

Medienmitteilung vom 31. Januar 2020

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

## **Neues Programm im Bachelorstudium Lebensmitteltechnologie**

**Mit neuen Schwerpunkten, einem attraktiven Teilzeitstudium und vielen Wahlmodulen bietet die ZHAW in Wädenswil ein flexibles Studium am Puls der Zeit. Von Technik über Analytik und Ernährung bis zu Managementthemen stellen angehende Bachelor in Lebensmitteltechnologie ihr Programm so zusammen, wie es ihren Neigungen und Zukunftswünschen entspricht.**

Das Bachelorstudium am ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management wurde in enger Zusammenarbeit mit der Lebensmittelbranche überarbeitet. «Studierende sollen gezielt auf die künftigen Bedürfnisse des Marktes vorbereitet werden. Lebensmittel-Automation, Food Waste oder neue Ernährungstrends sind nur einige Themen, die wir im neuen Curriculum berücksichtigt haben», führt Anja Schnyder, Studiengangleiterin Lebensmitteltechnologie aus. Denn Lebensmittel sind so vielfältig und innovativ wie nie zuvor: vegetarisch, vegan, slow food, hoher Proteingehalt oder Nahrungsmittel aus Insekten – da gilt es am Ball zu bleiben und die Zukunft aktiv mitzugestalten.

### **Food-Themen der Zukunft**

Bereits im zweiten Studienjahr wählen die Studierenden ihren Schwerpunkt – drei Vertiefungen stehen zur Wahl. Sie haben neu englische Namen und entsprechen dem Zeitgeist. In «Food Safety & Quality» geht es um die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln. Studierende lernen relevante nationale und internationale Rechtsvorschriften und Richtlinien, sie führen mikrobiologische, chemische oder sensorische Analysen durch. Diese Kompetenzen kommen beispielsweise in der Produktentwicklung oder im Lebensmittelinspektorat zur Anwendung. In der Vertiefung «Food Management & Sustainability» befassen sich die Studierenden mit Unternehmensführung, Teamleitung, Controlling, Logistik, Innovations- und Portfoliomanagement. Nachhaltigkeit ist dabei immer ein zentrales Thema. Wer mehr über die technologische Entwicklung und Auswirkungen der Digitalisierung im Lebensmittelbereich wissen will, der wählt «Food Processing & Automation». Denn künstliche Intelligenz und die Kommunikation von Maschine zu Maschine werden auch in der Lebensmittelbranche zunehmend gefragt. Dafür braucht es Kompetenzen in Technologie und IT.

### **Breites Wahlangebot**

Welche Foodtrends warten auf uns? Wie verhalten sich Konsumentinnen und Konsumenten? Diese und weitere Fragen werden im so genannten Minor «Consumer Science & Nutrition» beantwortet. Die Modul dieses Minor können freiwillig und zusätzlich zu den Vertiefungen gewählt werden. Studierende erhalten damit Zusatzqualifikationen und können sich so im späteren Berufsleben optimal positionieren. Module entlang der Wertschöpfungskette, zum Beispiel bei Schokolade, oder Module zu Bier- und Weintechnologie sind ebenso auf der umfangreichen Liste der Wahlmöglichkeiten, wie Module zu Kosmetik, zu interkultureller Kompetenz oder zu Umwelt.



### **Attraktives Teilzeitmodell und Auslandsemester**

Wer das Studium nicht in Vollzeit, also in drei Jahren bewältigen will, der kann sich neu mit drei Studientagen pro Woche während vier Jahren Dauer den Titel Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie erarbeiten. So lässt sich Studium, Arbeit und Privatleben ideal kombinieren. Die ZHAW hat bilaterale Verträge mit über 70 Hochschulen in Europa und Übersee. Eine Bachelorarbeit kann also auch in Süd- oder Mittelamerika, zum Beispiel zum Thema Kakao, geschrieben werden.

### **Vorher – Nachher**

Ob als Konditorin, Koch oder Milchtechnologie, das Studium bietet Personen mit einer lebensmittelnahen Berufslehre und Berufsmatur einen nächsten Karriereschritt. Aber auch Personen aus verwandten Berufsfeldern wie Technik, Gesundheit, Natur können das Bachelorstudium in Lebensmitteltechnologie direkt aufnehmen. Bei fachfremder Berufslehre oder einer gymnasialen Maturität, wird vor dem Start ins Studium eine so genannte Arbeitswelterfahrung zwischen 6 und 12 Monaten verlangt. Nach erfolgreichem Studium finden sich Lebensmittelbachelor als Ingenieure, Managerinnen oder Unternehmer wieder. Sie arbeiten in der Agrar-, Lebensmittel-, Getränke-, Gastronomie-, Kosmetik- oder Maschinenbranche, bei der öffentlichen Hand, in Verbänden oder Non-Profit-Organisationen wie beispielsweise Fairtrade, Bio oder Konsumentenschutz.

Die nächsten Infoanlässe sind am Mittwoch, 4. März sowie am Samstag, 21. März 2020 an der ZHAW in Wädenswil. Interessierte können dann mit Studierenden und Dozierenden sprechen, Rundgänge machen und so mehr über das Studium in Lebensmitteltechnologie erfahren.

Medienmitteilung unter: [www.zhaw.ch/lsfm/medien](http://www.zhaw.ch/lsfm/medien)

Bilder (2 zur Wahl):

Praxis und Theorie im Bachelorstudium der Lebensmitteltechnologie an der ZHAW in Wädenswil  
© Foto: ZHAW, Frank Brüderli

### **Fachfragen:**

Anja Schnyder, Studiengangleiterin Lebensmitteltechnologie, [scny@zhaw.ch](mailto:scny@zhaw.ch)

Andreas Kilchör, Studienberater Lebensmitteltechnologie, [kias@zhaw.ch](mailto:kias@zhaw.ch)

### **Medienkontakt:**

Birgit Camenisch, Leiterin Kommunikation, Departement Life Sciences und Facility Management, [cabi@zhaw.ch](mailto:cabi@zhaw.ch)