

# Ergebnisbericht zum Verfahren zur Akkreditierung des Bachelorstudiengangs „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ der Fachhochschule JOANNEUM

Auf Antrag der Fachhochschule JOANNEUM vom 30.10.2013 führte die AQ Austria ein Verfahren zur Akkreditierung des Bachelorstudiengangs „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ gemäß § 8 FHStG idgF und § 23 HS-QSG idgF iVm § 16 Fachhochschul-Akkreditierungsverordnung idgF durch. Gemäß § 21 HS-QSG veröffentlicht die AQ Austria folgenden Ergebnisbericht:

## 1 Kurzinformationen zum Akkreditierungsantrag

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
Aufnahmepätze je Std. Jahr	25
Organisationsform	Vollzeit (VZ) – praxisintegriert
Standort	Graz

## 2 Kurzinformationen zum Verfahren

Die Fachhochschule JOANNEUM beantragte am 30.10.2013 die Akkreditierung des Studienganges „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ am Standort Graz.

Mit Beschluss vom 16.02.2014 bestellte das Board der AQ Austria folgende Gutachter/innen für die Begutachtung des Antrags:

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

Am 28.04.2014 fand ein Vor-Ort-Besuch der Gutachter/innen und der Vertreter/innen der AQ Austria in den Räumlichkeiten der Fachhochschule in Graz statt.

Das Board der AQ Austria entschied in der Sitzung vom 3.07.2014. Die Entscheidung wurde am 10.07.2014 an das BM:WFW zur Genehmigung übermittelt und am 15.07.2014 vom Bundesminister für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft genehmigt. Die Entscheidung ist seit 29.7.2014 rechtskräftig.

## 3 Antragsgegenstand

Die Absolvent/inn/en des Studiengangs sollen die heimischen Betriebe dabei unterstützen, die hohe Qualität der Produkte und Prozesse zu sichern und an zukünftige Entwicklungen (z.B. im Rahmen internationaler Regelwerke) anzupassen, die erfolgreiche Orientierung an ökologischen, sozialen und ökonomischen Zielen der Nachhaltigkeit zu stärken und auf neue Trends der Ernährung vorzubereiten bzw. diese selbst mitzugestalten.

Das Bachelor Studium „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ vermittelt naturwissenschaftliche, technische, wirtschaftliche und soziale Fähigkeiten, um die Entwicklung nachhaltiger Lösungen in der Herstellung, Verarbeitung und im Vertrieb von landwirtschaftlichen Produkten und industriellen Lebensmitteln zu unterstützen. Dabei werden Kompetenzen ins Zentrum gerückt, welche in allen Phasen des Produktlebenszyklus – Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Konsum – bedeutsam sind und gemeinsam eine ganzheitliche und praktische Sichtweise vermitteln.

Die Bedarfs- und Akzeptanzanalyse wurde mit dem Schwerpunkt Lebensmittelproduktion erstellt und zeigt einen Bedarf an naturwissenschaftlich-technisch-wirtschaftlichen Generalist/inn/en, welche an der nachhaltigen Gestaltung der gesamten Wertschöpfungskette von Lebensmitteln arbeiten. Dabei setzen sie Gelerntes, in mindestens neun Monaten Praktika in Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel Erfahrenes in konkrete technische und organisatorische Lösungen um. Im Zentrum der Anforderungen und damit auch des Studien-

plans stehen die Themen Qualität (z.B. Lebensmittelanalytik, Hygiene) und Supply Chain Management (z.B. Transportlogistik, Rückverfolgbarkeit). Dadurch ergeben sich Arbeitsmöglichkeiten sowohl in der Urproduktion (z.B. Übernahme eines landwirtschaftlichen Betriebs), in der Verarbeitung (z.B. Qualitäts- oder Hygienemanagement), im Handel (z.B. Einkaufsleitung), in der Beratung (z.B. zur Entwicklung von Direktvermarktung und Umsetzung von Nachhaltigkeit) und in Kontrolle und Konsumentenschutz (z.B. Umsetzung von Gütesiegeln).“

## Zusammenfassung der Bewertungen des Gutachtens

Auszug aus dem Gutachten:

,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.“

## 4 Akkreditierungsentscheidung und Begründung

Das Board der AQ Austria hat in seiner Sitzung vom 3.07.2014 beschlossen, dem Antrag der FH JOANNEUM vom 30.10.2013 in der Version vom 08.01.2014 auf Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ stattzugeben.



Das Board der AQ Austria stützte seine Entscheidung auf das Gutachten, die Stellungnahme der Antragstellerin zum Gutachten sowie die Prüfung der Antragsunterlagen und der Nachreichungen zum Antrag.

Auf deren Grundlage und der dadurch feststellbaren Erfüllung der Akkreditierungsvoraussetzungen gemäß § 8 Abs 3 FHStG iVm §§ 16f Fachhochschul-Akkreditierungsverordnung 2013 sowie iVm § 23 HS-QSG Abs 4 und Abs 6 hat das Board entschieden, dem Antrag stattzugeben.

## 5 Anlagen

- Gutachten vom 2.6.2014
- Stellungnahme der Antragstellerin zum Gutachten vom 13.6.2014