

Weiterbildung für neue Perspektiven.

Starten Sie jetzt eine Weiterbildung
und wählen Sie aus über 100 Angeboten
rund um Life Sciences, Data Science,
Food Science, Umwelt und Immobilien.

Unsere Angebote

Ob Sie Ihr Wissen vertiefen und aktualisieren, Ihr Tätigkeitsfeld erweitern, sich auf eine Führungsposition vorbereiten oder beruflich ganz neu orientieren möchten: Ein Weiterbildungsabschluss der ZHAW bringt Sie Ihrem Ziel einen grossen Schritt näher.

In über 100 Angeboten vermitteln wir Ihnen Fachwissen auf Hochschule-niveau. Vom kompakten Weiterbildungskurs (WBK) bis zum mehrjährigen Master of Advanced Studies (MAS): In unserer breiten Themenpalette aus Life Sciences, Data Science, Food, Umwelt und Immobilien finden Sie genau die Weiterbildung, die zu Ihnen passt.

Praxisnah: Wissenschaftlich fundiertes Wissen trifft auf gelebte Praxis. Unsere Dozenten bringen langjährige Berufserfahrung und aktuelle Entwicklungen direkt in den Unterricht ein.

Anwendungsbezogen: Präsenzunterricht vermittelt neues Wissen. Übungen in Kleingruppen vertiefen die Inhalte. Im Selbststudium verknüpfen Sie neu gewonnene Kompetenzen mit Ihrem persönlichen Erfahrungshintergrund. Für Umsetzbarkeit ab dem ersten Tag.

Vielseitig: Im Austausch mit anderen Teilnehmenden erweitern Sie nicht nur Ihr Wissen, sondern auch Ihr berufliches Netzwerk.

Eröffnen Sie sich neue Perspektiven. Mit einer Weiterbildung an der ZHAW.

*Ein ECTS-Credit entspricht einem Arbeitsaufwand von rund 25 bis 30 Stunden.

Food Science

MAS / DAS

Excellence in Food

CAS

Coffee Excellence

Digital Food Competencies

Food Business Management

Food Finance and Supply Chain Management

Food Perception neu ab 2027

Food Product and Sales Management

Food Quality Insight

Food Responsibility

Food and Nutrition

Lebensmittelrecht

The Science and Art of Chocolate

Weiterbildungskurse

Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits

Degustation Olivenöl

Einführung ins EU-Lebensmittelrecht (Online)

Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht (Online)

Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

MAS (Master of Advanced Studies)

Unsere Weiterbildungs-Masterstudiengänge (MAS) richten sich an Personen mit langjähriger Berufserfahrung, die ihre Kompetenzen im aktuellen Tätigkeitsbereich umfassend vertiefen oder sich ein neues Wirkungsfeld erschliessen möchten. Die mehrjährigen, berufsbegleitenden Studiengänge umfassen mindestens 60 ECTS-Credits.* Sie schliessen mit einer Masterarbeit ab und sind meist modular aus mehreren Teilabschlüssen (CAS) aufgebaut.

DAS (Diploma of Advanced Studies)

Mit einem Diplomstudiengang (DAS) erwerben Sie zusätzliche Kompetenzen für Ihre aktuelle Tätigkeit oder ein neues Berufsfeld. DAS sind ebenfalls mehrjährig, berufsbegleitend und in der Regel modular aus mehreren Teilabschlüssen (CAS) aufgebaut. Sie umfassen eine Studienleistung von 30 bis 40 ECTS-Credits.

CAS (Certificate of Advanced Studies)

Zertifikatslehrgänge (CAS) vermitteln berufsbegleitend vertiefte Qualifikationen in einem bestimmten Fachbereich. Sie dauern meist mehrere Monate, umfassen 10 bis 15 ECTS-Credits und schliessen mit einer Prüfung und/oder schriftlichen Arbeit ab. Ein CAS kann Teil eines DAS oder MAS sein.

Weiterbildungskurse und Lehrgänge

Weiterbildungskurse (WBK) vermitteln kompaktes, direkt im Berufsalltag anwendbares Wissen. Die ein- oder mehrtägigen Kurse schliessen meist mit einer Teilnahmebestätigung ab. Lehrgänge bieten eine vertiefte Auseinandersetzung mit dem Fachgebiet (bis zu 50 Kurstage) und schliessen mit einem Lehrgangsausweis ab. Teilweise können Microcredentials (digitale Abschlusszertifikate) erworben werden.

Viele Kurse sind auch als individuell zugeschnittene Firmenkurse buchbar – kontaktieren Sie uns für eine persönliche Beratung.

Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) – Grundkurs

HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) – Grundkurs mit Praxistag

Kosmetiksensoren: Einführungskurs mit Zusatzmodul Duftsensoren

Lebensmittelsensoren in der Praxis

Lebensmittelsicherheit im Fokus: Hygienemanagement und mikrobiologische Bewertung von Analysen

Mikrobiologische Arbeitstechniken, mikrobielle Lebensmittelanalytik und Labororganisation

Mikrobiologische Richtwerte als Überprüfung der Guten Verfahrenspraxis

Novel Food: Was sind neuartige Lebensmittel und wie werden sie bewilligt? (Kompaktkurs, online)

Prävention statt Reaktion – Kontrolle von Listeria monocytogenes im Betriebsumfeld

Sensoren-Lizenz Bier

Sensoren-Lizenz Olivenöl

Sensoren-Lizenz Schokolade

Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

Workshop Luftmonitoring (in Zusammenarbeit mit MBV AG) neu ab 2027

Life Sciences

CAS

Detergents & Cosmetics neu

Data Science

CAS

Digital Life Sciences

Weiterbildungskurse

Bioinformatics for Beginners

Data Analysis Fundamentals

Digital Health Essentials

Einführung in SQL

Einführung ins Programmieren mit Python

Introduction to Neural Networks

Machine Learning Fundamentals in Python

Natural Language Processing Fundamentals

Simulation for Beginners

Strategic LLMs for Professionals

Vertiefung des Programmierens mit Python neu

Vibe Coding: Wissen verarbeiten und Web-Tools bauen neu

Umwelt

MAS

Arten & Biodiversität

DAS

Arten & Biodiversität

Natur, Bildung & Gesundheit

CAS

Biodiversitätsstrategien

Bodenkartierung/cartographie des sols (D/F)

Gartentherapie

Gewässerrenaturierung

Makrozoobenthos – Gewässerbeurteilung und Artenkenntnis

Naturbezogene Umweltbildung

Netto-Null in der Praxis neu

Phytobenthos – Wasserpflanzen & Algen

Säugetiere – Artenkenntnis, Ökologie & Management

Schwammstadt neu

Süsswasserfische Europas – Ökologie & Management

Vegetationsanalyse & Feldbotanik

Wald, Landschaft & Gesundheit

Ökologische Baubegleitung neu ab 2027

Weiterbildungskurse und Lehrgänge

Aquakultur: Fachspezifische Berufsunabhängige Ausbildung (FBA)

Aquaponik: Workshop

Botanisches Malen & Illustrieren

CAD im Gartenbau

Drohnen-gestützte Fernerkundung – Anwendung & Analyse

Gartengestaltung naturnah

Gebäudebegrünung neu ab 2027

Naturnahe Teichgestaltung

Naturnaher Garten- und Landschaftsbau

Panzerkrebse – Umgang in der Gastronomie

Pflanzenverwendung

PraxisExkursion – wo Forschung Wurzeln schlägt

Regionale Ernährungssysteme und nachhaltige Entwicklung

Wildstaudenpflege

Immobilien

MAS

Real Estate und Facility Management

Nachhaltiges Bauen (EN Bau)

DAS

Facility Management

CAS

Energiemanagement

Facility Management in Healthcare

Gebäudemanagement

Immobilienökonomie

Leadership

Life Cycle Management Immobilien

Public Real Estate Management neu

Strategisches Real Estate und Facility Management

Workplace Management

Weiterbildungskurse

Wissenschaftsbasiertes Arbeiten

BIM for FM



Infoveranstaltungen
Jetzt anmelden



Mehr Informationen
zu allen Weiterbildungen