätsmanagement im Lehrkanon (einschließlich eines eher informell ausgerichteten Reklamationsmanagements) weitgehend alleine von der Studiengangsleitung ohne für die Gutachter/innen erkennbare Koppelung oder Unterstützung der Zentral-QM durchführt. Damit ist der wichtige kontinuierliche Verbesserungsprozess (KVP), einschließlich der dazugehörigen notwendigen Dokumentation, Auswertung, Formulierung von Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen, in seiner Gesamtheit (noch) nicht komplett geschlossen. Die baldige Umschichtung von Agenden der Studiengangsleitung an die zentrale QM bzw. der Support der Zentral-QM in der Datenerfassung bzw. –auswertung, der QM Administration und Dokumentation ist jedoch dringend notwendig, um das mit dem fortschreitenden Vollausbau wachsende Defizitpotential innerhalb der Studiengangsleitung zu eliminieren.

[...]

Die Kosten der Studienplätze können ebenfalls gedeckt werden. Basis dieser Kostendeckung ist der derzeitige Nutzungsmix von studiengangseigener, Mitbenutzung interner (FH Joanneum) und externer (TU Graz usw.) Infrastruktur. Die Kooperationen sind vertraglich gesichert. Sofern sich jedoch ggf. mittel- oder langfristig entsprechende Veränderungen oder Engpässe in der Bedarfsstruktur einstellen oder ein unvorhergesehener Wegfall eines/einer Kooperationspartners/in eintritt, kann es möglicherweise zu höherem Finanzbedarf kommen, auf den es sich zumindest in der strategischen (Ausbau-)Planung rechtzeitig einzustellen gilt.

Der Studiengang ist befindet sich im Moment in der Implementationsphase. Dementsprechend steht die Sicherstellung der Lehre mit dem Ausbau der Lehrkapazitäten hinsichtlich Personal und Sachmittel einerseits und die Gewinnung von Partner/inne/n für die Betriebspraktika andererseits an oberster Stelle. Die Entwicklung von Beziehungen und Kontakten zu potentiellen F&E-Partner/inne/n steht dadurch noch am Anfang. Ein entsprechender Forschungsplan mit strategisch definierter F&E-Konzeption existiert bereits und wird durch entstehende Kooperationen schrittweise realisiert werden. Um jedoch den F&E-Bereich nachhaltig entwickeln zu können, kommt der mittelfristigen Sicherstellung einer räumlich-technischen Grundautarkie des Studienganges hinsichtlich notwendiger Kapazitätselemente (Räume, Technik, wiss. Personal) eine wichtige Bedeutung zu.

Der konzeptionelle Ansatz einer starken Praxisorientierung bedingt die Kooperation in Bezug auf Praktika und Projekte mit Unternehmen aus dem Sektor Lebensmittelbe- und -verarbeitung sowie dem Lebensmittelhandel. Diese bestehen teilweise bereits langjährig aus der ehemaligen Vertiefungsrichtung heraus, ferner wird das weiter vorhandene Potential schrittweise erschlossen werden können. Auch in Bezug auf die internationale Zusammenarbeit bestehen vielfältige erfolgreiche und für alle Beteiligten attraktive Kooperationen z.B. mit verschiedensten Universitäten in Australien und Kanada, ebenso wie in Länder der EU. Das besondere Engagement des Studiengangsleiters in diese Richtung ist hierbei von besonderem Nutzen.

Insgesamt ist das vorgelegte Studiengangskonzept für die Gutachter/innen schlüssig und nachvollziehbar. Es zeichnet sich durch eine gelungene Verknüpfung von Praxisorientierung und akademisch-theoretischer Ausbildung aus. Das Studiengangskonzept wurde von einer stark (industrie-)produktionsorientierten Vertiefungsrichtung hin zu einem eigenständigen Studiengang im Bereich der Lebensmittelwirtschaft entwickelt. Dadurch ergeben sich zwangsläufig notwendige Anpassung und ein entsprechendes Feintuning in den inhaltlichen Schwerpunkten, der studiengangseigenen Sachausstattung und in einer noch stärker auch nach außen wirkenden Profilierung. Das verfügbare Personal ist hinsichtlich Anzahl, Fachkompetenz und didaktischen Fähigkeit ausreichend verfügbar. Die Einbindung des neuen Studiengangs in das sich parallel im Aufbau befindliche Management- und Qualitätssicherungssystem der FH Joanneum bedarf sicher noch eines größeren Arbeitseinsatzes, der aber besonders auf Seiten des Zentral-QM-Bereiches der FH und dort in den zu implementierenden Grundstrukturen liegt. Bedingt durch zahlreiche, weiter wachsende Kooperationen im Inland, aber auch im Ausland werden sich parallel zum Vollausbau des Studienganges zukünftig entsprechende F&E-Aktivitäten entwickeln lassen. Damit sind für die Gutachter/innen die notwendigen **Voraussetzungen für eine Akkreditierung des Studiengangskonzeptes** gegeben.

Entgegen der Einschätzung der inhaltlich-konzeptionell-technisch-finanziellen Gestaltung des Studienganges können die Gutachter/innen die in der Bezeichnung des Studienganges explizit vorgenommene Betonung des Begriffs „Management“ nicht nachvollziehen. Mit einem durch die FH Joanneum selbst angegebenen Anteil an den Lehrinhalten von gerade einmal 12% für den Bereich Management ist dies nicht ausreichend. Die Implementierung des Studienganges liegt Schwerpunkt gemäß im Bereich Engineering und der Prozessorientierung, so dass eine Bezeichnung **„Lebensmittelengineering“** oder **„Lebensmittelprozessmanagement“** von Seiten der Gutachter/innen unter ausdrücklicher Beibehaltung des grundlegenden Studiengangskonzeptes anzustreben wäre.