

# Ergebnisbericht zum Verfahren zur Akkreditierung des FH-Masterstudiengangs „Lebensmitteltechnologie und Ernährung“, StgKz 0812, am Standort Wels der Fachhochschule Oberösterreich

Auf Antrag der Fachhochschule Oberösterreich Studienbetriebs GmbH vom 26.07.2016 führte die Agentur für Qualitätssicherung und Akkreditierung Austria (AQ Austria) ein Verfahren zur Akkreditierung des FH-Masterstudiengangs „Lebensmitteltechnologie und Ernährung“, Studiengangs-Kennzahl (StgKz) 0812, am Standort Wels gem § 23 Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz (HS-QSG) idgF und gem § 8 Fachhochschul-Studiengesetz (FHStG) idgF iVm § 16 Fachhochschul-Akkreditierungsverordnung (FH-AkkVO) idgF durch. Gemäß § 21 HS-QSG veröffentlicht die AQ Austria folgenden Ergebnisbericht:

## 1 Akkreditierungsentscheidung

Das Board der AQ Austria hat in seiner 37. Sitzung vom 08.11.2016 entschieden, dem Antrag der FH OÖ Studienbetriebs GmbH vom 26.07.2016 auf Akkreditierung des FH-Masterstudiengangs „Lebensmitteltechnologie und Ernährung“, StgKz 0812, am Standort Wels stattzugeben.

Die Entscheidung wurde am 09.11.2016 vom Bundesminister für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft genehmigt. Die Entscheidung ist seit 11.11.2016 rechtskräftig.

## 2 Kurzinformationen zum Akkreditierungsantrag

Informationen zur antragstellenden Einrichtung	
Antragstellende Einrichtung	FH OÖ Studienbetriebs GmbH, kurz: FH OÖ
Standort/e der Fachhochschule	Hagenberg, Linz, Steyr, Wels
Informationen zum Antrag auf Akkreditierung	
Studiengangsbezeichnung	Lebensmitteltechnologie und Ernährung
Studiengangsart	FH-Masterstudiengang
ECTS-Punkte	120
Regelstudiedauer	4 Semester
Anzahl der Studienplätze je Studienjahr	18
Akademischer Grad	Master of Science in Engineering, MSc bzw. M.Sc.
Organisationsform	Vollzeit (VZ)
Verwendete Sprache/n	Deutsch, in einzelnen LVA Englisch
Standort/e	Wels

## 3 Kurzinformation zum Verfahren

Die Fachhochschule Oberösterreich Studienbetriebs GmbH beantragte am 26.07.2016 die Akkreditierung des FH-Masterstudiengangs „Lebensmitteltechnologie und Ernährung“, 0812, am Standort Wels.

Der von der FH OÖ eingereichte Antrag auf Akkreditierung des FH-Masterstudiengangs „Lebensmitteltechnologie und Ernährung“ beruht auf Veränderungen des am 25.01.2016 mit derselben Studiengangsbezeichnung, A0789, eingereichten und in der 35. Boardsitzung vom 29.06.2016 auf Grund nicht erfüllter Prüfkriterien gem § 17 Abs 1 und § 17 Abs 4 FH-AkkVO abgewiesenen Studiengangskonzepts. Dieser Antrag wurde von der Antragstellerin am 07.07.2016 zurückgezogen.

Das Board hat, da sich die Monita der Gutachter/innen des vorangegangenen Verfahrens auf die konzeptionelle Abstimmung der beruflichen Tätigkeitsfelder, mit dem Qualifikationsziel und –profil und dem Curriculum sowie dem didaktischen Konzept konzentrierten bzw. die nicht nachvollziehbare Anwendung des ECTS und das Aufnahmeverfahren die Grundlagen für die negative Akkreditierungsentscheidung waren, gemäß § 6 FH-Akkreditierungsverordnung (FH-AkkVO) in seiner 36. Sitzung vom 21.09.2016 zunächst beschlossen, im Rahmen der Begutachtung von einem neuerlichen Vor-Ort-Besuch abzusehen. Im Sinne einer effizienten und zweckorientierten Erledigung wurde daher ein Begutachtungsverfahren mit eingeschränktem Prüfauftrag beschlossen. Das Gutachten solle auf jene Prüfbereiche bzw.



AQ Austria, 1010 Wien, Renngasse 5, 4.OG

Prüfkriterien eingehen, die im Rahmen des Akkreditierungsverfahrens zum Antrag vom 25.01.2016 vom Board der AQ Austria als nicht erfüllt beurteilt wurden.

Zugleich wurde vom Board der AQ Austria beschlossen, den Gutachter mit wissenschaftlicher Qualifikation und Vorsitzenden der im Rahmen des Akkreditierungsverfahrens zum Antrag vom 25.01.2016 beauftragten Gutachter/innengruppe zur Beurteilung der Anpassungen/Änderungen in Bezug auf die relevanten Prüfkriterien wieder zu bestellen.

In der 36. Sitzung vom 21.09.2016 bestellte das Board der AQ Austria daher folgenden Gutachter für die Begutachtung des Antrags:

Name	Institution	Rolle in der Gutachter/innen-Gruppe
Dipl.-Ing. Johannes Haas	FH Joanneum	Gutachter mit wissenschaftlicher Qualifikation

Das Board der AQ Austria entschied in der 37. Sitzung vom 08.11.2016 über den Antrag.

## 4 Antragsgegenstand

Auszug aus dem Antrag, S. 8 ff: „Der Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie und Ernährung trägt der zukunftsweisenden Entwicklung der Lebensmittelindustrie Rechnung, Ernährungs- und Gesundheitsaspekte in die Entwicklung neuer Produkte verstärkt einzubinden.

Die Zielsetzung des Masterstudienganges besteht in einer vertiefenden Ausbildung in den Bereichen Lebensmitteltechnologie und Ernährung. Das Studium besteht aus zehn Modulen, die einerseits die Vertiefung in speziellen Bereichen der Lebensmitteltechnologie und der Ernährung ermöglichen, und andererseits die Interdisziplinarität zwischen den beiden Bereichen fördern. Diese zehn Module sind: Lebensmittelchemie und -analytik, Ernährungslehre, Lebensmittelanlagen, Lebensmittelverfahrenstechnik, Lebensmitteltechnologie, Praxisbezogenes Ausbildungsmodul, Social Skills und Recht, Englisch, Wahlfachgruppe Ernährung und Wahlfachgruppe Technik. [...]

Der Standort Wels hat drei Schwerpunkte gebildet: Ingenieurwissenschaften, Energie & Life Science und Wirtschaftsingenieurwesen. Im Schwerpunkt Energie & Life Science ist der Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie und Ernährung entsprechend abgebildet. Dieser Masterstudiengang ist ebenfalls mit dem strategischen Wirtschafts- und Forschungsprogramm „Innovatives Oberösterreich 2020“ des Landes Oberösterreich, das einen Schwerpunkt „Lebensmittel und Ernährung“ gesetzt hat, in Übereinstimmung. Zudem ist eine enge Verknüpfung mit dem oberösterreichischen Lebensmittelcluster gegeben, die noch intensiviert werden soll, um eine optimale Vernetzung mit der Lebensmittelindustrie zu erreichen. Der Vernetzungsgedanke mit Universitäten und der Industrie wird durch eine breite Einbindung von Universitäts- und Industrievertretern in der Lehre untermauert. Wahlfächer sollen es ermöglichen, sich im Bereich Technik oder Ernährung zu vertiefen.

Die bereits im Aufbau befindliche Forschung mit den Schwerpunkten in der Charakterisierung pflanzlicher Inhaltsstoffe hinsichtlich ihrer biochemischen, molekularbiologischen sowie ernährungsphysiologischen Wirkungsweise und der Entwicklung von optischen Methoden zur Aufklärung der Strukturen in Lebensmitteln soll weiter ausgebaut werden. Zusätzlich erfolgt

durch die Genehmigung des Kompetenzzentrums „Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety & Innovation“ ein verstärkter Aufbau der Lebensmitteltechnologie. Die Kombination aus Lebensmitteltechnologie und Ernährung und die vertiefende Ausbildung in technisch-naturwissenschaftlichen Fächern sollen zum Alleinstellungsmerkmal des Studienganges Lebensmitteltechnologie und Ernährung werden.

#### Kurzbeschreibung der beruflichen Tätigkeitsfelder

Die Lebensmitteltechnologie ist heute ein interdisziplinäres technologisches Berufsfeld mit stark ineinander greifenden Wissensgebieten und Wechselwirkungen. Im Vordergrund steht die Neu- und Weiterentwicklung von Technologien und Produkten. Die Schonung natürlicher Ressourcen, die Verfahrensoptimierung und die Produktionseffizienz sind gegenwärtig die treibenden Kräfte in der Lebensmittelindustrie. Zusätzlich werden die Lebensmittelwirtschaft und der Lebensmittelhandel mit komplexen, rechtlichen Regelungen konfrontiert. Diese Regelungen wiederum wirken auf die Produktentwicklung und -innovation sowohl im technologischen als auch im ernährungswissenschaftlichen Bereich zurück (z.B. Fettreduktion, Anreicherung mit Vitaminen, ernährungsphysiologische Profilbildung von Lebensmitteln). Aus der Sicht von KonsumentInnen müssen Lebensmittel zukünftig zunehmend „gesund sein“.

AbsolventInnen des FH-Masterstudienganges Lebensmitteltechnologie und Ernährung sind in lebensmittelproduzierenden und verarbeitenden Betrieben sowie Unternehmungen entlang der Wertschöpfungskette einsetzbar. Genauso können sie bei Überwachungs- und Kontrollbehörden oder in technischen Büros/Beratungsunternehmen beschäftigt werden. Als weiterer Karriereweg bieten sich die Lebensmittelhandelsketten an, die durch einen steigenden Anteil von Eigenmarken Bedarf an lebensmitteltechnologisch und ernährungswissenschaftlich ausgebildeten Personen haben. Zusätzlich sind sie in der tierfutterproduzierenden Industrie einsetzbar.

#### Qualifikations- bzw. Kompetenzprofil und curriculare Schwerpunkte

Die Studierenden erhalten eine vertiefende naturwissenschaftlich-technische Ausbildung in spezifischen Bereichen der Lebensmitteltechnologie und der Ernährung, abgerundet durch soziale und facheinschlägige rechtliche Aspekte. Sie werden somit mit Kernkompetenzen derart ausgestattet, dass sie lebensmitteltechnologische und ernährungswissenschaftliche Fragestellungen in den Kernbereichen der Lebensmittelindustrie bearbeitet können.

Sie zeichnen sich im Besonderen dadurch aus, dass sie gerade bei interdisziplinären Fragestellungen, die die Bereiche Lebensmitteltechnologie und Ernährung betreffen, beide Bereiche analysieren, bewerten und innovative Lösungen herbeiführen können.

#### Kompetenzinhalt fachlich, methodisch, fächerübergreifend:

- Vertiefungen in den naturwissenschaftlichen, ernährungswissenschaftlichen und technischen Bereichen, die für die Entwicklung und Produktion von Lebensmitteln von Relevanz sind.
- Vertiefte und anwendungsorientierte Kenntnisse für Apparate, Anlagen und Verfahren in der Lebensmittelproduktion.
- Die Fähigkeit, bestehende industrielle Prozesse und Produktionen hinsichtlich ernährungswissenschaftlicher Anforderungen zu bewerten.
- Vertiefte Kenntnisse und erweiterte Erfahrung in modernen Techniken für die Laborpraxis in den forschenden und entwickelnden Bereichen der Lebensmittelproduktion.

- Qualifikation zur ernährungsphysiologischen und gesundheitsrelevanten Beurteilung von Lebensmitteln.

Die AbsolventInnen besitzen folgende soziale, rechtliche und sprachliche Kompetenzen:

- Sind im Hinblick auf die Arbeit in Teams mit den Grundlagen interkultureller Kommunikationstechniken vertraut.
- Verfügen über die Grundlagen der Führungskompetenz.
- Verfügen über Kenntnisse der berufsfeldbezogenen Rechtsmaterie.
- Verfügen über Englischkenntnisse und sind in der Lage, technische Inhalte in englischer Sprache zu präsentieren, zu diskutieren und in Berichtsform schriftlich aufzubereiten.“

## 5 Begründung der Akkreditierungsentscheidung

Das Board der AQ Austria hat entschieden, dem Antrag in der Version vom 16.09.2016 stattzugeben. Das Board der AQ Austria stützte seine Entscheidung auf die Antragsunterlagen, das Gutachten vom 19.05.2016 aus dem vorangegangenen Akkreditierungsverfahren, die Stellungnahme der Antragstellerin zum Gutachten vom 19.05.2016 sowie das Gutachten vom 17.10.2016, zu welchem die Antragstellerin auf eine Stellungnahme verzichtete.

Zu dem, zum Zeitpunkt der Akkreditierungsentscheidung vom 29.06.2016, als nicht erfüllt bewerteten Prüfkriterium gem § 17 Abs 4 lit a FH-AkkVO (Nachweis der Finanzierung) ist festzuhalten, dass im nun vorliegenden Antrag sowohl der schriftliche Nachweis der gesicherten Gemeinde- als auch jener der gesicherten Landesfinanzierung fristgerecht eingebracht werden konnten, das Prüfkriterium ist somit erfüllt.

Das Board stellte weiters fest, dass durch die Auflösung der bemängelten Inkohärenzen im Sinne einer besseren Abstimmung von Tätigkeitsfeldern, Qualifikationsziel und –profil und Curriculum sowie dem didaktischen Konzept, durch die Korrekturen und Konkretisierungen in Bezug auf die Anwendung des ECTS und das Aufnahmeverfahren nunmehr auch alle weiteren Prüfkriterien der FH-AkkVO idgF erfüllt sind.

### Zusammenfassung der Ergebnisse und Bewertungen des Gutachtens vom 17.10.2016

Der Antrag auf Akkreditierung vom 16.09.2016 wurde vom Gutachter hinsichtlich der Prüfkriterien gem FH-AkkVO idgF:

§ 17 Abs 1 Studiengang und Studiengangsmanagement

- lit d – berufliche Tätigkeitsfeldern,
- lit e - Qualifikationsziele,
- lit j - Inhalt, Aufbau und didaktischer Gestaltung des Curriculums,
- lit k - Anwendung des ECTS,
- lit o – Aufnahmeverfahren

einer erneuten Begutachtung unterzogen.



AQ Austria, 1010 Wien, Renngasse 5, 4.OG

Nach eingehender Prüfung der Antragsunterlagen hinsichtlich des formulierten Prüfauftrages kommt der Gutachter zu einer positiven Bewertung in allen Punkten und fasst wie folgt zusammen:

„Durch die Anpassung sind die beruflichen Tätigkeitsfelder klar und realistisch formuliert. Die Abstimmung zwischen beruflichen Tätigkeitsfeldern und Qualifikationen wurde deutlich geschärft (Reduktion der Einsatzbereiche um z.B. die Tätigkeit als Gutachter/innen bzw. Heraushebung der Fähigkeit, neue Trends in Produkte und Prozesse umzusetzen). Nach Adaptierung der beruflichen Tätigkeiten und des Qualifikationsprofils sowie der Klärung der Zugangsvoraussetzungen bzw. der Vorbildung besteht eine hohe Übereinstimmung von Curriculum und Qualifikationszielen des Studiengangs. Die Anwendung des ECTS ist nachvollziehbar begründet und in der Curriculum-Matrix einheitlich umgesetzt. Die im Rahmen des Aufnahmeverfahrens angewendeten Auswahlkriterien und deren Gewichtung sind nachvollziehbar und gewährleisten eine faire und transparente Auswahl der Bewerber/innen. Durch diese Änderungen wurden alle Kritikpunkte und Empfehlungen im Gutachten vom 19.5.2016 aufgegriffen und es wurden geeignete Lösungen formuliert.“

Das Board der AQ Austria hat daher entschieden, dem Antrag der Fachhochschule Oberösterreich Studienbetriebs GmbH (kurz: FH OÖ) vom 26.07.2016 auf Akkreditierung des FH-Masterstudiengangs „Lebensmitteltechnologie und Ernährung“, StgKz 0812, in der Version vom 16.09.2016, am Standort Wels, stattzugeben, da nunmehr die Akkreditierungsvoraussetzungen gem § 23 HS-QSG sowie § 8 FHStG in Verbindung mit §§ 16 f Fachhochschul-Akkreditierungsverordnung (FH-AkkVO) erfüllt sind.

## 6 Anlage/n

- Gutachten vom 17.10.2016