



Medienmitteilung vom 14. April 2009

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Einzigartige Weiterbildung für die Lebensmittelbranche Lehrgang Excellence in Food

Drei Institute der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil bieten zusammen mit der Firma b&f concepts unter der Marke „foodward“ ein neues Weiterbildungsprogramm für Lebensmittelprofis an. Der Lehrgang Excellence in Food soll im Juni 2009 starten.

Trotz der engen Verknüpfung gesellschaftlicher, wirtschaftlicher und technologischer Themen im Lebensmittelsektor existiert bis heute keine entsprechende Weiterbildung, die ein vernetztes Wissen vermittelt. Deshalb richtet sich der Lehrgang Excellence in Food an jene Akteure, die Lösungen auf komplexe Fragestellungen suchen. „Unsere Abklärungen haben gezeigt, dass Fachleute in der Lebensmittelbranche eine solche Weiterbildung vermissen. Dieser Herausforderung haben wir uns angenommen und sind überzeugt, dass die Wahlmöglichkeit der Themen und des Umfangs den individuellen Bedürfnissen entspricht“, so Dr. Sandra Burri, Weiterbildungsverantwortliche am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation in Wädenswil und Programmleiterin des neuen Lehrgangs.

Vom Einzelkurs zum ganzen Lehrgang

Das Programm besteht aus 16 Modulen à 5 ECTS*-Punkten, jedes Modul kann auch einzeln als Weiterbildungskurs absolviert werden. Teilnehmende, die zwei Module besuchen schliessen mit einem CAS, Certificate of Advanced Studies (10 ECTS-Punkte) ab, bzw. bei sechs Modulen mit einem DAS, Diploma of Advanced Studies (30 ECTS-Punkte). Der Abschluss zum Master of Advanced Studies (MAS) mit total 60 ECTS-Punkten ist in der Vernehmlassung.

Auswahl aus drei Ebenen

Um die Herausforderungen zu meistern, die heute an die Lebensmittelbranche gestellt werden, ist die Weiterbildung in drei Ebenen konzipiert. Eine erste Ebene beschäftigt sich mit dem Themenfeld Mensch und Gesellschaft. Hier werden 5 Module angeboten, zum Beispiel Ernährung und Gesundheit. Eine zweite Ebene konzentriert sich auf die Wertschöpfungskette. Hier stehen 6 Module zur Auswahl, beispielsweise Wettbewerbsfaktor Qualitätslabel. Die dritte Ebene beschäftigt sich mit den Werkzeugen und bietet 5 Module an. Nebst Finanzen ist dies auch Supply Chain Management. Sämtliche Module sind frei kombinierbar, bzw. können auch einzeln belegt werden.

Kooperation zwischen Wissenschaft und Praxis

Die drei Institute der ZHAW in Wädenswil, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Institut für Facility Management und Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen haben dieses Weiterbildungsprogramm zusammen mit der Firma b&f concepts entwickelt. Diese Partnerschaft garantiert eine Vernetzung der Kompetenzen zugunsten der Absolvierenden und eine ganzheitliche praxisnahe Umsetzung.

*ETCS = European Credit Transfer System. 1 ETCS Punkt entspricht ca. 25 – 30 Arbeitsstunden.

Kontakt:

Dr. Sandra Burri, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil
Tel. +41 58 934 55 47, E-Mail sandra.burri@zhaw.ch, www.foodward.ch