





## Antrag auf Mittel zur Verbesserung der Qualität der Studienbedingungen und der Lehre

➤ **Antragsfristen: 15. Januar für das SoSe und 15. Juni für das WiSe**

<b>Aktenzeichen:</b> <small>(Zeile wird von der Gremienbetreuung ausgefüllt)</small>		QSL 2023- XXX K	<b>Auftragsnummer:</b>	
<b>0 Antragsart:</b>				
0.1	Art des beantragten Projekts	<input type="checkbox"/> Neuantrag		
		<input checked="" type="checkbox"/> Folgeantrag	Vorhandene QSL-Nummer:	
<b>1 Antragsteller/in:</b>				
1.1	Name, Vorname	Mustermann, Max	Projekt begleitender Dozent/-in	
1.2	Institut <small>(Adresse / Lieferanschrift)</small>			
1.3	Telefonnummer			
1.4	E-Mail-Adresse			
<b>2 Rahmendaten zum beantragten Projekt:</b>				
2.1	Bezeichnung des Projekts	Eis AG 2.0		
2.2	Höhe der beantragten Mittel <small>(inkl. MwSt.)</small>			
2.3	Zuordnung zum Studiengang	<input checked="" type="checkbox"/> <b>alle Studiengänge</b> <input type="checkbox"/> Gartenbau (B.Sc.) <input type="checkbox"/> Spez. Pflanzen- und Gartenbauwiss. (M.Sc.) <input type="checkbox"/> Getränketechn. (B.Sc.) <input type="checkbox"/> Getränketechn. (M.Sc.) <input type="checkbox"/> Intern. Weinwirtsch. (B.Sc.) <input type="checkbox"/> Weinwirtschaft (M.Sc.) <input type="checkbox"/> International Wine Business (B.Sc.) <input type="checkbox"/> Landschaftsarchit. (B.Eng.) <input type="checkbox"/> Landschaftsarchitektur (B.Eng.) – DUAL <input type="checkbox"/> Landschaftsarchit. (M.Sc.) <input type="checkbox"/> UMSB (M.Eng.) <input type="checkbox"/> Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) <input type="checkbox"/> Lebensmittels. (B.Sc.) <input type="checkbox"/> Lebensmittels. (M.Sc.) <input type="checkbox"/> Weinbau u. Oenol. (B.Sc.) <input type="checkbox"/> Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft (M.Sc.) <input type="checkbox"/> Oenologie (M.Sc.) <input type="checkbox"/> Vinifera EuroMaster (M.Sc.) <input type="checkbox"/> VITIS-VINUM (M.Sc.) <input type="checkbox"/> Management in der Weinwirtschaft (MBA)		
2.4	Antragszeitraum / Gesamtlaufzeit <small>(max. 3 Jahre)</small>	Von:	01.07.2023	bis: 01.07.2024
2.5	Kooperationspartner oder Mitnutzer <small>(bitte prozentuale Beteiligung am Projekt ergänzen)</small>	Name, Organisationseinheit		Anteil(%)
	1.			
	2.			
	3.			
<b>3 Notwendige Informationen für den Haushalt:</b>				
3.1	bisherige Auftragsnummer <small>(nur bei Folgeanträgen)</small>			
3.2	Kostenplanung / Aufteilung <small>[Jahr]</small>	2023	2024	2025

	Sachkosten [EUR / Jahr]			
	Personalkosten [EUR / Jahr]	-		
3.3	Details Personal			
	Beschäftigungsumfang			
	Besoldungs-/Entgeltgruppe (Stufe)			
<b>4 Beschreibung des beantragten Projekts (in Stichpunkten):</b>				
4.1	Beschreibung des Projekts	<p>Im Rahmen des Erstantrags (2022) wurden Sachmittel in der Höhe von 900 Euro für eine studentische AG ("Herstellung von Süßwaren und Speiseeis") beantragt. Das Projekt wurde auf Empfehlung der QSL-Kommission mit Sachmitteln in Höhe von 2000 € bewilligt. Die von drei Studierenden aus der Lebensmittelsicherheit angebotenen regelmäßigen Veranstaltungen erfuhren großen Andrang aus verschiedenen Studiengängen. Dabei wurden im Kleinstmaßstab mithilfe von Haushaltsgeräten Speiseeis und Pralinen hergestellt und verkostet.</p> <p>Eine ausreichende Ergänzung der Lehre war jedoch durch die mangelhafte Ausstattung leider nicht gegeben. Beim Durchführen einer Fallstudie im Bachelor Lebensmittelsicherheit konnten beispielweise keine reproduzierbaren Versuche durchgeführt werden. Das liegt mitunter darin begründet, dass die zur Verfügung stehende Eismaschine keine industrielle Qualität hat (einstellbare Parameter, Laufzeit, Kapazität usw.). Auch im Mastermodul "Sensorische Analyse" wurden Eisproben hergestellt, deren Verkostung durch fehlendes Geschirr und nicht ausreichende Kühl- und Gefriermöglichkeiten stark eingeschränkt waren. Zur Fortführung und Vertiefung der studentischen AG "Herstellung von Eis und Süßwaren" würden wir gerne Sachmittel für eine technologisch sinnvolle Ausstattung zur Herstellung reproduzierbarer und lagerfähiger Speiseeisprodukte beantragen. Ein Mischzerkleinerer mit Kochfunktion (3,7L; Mischen und Pasteurisieren), eine Profi-Eismaschine (5L/h; Gefrieren) und ein Schockfroster (Stabilisieren) wären für diesen Zweck eine geeignete Ausstattung. Für die Probenlagerung wäre zudem die Anschaffung eines Eislagerschranks nötig. Das Praktikumsgebäude Lebensmittelsicherheit böte ausreichend Platz für die Unterbringung. Der Zugang wird durch Mitarbeitende des Instituts gewährleistet.</p>		
4.2	Projektziele; inwiefern erfolgt es eine Verbesserung der Lehre	<p>Das studentische Projekt bietet die Möglichkeit, die Lehre mit praktischen Inhalten auf industriellem Niveau zu ergänzen. Aus der neuen Ausstattung würden sich eine Reihe an Möglichkeiten für Projekt- und Masterarbeiten ergeben (Das Interesse der Studierenden am Thema Speiseeis ist gewöhnlich sehr hoch). Die Technologie ließe sich dabei gut mit der Analytik im Bereich Mikrobiologie, Rheologie und Kristallisation verbinden. Auch die Verwendung der Geräte im Rahmen des Moduls "Sensorische Analyse" bietet sich an. Des Weiteren erhalten Studierende die Möglichkeit, sich mit theoretischen Studieninhalten praxisnah und eigenorganisiert auseinanderzusetzen. Insgesamt soll das Projekt nach dem Vorbild der erfolgreichen Vertikalpflanzen AG gestaltet werden.</p>		

		<p>Angewandte Produktentwicklung findet an der Hochschule bislang nur für Getränke statt. Speiseeis knüpft daran an, da es häufig Halbfabrikate (Aroma, Konzentrat, Fruchtzubereitungen) enthält. Es stellt ein Lebensmittel mit großer Produktvielfalt, komplexer Zusammensetzung und spannender Technologie dar, anhand derer die aktuellen Herausforderungen der Lebensmittelindustrie (vegan, allergenfrei, zucker- und fettreduziert, nachhaltige Verpackung etc.) veranschaulichen lassen. Darüber hinaus ließen sich im Rahmen der AG die Nebenprodukte der Fruchtverarbeitung aus dem GTZ sowie die hergestellten Schokoladen und Nüsse aus dem Institut für Lebensmittelsicherheit weiterverarbeiten. Mit der studentischen AG wird den Studierenden eine Möglichkeit geboten, ohne große Fallhöhe wissenschaftliches Arbeiten in diesem Bereich zu schulen (bspw. Versuchsdesign, Rezeptentwicklung, Prozessdesign, Auswertung). Zusätzlich sollen hochschulöffentliche Verkostungen angeboten werden, die die Möglichkeit zur Vernetzung Studierender aus unterschiedlichen Studienbereichen bieten. Ein Angebot von Speiseeis böte zudem eine Erweiterung des Produktportfolios für die Hochschulpräsentation auf Veranstaltungen wie dem Studieninfotag.</p>	
4.3	Ko-Finanzierungen <i>(wurden weitere Mittel im selben Kontext beantragt oder bereits erhalten; wenn ja, wo und in welcher Höhe)</i>		
4.4	Wie schätzen Sie die Verstetigung der Maßnahme (Übernahme in den Hochschulalltag) ein? <i>(besonders bei Personalanträgen, Lizenzen)</i>	s.o.	
4.5	Wie wird die Deckung der laufenden Kosten nach Förderung sichergestellt? <i>(Wartungskosten, personeller Aufwand etc.)</i>		
4.6	Projektverlauf, bis dato erzielte Erfolge bzw. aufgetretene Schwierigkeiten <i>(nur bei Folgeanträgen)</i>		
4.7	Höhe der derzeitigen Restmittel und eventueller Mittelbindungen <i>(nur bei Folgeanträgen)</i>		
<b>5 Datum/ Unterschrift:</b>			
	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift des Antragstellers:</b>	<b>Unterschrift des/der begleitenden Dozenten / Dozentin:</b>
			
<b>6 Dokumente/ Anlagen (bitte Angebote gemäß der Beschaffungsrichtlinien beifügen):</b>			
	<b>Bezeichnung</b>		
6.1	Angebot der Firma Edgar Fuchs Cook Factory GmbH (wurde als Preisauskunft für die Schätzung der notwendigen Mittel eingeholt)		
6.2			
6.3			
<b>7 Entscheidung Kommission / Präsidium:</b> <i>(Zeilen werden von den Gremienbetreuungen ausgefüllt)</i>			
7.1	Empfehlung QSL-Kommission <i>(Begründung bei Ablehnung)</i>	Datum	<input type="checkbox"/> (A) „Bewilligung empfohlen“ <input type="checkbox"/> (B) „Nicht entscheidungsreif“

			<input type="checkbox"/> (C) „Ablehnung empfohlen“ Begründung für B und C:
7.2	Beschluss Präsidium <i>(Begründung bei Ablehnung)</i>	Datum	<input type="checkbox"/> Genehmigt <input type="checkbox"/> Abgelehnt, Begründung:
<b>8 Vorlage des Abschlussberichts bis:</b> <i>(Zeile wird von der Gremienbetreuung ausgefüllt)</i>			