

	<p>AHPGS Akkreditierung gGmbH  Sedanstr. 22  79098 Freiburg  Telefon: 0761/208533-0  E-Mail: ahpgs@ahpgs.de  Internet: www.ahpgs.de</p>
Studienfach	„Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“
Abschluss	Bachelor of Science
Studiendauer	8 Semester
Studienform	Vollzeit (praxisintegriert)
Hochschule	Hochschule Fulda
Aufnahme des Studienbetriebs	Wintersemester 2014/2015
Fakultät/Fachbereich	Fachbereich Oecotrophologie
Kontaktperson	Studiengangkoordination Natascha Storch Studiengangleitung Prof. Dr. Stephanie Hagspihl
Telefon	0661 – 9640 3882
Fax	0661 – 9640 399
E-Mail	lifecycle@he.hs-fulda.de
Akkreditiert durch	AHPGS e.V. – Akkreditierungsagentur im Bereich Gesundheit und Soziales
Erstakkreditierung am	25.07.2013
Akkreditiert bis	30.09.2018
Auflagen	Die Auflagen wurden in der Sitzung der Akkreditierungskommission vom 22.07.2014 als erfüllt bewertet
Profil des Studiengangs	<p>Der von der Hochschule Fulda angebotene Studiengang ist ein Bachelor-Studiengang, in dem insgesamt 180 Credits ECTS-Anrechnungspunkte nach dem „European Credit Transfer System“ vergeben werden. Ein ECTS-Anrechnungspunkt entspricht einem Workload von 27 Stunden. Das Studium ist als ein acht Semester Regelstudienzeit umfassendes duales Vollzeitstudium konzipiert. Der Gesamt-Workload beträgt 4.860 Stunden. Er gliedert sich in 1.566 Stunden Präsenzstudium, 1.485 Stunden Praxis und 3.024 Stunden Selbststudium bzw. Selbstlernzeit. Der Studiengang ist in 28 Module gegliedert, von denen alle erfolgreich absolviert werden müssen. Das Studium wird mit dem Hochschulgrad „Bachelor of Science“ (B.Sc.) abgeschlossen.</p> <p>Zulassungsvoraussetzung für den Studiengang ist in der Regel die allgemeine Hochschulreife, die fachgebundene Hochschulreife oder die Fachhochschulreife Für die Ableistung der Praxisphasen gibt es die Alternativen mit Kooperationspartner oder ohne Kooperationspartner zu studieren. Im ersten Fall schließen die Studierenden einen Studienvertrag mit einem Kooperationspartner der Hochschule Fulda. Die Studierenden leisten die Praxisphasen beim Kooperationspartner ab und arbeiten während der acht Semester im Kooperationsunternehmen. Studierende ohne Kooperationspartner schließen einen</p>

	<p>Praxisvertrag für die einzelnen Praxisphasen. Dem Studiengang stehen insgesamt 20 Studienplätze pro Jahr zur Verfügung. Die Zulassung erfolgt jeweils zum Wintersemester. Die erstmalige Immatrikulation von Studierenden erfolgte im Wintersemester 2014/2015.</p> <p>Das Ziel des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist die Vermittlung von Kenntnissen, um sowohl die Wertschöpfungsprozesse im Bereich der Küchenplanung und Außer-Haus-Verpflegung in Theorie und Praxis zu analysieren und zu reflektieren als auch ein vernetztes Wissen in den Bereichen Physik und Technik, Naturwissenschaften, Betriebswirtschaft, Qualitäts- und Projektmanagement zu erlangen.</p>
Zusammenfassende Bewertung	<p>Die Gutachtergruppe begrüßt das Konzept des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“. Dieses trägt aus Sicht der Gutachtergruppe zur Professionalisierung im Bereich der Küchenplanung und Außer-Haus-Verpflegung bei und ist im Hinblick auf die berufliche Entwicklung der Absolventen zielführend. Der Studiengang besitzt ein Innovationspotenzial im Aufgreifen aktueller berufsfeldbezogener Prozesse und bietet spezifische Möglichkeiten einen Berufszweig zu akademisieren, der sich in diesem Bereich in der Entwicklung befindet.</p>
Internetseite	<p><a href="http://www.hs-fulda.de/lcc">www.hs-fulda.de/lcc</a></p>
Weitere Informationen	<p>Zusätzliche Angaben zu diesem Studiengang finden Sie im Hochschulkompass der HRK.</p>