



Foto: FR. BATEG

Neue Bachelor-Studie kein Grund zur Entwarnung

Bundesregierung legt Studie
zu Bachelor-Studierenden vor

Die neue Studie „Bachelor-Studierende - Erfahrungen in Studium und Lehre“, die das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) in Auftrag gegeben hat, ist für das Deutsche Studentenwerk (DSW) nach den Worten seines Präsidenten Prof. Dr. Rolf Dobischat „kein Grund zur Entwarnung.“

„Die Studie zeigt: Bei der Umsetzung des Bachelor darf nicht nur zwischen Schwarz und Weiß unterschieden werden, sondern es herrschen viele Grautöne vor. Aber gerade hier stehen die Hochschulen nun in der Pflicht, im Interesse der Studierenden diese Grautöne rasch aufzuheben“, sagt Dobischat.

Dobischat begrüßt die Studie, die die Arbeitsgruppe Hochschulforschung an der Universität Konstanz im Auftrag des BMBF vorgelegt hat und die am

17. Februar 2010 veröffentlicht wurde: „Die Debatte um die neuen Bachelor-Studiengänge hat jetzt eine erste empirische Grundierung. Das trägt zur Versachlichung bei. Die sehr differenzierten Ergebnisse zeigen auch, dass man nicht einfach ‚den Bachelor‘ für alle Missstände und Probleme im deutschen Hochschulsystem verantwortlich machen darf.“

Die in der Studie genannten negativen Beispiele zeigten laut Dobischat aber auch, dass die Proteste der Studierenden berechtigt gewesen seien. Nun müssten die notwendigen Verbesserungen rasch angegangen werden.

Dobischat zählt auf: „Verbesserungsbedarf gibt es nach wie vor bei der Studierbarkeit der Bachelor-Studiengänge und bei

Fortsetzung auf Seite 4

Am 8. Februar 2010 haben die Bauarbeiten für das neue Studentenwohnheim in der Zanderstraße in Brandenburg an der Havel begonnen, das aus Mitteln des Konjunkturpaketes II finanziert wird. Nach Fertigstellung der Bodenplatte wird der Grundstein gelegt. Das könnte in Abhängigkeit von den Launen des Winters noch im März der Fall sein. Zum Sommersemester 2011 sollen die ersten Mieter einziehen.

FOTOWETTBEWERB DER STUDENTENWERKE

Berlin | Dresden | Frankfurt (Oder) | Halle | Leipzig |
Magdeburg | Potsdam | Rostock | Thüringen

„Wege wagen“

► Mitmachen lohnt sich!

**Hauptpreise im
Wert von 1000 Euro**

Weitere Gewinne im Gesamtwert
von 2000 Euro und Sonderpreise



► Einsendeschluss

8. April 2010

bei den zuständigen
Studentenwerken

Preisverleihung & Vernissage am 18. Juni in der Festung Mark Magdeburg

Ausschreibung und Informationen unter
www.fotowettbewerb-studentenwerke.de

	Angebot 1	Angebot 2	Angebot 3	Alternativ-Angebot
MO 01	Nudeln mit Tomatensauce ⁽²⁾ "Napoli"	Hähnchenpfanne "Toscana" mit Oliven ⁽⁶⁾ und Tomaten, dazu Bio-Reis oder Tagliatelle	Paniertes Schnitzel mit Schwarzwurzelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln ⁽³⁾	Kartoffelauflauf⁽³⁾ mit buntem Gemüse, Florentiner-Sauce von Bio-Spinat und Salatmix
DI 02	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ⁽³⁾	Hirtenrolle auf Balkangemüse mit Djuwetschreis oder Kartoffelspalten ⁽³⁾	Wildbraten in Preiselbeersauce mit Rosenkohl, dazu Klöße ^(2,3,7) oder Salzkartoffeln ⁽³⁾	Broccoli-Nuss-Ecke auf einer Gemüsepfanne mit Couscous, dazu italienischer Salat mit Mini-Mozzarella
MI 03	Tageseintopf mit Brot	Rahmgulasch mit grünen Bohnen und Semmelknödeln	Hähnchenfilet mit Tomate nach indischer Art "Kukhurra Golbheda", dazu Sesamkartoffeln ⁽³⁾	Hausgemachte Gemüsepuffer auf einer Gemüsepfanne mit Rahmhampignons und frischem Salat
DO 04	Quarkkeulchen mit heißer Vanillesauce ⁽¹⁾	Schweinebraten in Schwarzbiersauce ⁽¹¹⁾ mit Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln ⁽³⁾	Fangfrisches Seefischfilet mit buntem Möhrengemüse und Bratkartoffeln ^(2,3)	Bio-Nudeln mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Grana Padano, dazu Tessiner Mischsalat
FR 05	Nudeln mit Gemüsesauce und Reibekäse	Heringsdillhappen^(2,3,9) mit Salzkartoffeln ⁽³⁾ und Gurkensalat	Schweinesteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Kaisergemüse und Eierknöpfe	Vegetarische Lasagne mit Bio-Soja , dazu Saisonsalat mit Buttermilchdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen
MO 08	Berliner Topfwurst⁽⁵⁾ mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁽³⁾	Tintenfischringe⁽⁴⁾ in Backteig mit Cocktailsauce ^(1,3,9) , dazu junge Erbsen und Pommes frites	Hähnchen Cordon Bleu mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ⁽³⁾	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte mit Tomatensauce ⁽²⁾ auf einer Gemüsepfanne mit Ebly-Weizen und Salatmix
DI 09	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt	Gulasch mit Champignons, Salzkartoffeln ⁽³⁾ oder Spätzle und frischer Salat	Lammhacksteak⁽⁶⁾ mit Texikana Salsa, Bohnengemüse und Steakhouse Pommes	Gefüllte Gnocchi Formaggio auf Ratatouillegemüse, dazu Salat mit Bio-joghurt dressing
MI 10	Spaghetti Bolognese⁽²⁾ mit Reibekäse ^(1,2)	Hähnchengeschnetzeltes in Calvadosrahm ⁽¹¹⁾ mit buntem Reis oder Kartoffel-Kräuterpüree ⁽³⁾ , dazu Blattsalat mit Rucola und gehackten Nüssen	Fangfrisches Fischfilet auf einem Gemüsebett, dazu Bio-Salzkartoffeln oder Kroketten ⁽¹⁾	Vegetarisch gefüllte Mini-Frühlingsrolle mit sauer-scharfer Gemüsesauce, dazu Bratnudeln oder Basmatireis
DO 11	Gekochte Eier mit Dijonsauce und Salzkartoffeln ⁽³⁾	Deftiger Hackbraten mit Waldpilzsauce, dazu Pfefferbohnen, Salzkartoffeln ⁽³⁾ oder Semmelknödel	Gebratene Hähnchenbrust auf Lauch-Mangogemüse, grüne Currysauce, dazu Basmatireis	Griechisches Kartoffelgericht⁽⁹⁾ mit Schafskäse überbacken, dazu Salatmischung "kreta"
FR 12	Tageseintopf mit Brot	Chili con Carne mit Langkornreis oder Fladenbrot und Mischsalat	Rinderroulade mit Apfelrotkoh ^(2,3) und Kartoffelklöße ^(2,3,7) oder Salzkartoffeln ⁽³⁾	Tagliatelle mit Blattspinat, Mascarpone und Pinienkernen, dazu italienischer Salat
MO 15	Spaghetti "Carbonara"^(2,3,5) mit Reibekäse ^(1,2)	Pfannengyros mit Tzatziki ⁽²⁾ und Reis, dazu herzhafter Weißkrautsalat	Alaskaseelachs in Sesampanade mit Dillhollandaise, Broccoli, dazu Bio-Reis oder Salzkartoffeln ⁽³⁾	Vegetarisches Bio-Gemüse-schnitzel auf einer bunten Spätzlepfanne, dazu Schmand-Dip und bunter Salat
DI 16	Germknödel mit Vanillesauce ⁽¹⁾ und Mohnzucker	Berliner Boulette mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln ⁽³⁾	Hähnchenbrust "Siam Art" mit Wokgemüse und Bratnudeln oder Bio-Reis	Gefüllte Canneloni auf einem Gemüsebett, dazu Gorgonzolasauce ^(2,3) , Blattsalat

Mittagszeit: Montag bis Freitag, 11-14 Uhr in allen Mensen des Studentenwerks Potsdam.

Abendversorgung: MO-DO, 16-19 Uhr: Mensen Golm, Am Neuen Palais und Griebnitzsee, Cafeteria Pappelallee

in der vorlesungsfreien Zeit entfällt die Abendversorgung.

Bitte beachten Sie unsere Aushänge!

(B) BIO-PRODUKT, DE-043-Öko-Kontrollstelle;

= mit Geflügel

= ovo-lacto-vegetabil

= mit Schweinefleisch

= mit Rindfleisch

= Fisch

Studieren mit Kind - so geht's im Osten

Die zwölf ostdeutschen Studentenwerke haben ihre vielfältigen Angebote für Studierende mit Kind gesammelt. In einer neuen Broschüre „Studieren mit Kind“, die sich als „Mutmacher“ an Studierende richtet, legen sie anschaulich dar, was sie für die Studierenden mit Kind in den neuen Bundesländern alles tun.

„Ein familienfreundliches Umfeld zu schaffen, liegt im gemeinsamen Interesse von Studentenwerken, Hochschulen, Studierendenvertretungen und Kommunen“, heißt es in der

Broschüre, die Ende Januar in Frankfurt (Oder) vorgestellt wurde. Studentenwerks-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter, Erzieherinnen und Erzieher stellen ihre Arbeit und ihre Angebote vor, aber auch studentische Eltern kommen zu Wort.


































7% der Studierenden in Deutschland haben derzeit Kinder. Das ergab die jüngste Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks. Ihr Studium verläuft weniger reibungslos als das ihrer kinderlosen Mitstudierenden. Studierende mit Kind unterbrechen

ihr Studium viermal häufiger; die Unterbrechung dauert im Schnitt fünf Semester. Mehr als die Hälfte der studentischen Eltern ist nebenher erwerbstätig. Die zwölf ostdeutschen Studentenwerke betreiben 20 Kitas in eigener Trägerschaft mit etwa 1.200 Plätzen. Bundesweit bieten die 58 Studentenwerke rund 6.200 Plätze in 194 Kinderbetreuungseinrichtungen. Spielecken, Still- und Wickelräume sind in den Studentenwerks-Mensen inzwischen Standard. DSW



Kostenloser Download der Broschüre

„Studieren mit Kind. Ein Mutmacher“ (60 Seiten): http://www.studentenwerke.de/pdf/Studieren_mit_Kind_Januar_2010.pdf

	Angebot 1	Angebot 2	Angebot 3	Alternativ-Angebot
MI 17	Tageseintopf mit Brot	 Geflügelfrikassee mit jungen Erbsen oder Kartoffeln ⁽³⁾	 Geschmortes Entrecoté mit Kaisergemüse, Kartoffelgratin ^(1,2) oder Kartoffeltaler ⁽³⁾	 Äpler Maggerone mit Appenzeller Käse überbacken, dazu Tessiner Mischsalat mit Kräutern
DO 18	Italienisches Nudelgericht mit Reibekäse ^(1,2)	 Currywurst^(2,4,5) mit Amaizeing Pommes, dazu knackiger Salat	 Fangfrisches Seelachsfilet mit grünem Gemüse, dazu Kräuterkartoffeln ⁽³⁾ oder Knoblauchspaghetti	 Schweizer Riesenrösti⁽⁴⁾ mit Champignons, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tessiner Salat mit Bio-Dressing
FR 19	Rührei mit Letschogemüse ^(3,9) und Kartoffelpüree ⁽³⁾	 Geflügelfrikadelle mit Ananas und Käse gratinier ^(1,2) , dazu Texicana Salsa, Zucchini Gemüse und Pommes Twister	 Schweinesteak "Strindberg Art" mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln ^(1,2)	 Bio-Nudeln mit Soja-Geschnetzeltem und Grilltomate, dazu Toscana Mixsalat
MO 22	Tageseintopf mit Brot	 Königsberger Klopse mit Kapernsauce, dazu Kartoffeln ⁽³⁾ oder Bio-Reis und Möhren-Apfelsalat	 Hähnchenbrust "Piccata Milanese"^(1,2) mit Tomatensauce ⁽²⁾ , dazu Broccoli und Kräuterspaghetti oder Kroketten	 Mexikanische Kartoffelpfanne⁽³⁾ mit Chili-Dip, dazu bunter Maissalat mit Mango
DI 23	Eierfrikassee mit Langkornreis oder Kartoffelpüree ⁽³⁾	 Hackfleischspieß "Budapest"^(2,4) mit buntem Paprikagemüse, dazu Wedges oder Tomatenreis	 Seefischfilet mit Spreewälder Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽³⁾ und Gurkensalat mit Dill	 Tortellini mit vegetarischer Füllung und Pesto Rosso, dazu italienischer Salat
MI 24	Grießspeise mit heißen Früchten	 Hähnchen in Rotwein⁽¹¹⁾ auf Burgunder Art "Coq au vin" mit Djuwetschreis	 Paniertes Schweinekotelett mit Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽³⁾ oder Kroketten	 Schwarzwurzel-Stern mit Kräutersauce, dazu Eierknöpfe und bunter Salat mit Dressing und Sonnenblumenkernen
DO 25	Kräuterquark mit Leinöl oder Tzatziki, dazu Salzkartoffeln ⁽³⁾	 Rindergulasch mit Spirelli oder Salzkartoffeln ⁽³⁾ , bunter Blattsalat	 Gratiniertes Schlemmerfilet auf buntem Zucchini Gemüse, dazu Kroketten	 Bio-Penne mit Kirschtomaten und Rucola, dazu Grana Padano und Salat mit Mozzarellakugeln
FR 26	Panierte Jagdwurst^(2,4,5) mit Tomatensauce ⁽²⁾ und Nudeln	 Rügener Matjestopf mit Stangenbohnen und Bratkartoffeln ^(2,3)	 Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pflanzengemüse, dazu Steakhouse Pommes	 Überbackene Zucchini auf einer Spätzle-Gemüse- pfanne mit Tomaten-Salsa, dazu frischer Salat mit Kräuterdip
MO 29	Schwäbische Spätzle mit Champignonsauce ^(2,3)	 Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce ⁽²⁾ , dazu Bio-Reis oder Salzkartoffeln ⁽³⁾ und Salatbeilage	 Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronen-Buttersauce, dazu bunte Zucchini und Kroketten oder Pesto-Nudeln	 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf einer Gemüsepfanne, dazu Saisonsalat
DI 30	Tageseintopf mit Brot	 Friesische Fischerpfanne mit Seelachswürfeln und Gemüse, dazu Dillkartoffeln ⁽³⁾	 Schweinefiletmedaillons in indischer Currysauce, dazu Basmatireis und Salat mit Sprossenmix	 Nudelaufwurf von Bio-Nudeln mit Roquefortsauce, dazu Tomatensalat mit Basilikum
MI 31	Gekochte Eier mit pikanter Sauce, dazu Kräuterpüree ⁽³⁾	 Gebratenes Hähnchenfleisch mit Früchten, Cashewkernen und Rosinen in Masalasaucе, dazu Bio-Reis und Chinakohl	 Fangfrisches Fischfilet auf Frischkäse-Sauce, dazu Gurkengemüse und Kräuterkartoffeln ⁽³⁾	 Blätterteigtaschen mit Champignons auf Tomaten-Nudelreis, dazu griechischer Salat mit Oliven ⁽⁹⁾

Bei Fragen zu unserem Speisenangebot und dessen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Phosphat 6 gewachst bzw. mit Thiabendazol 7 geschwefelt 8 geschwärzt 9 mit Süßungsmittel 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 mit Alkohol.

Zu jedem Essen gehört ein Dessert oder ein Frischobst Ihrer Wahl. Änderungen sind nicht beabsichtigt, aber aus betrieblichen Gründen möglich. Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet.

Preise:	Angebot 1	Angebot 2	Angebot 3	Angebot 4	Salatteller	Suppe	Kompott
studierende:	1,20 €	2,00 €	2,50 €	2,30 €	1,50 €	0,50 €	0,25 €
bedienstete:	2,60 €	3,35 €	3,85 €	3,65 €	2,35 €	0,50 €	0,25 €
Gäste:	3,00 €	4,00 €	4,60 €	4,60 €	3,00 €	0,50 €	0,25 €

DIW-Studie: Hohe Renditen durch Investitionen in Bildung

Wer in seine Bildung investiert, kann damit eine höhere Rendite erzielen als mit dem Kauf von Finanzprodukten, Immobilien oder Aktien. In Einzelfällen gibt es fast verdoppelte Bildungsrenditen. Dies hat eine neue Studie des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung (DIW) ergeben. Erstmals sei das durch bessere Bildung sinkende Arbeitslosigkeitsrisiko berücksichtigt worden. Wenn man diesen Faktor einbeziehe, dann zeige sich: Gerade in Deutschland lohnen sich Bildungsinvestitionen sowohl für Privatpersonen als auch für den Staat.

http://www.diw.de/documents/publikationen/73/diw_01.c.346682.de/10-5.pdf

Die nächsten Sprechtag an den Fachhochschulen

Nächster Sprechtag der Abteilungen des Studentenwerks Potsdam an den Fachhochschulen:

TH Wildau (Bibliothek)
10.03.2010 10.00 - 14.00 Uhr
FH Brandenburg (AStA)
24.03.2010 10.00 - 14.00 Uhr

Aushänge beachten!

Nie wieder Schnupfen?!

Kindersauna für Kita „kleinstein“

Das hat schon was von Sahnehäubchen. Am 8. April 2010 wird die Kindersauna für die Kitakinder im Kellergeschoss der Kaiser-Friedrich-Str.135 in Potsdam eröffnet. Der Einbau wird durch das Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kultur finanziert und durch das Studentenwerk Potsdam realisiert. Zurzeit wird noch gebaut, doch was es werden soll, ist schon erkennbar. Die größeren Kitakinder haben sich auch schon vom Baufortschritt überzeugt. Gesundheitsförderung hat in der Kita einen

hohen Stellenwert. Gesunde Ernährung und vielseitige Bewegungsangebote sind fest etabliert. Nun kommt noch der wöchentliche Saunagang, ein ärztliches Attest und die Zustimmung der Eltern vorausgesetzt, hinzu. Die positive Wirkung des Saunierens ist bekannt: Stärkung der Widerstandskraft vor allem gegen Erkältungskrankheiten, beruhigende und unterstützende Wirkung bei Konzentrationsschwächen und Nervosität. Den Kindern soll und wird es vor allem Spaß machen. G.W.

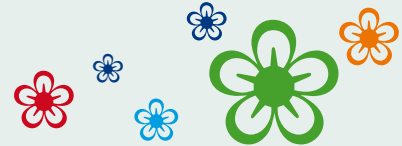


Bei der Baustellenbesichtigung wurden die Saunabänke erst einmal ausprobiert.

Foto: Schulz

Herzlichen Glückwunsch!

Am 1. März 2010 begeht Frau Siglinde Schwan, Küchenhilfe in der Cafeteria Am Neuen Palais, ihr 25-jähriges Dienstjubiläum. Die Geschäftsleitung dankt und gratuliert mit den besten Wünschen für die bisherige und weitere Zusammenarbeit.



Neues Internetangebot des DAAD für ausländische Studierende

www.study-in.de tritt in lockerem Ton an alle ausländischen Studierenden heran, die sich über das Studieren und Leben in Deutschland informieren möchten. In zehn Videoclips werden deren häufigste Fragen von Studierenden für Studierende beantwortet. Noch moderner und nutzerfreundlicher wird die Seite durch eine interaktive Deutschlandkarte, einen Blog und ein eigenes Profil auf StudiVZ. Study-in.de hebt an verschiedenen Stellen auch die Angebote der Studentenwerke hervor und bringt zum Beispiel Erfahrungsberichte von ausländischen Studierenden, die in einem Studentenwerks-Wohnheim wohnen. www.study-in.de

Weniger Visa für ausländische Studierende in Großbritannien

Großbritannien hat strengere Visa-Bedingungen für ausländische Studierende angekündigt und will damit den Missbrauch durch illegale Beschäftigung erschweren. Unter anderem werden laut dem Innenministerium bessere Sprachkenntnisse verlangt und die Hinzuverdienstmöglichkeiten gekürzt. Zu Kursen, die weniger als sechs Monate dauern, dürfen künftig keine Angehörigen mehr einreisen. Berichte, wonach künftig zehntausende Studenten-Visa weniger erteilt würden, wurden nicht bestätigt. Die verschärften Regelungen könnten aber „einen deutlichen Effekt“ auf die Zahl der ausländischen Studenten haben.

<http://de.news.yahoo.com/2/20100207/tde-weniger-visa-fuer-auslaendische-stud-a4484c6.html>

Impressum: »Mensabegleiter« ist das Informationsblatt des Studentenwerks Potsdam. Erscheinungsweise: monatlich jeweils zum Ersten. Anschrift der Redaktion: Studentenwerk Potsdam, Redaktion »Mensabegleiter«, Gudrun Wewetzer, Friedrich-Ebert-Str. 4, 14467 Potsdam, Tel. (03 31) 37 06 -250, Fax. (03 31) 37 06 -125. eMail: redaktion@mensabegleiter.de Anzeigenposition: Torsten Taapken. Verlag und Herstellung: folio medien. Anschrift: folio medien, »Mensabegleiter«, Grassistr. 12, 04107 Leipzig, Tel. (03 41) 22 54 11 56, Fax. (03 41) 22 54 11 59. eMail: kontakt@mensabegleiter.de Vertrieb: Studentenwerk Potsdam, Eigenvertrieb. Der Umwelt zuliebe auf zertifiziertem Recycling-Papier gedruckt. © 2010 folio medien, Leipzig. Alle Rechte vorbehalten. • 2010.03 •

Veranstaltungen im Studentenclub Pub à la Pub März 2010

Fr. 05. 20 Uhr Der Blues Brothers Themenabend zum Todestag von John Belushi Musik und Film von der schwarz-weißesten Band der Welt (Party)

Sa. 06. Ab 21 Uhr Trivial Pubsuit das Pub à la Pub Kneipenquiz. Anmeldungen unter: pubsuit@pub-a-lapub.de (Live)

Mo. 8. 18-22 Uhr Studentisches Speed Dating nur nach Anmeldung unter speeddating@pub-a-la-pub.de

Sa. 13. 21 Uhr Pubstars – die Pub à la Pub Karaoke-party die besten SängerInnen dürfen trinken! (Party)

Mi. 17. 20 Uhr Paddy's Day 2010 Themenabend mit Film und Musik (Film)

So. 21. 18 Uhr Gespaltener Arsch Das Pub à la Pub Skatturnier startet in die neue Saison!

Für Rückfragen: 0176..235 94 102
Stephan Gensch, stephan.gensch@o2online.de
Breite Str. 1 | 14467 Potsdam
info@pub-a-la-pub.de | www.pub-a-la-pub.de

Fortsetzung von Seite 1

der Modularisierung. Transparenz ist erforderlich im Hinblick auf Gliederung des Studiums sowie Prüfungsanforderungen, und die Fülle der Regelungen muss abgebaut werden, das reduziert das von den Studierenden artikulierte Gefühl von Hetze und Überforderung. Ebenso ist die Organisation der Lehre im Bachelor-Studium noch immer zu optimieren, und Professorinnen und Professoren müssen sich den Studierenden öfter zeigen, um die artikulierte Distanz zu überwinden.“ Und letztlich, so Dobischat weiter, müsse die staatliche Studienfinanzie-

rung nun schnell ausgebaut werden, damit sich nicht noch mehr Studierende Sorgen um ihre Finanzierung machen müssen.

Wie es an vielen Hochschulen bereits geschehe, müssten die Studierenden darüber hinaus konsequent in die Weiterentwicklung und Verbesserung der Bachelor-Studiengänge eingebunden werden, fordert Dobischat. Er sagt:

„Man kann es nicht oft genug wiederholen: Bachelor/Master sind für die Studierenden gemacht, sie sind die Adressaten des Bologna-Prozesses.“ DSW