

Bachelorstudium Lebensmitteltechnologie

Vertiefungen

Food Safety & Quality,
Food Management & Sustainability,
Food Processing & Automation | Seite 3

Übersicht

In 6 Semestern zum Bachelor | Seite 5

Perspektiven

Vielfältige Chancen auf dem Arbeitsmarkt | Seite 7

Wichtig zu wissen | Seite 9

Auf einen Blick | Seite 11



Lebensmitteltechnologie

Vertiefungen und Minor

Lebensmittel verstehen und managen

Lebensmittel sind so vielfältig und innovativ wie nie zuvor: vegetarisch, vegan, Slow Food, hoher Proteingehalt, Food Waste, Bio-Fleisch oder Insekten. Wollen Sie die Lebensmittel der Zukunft entwickeln, herstellen und managen? Dann studieren Sie Lebensmitteltechnologie.

Als Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie verstehen Sie das «Making of» von gesunden, genussvollen und nachhaltigen Lebensmitteln. Sie erlangen die Kompetenzen, um als «Ingenieur/-in», «Manager/-in» oder «Unternehmer/-in» tätig zu sein – regional, national oder international. Sie befassen sich mit Produktentwicklung, Lebensmittelproduktion, Qualitätsmanagement, Lebensmittel-Marketing, Ernährungswissenschaften, Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Automatisierung und Unternehmensführung.

Studienprogramm

Das Bachelorstudium richtet sich an all jene, die sich für Lebensmittel und deren Herstellung interessieren. Wenn Sie gerne Experimente durchführen und neue Produkte und Verfahren entwickeln möchten, dann ist das Studium «Lebensmitteltechnologie» genau das Richtige für Sie.

Das Studium vereint Technologie und Naturwissenschaften – von Betriebs- und Verfahrenstechnik über Chemie und Mikrobiologie bis zur Ernährung. Im Fokus steht die Herstellung von Lebensmitteln und Getränken sowie das Management von Prozessen und Organisationen.

Sie lernen, Zusammenhänge zu erfassen und zu interpretieren. Neben den fachspezifischen und allgemeinbildenden Inhalten wird in diesem sehr anwendungsorientierten Studiengang grosser Wert auf selbstständiges Arbeiten, Kreativität, Teamfähigkeit, Kommunikation und ganzheitliches Denken gelegt. Aktiv gefördert werden diese Fähigkeiten sowohl durch zahlreiche Praktika und Themenwochen als auch durch die Mitarbeit in Projekten und Forschungsaufträgen aus der Lebensmittelbranche.

Struktur

Das Vollzeitstudium in Lebensmitteltechnologie umfasst sechs Semester in drei Jahren. Im ersten Jahr befassen Sie sich mit naturwissenschaftlichen und technischen Grundlagen und wenden diese auf Lebensmittel an.

Im zweiten und dritten Studienjahr können Sie Ihr Studium aus einem grossen Wahlangebot individuell nach Ihren Interessen und Berufszielen zusammenstellen. Sie wählen eine Vertiefungsrichtung: «Food Safety & Quality», «Food Management & Sustainability» oder «Food Processing & Automation». Im Minor «Consumer Science & Nutrition» und weiteren Wahlmodulen können Sie zusätzliche Kompetenzen erlangen.

Sowohl in den Vorlesungen als auch bei Übungen im Pilot Plant, Labor, bei Fallstudien, Sensorik-Tests, Exkursionen – überall steht die Praxis im Vordergrund. Dank der engen Zusammenarbeit mit Lebensmittelherstellern, Maschinenbauern, Label- und Vermarktungsorganisationen sowie Detailhändlern arbeiten Sie an Fragestellungen aus der Praxis.

Das Studium kann auch in Teilzeit absolviert werden. Dazu bieten wir Ihnen ein Vierjahresprogramm an mit drei Tagen Anwesenheit pro Woche. Längere Teilzeitmodelle mit weniger Präsenz sind individuell möglich.

Im zweiten Studienjahr können Sie ein Semester im Ausland studieren. Im Rahmen von globalen Forschungsk Kooperationen ermöglichen wir Ihnen ausserdem, Ihre Bachelorarbeit am Ende des Studiums im Ausland zu absolvieren.

Food Safety & Quality

Sichere Lebensmittel sind eine Grundvoraussetzung für eine gesunde Ernährung. Die Gesetzgeber in der Schweiz, der EU oder anderen Staaten legen fest, welche Rahmenbedingungen einzuhalten sind.

In der Vertiefung «**Food Safety & Quality**» bestimmen, beurteilen und optimieren Sie die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Sie lernen relevante Rechtsvorschriften und Richtlinien praxisbezogen anzuwenden. Dieses Wissen ist im Qualitätsmanagement, in der Produktentwicklung oder im Lebensmittelinspektorat gefragt, aber auch in der Lebensmittelchemie, Lebensmittelmikrobiologie oder der Sensorik.

Ausbildungsziele:

- Sie führen mikrobiologische, chemische und sensorische Analysen durch.
- Sie interpretieren analytische Daten und setzen diese für die Produktentwicklung ein.
- Sie erstellen toxikologische Beurteilungen von Lebensmitteln.
- Sie setzen die Vorgaben des schweizerischen und EU-Lebensmittelrechts im Arbeitsumfeld um.
- Sie erstellen GHP- und HACCP-Konzepte und entwickeln diese weiter.
- Sie nutzen Mikroorganismen gezielt für die Verbesserung von Lebensmitteln.
- Sie lösen Case Studies aus der Lebensmittelbranche.

Food Management & Sustainability

Food Management umfasst Unternehmensführung, Innovations- und Portfoliomanagement, Teamleitung, Controlling und Logistik, dabei ist die Nachhaltigkeit eines der zentralen Themengebiete.

In der Vertiefung «**Food Management & Sustainability**» befassen Sie sich mit Aufgaben und Herausforderungen des Managements und Marketings von Lebensmitteln. Dabei berücksichtigen Sie die Perspektive der verschiedenen Teilnehmenden der Lebensmittelbranche: Landwirtschaftsbetriebe, Lebensmittelproduzenten, Lebensmittelhändler, Caterer, Food-Start-ups und viele mehr.

Ausbildungsziele:

- Sie wenden wichtige Werkzeuge der Unternehmensführung und des Controllings ziel führend an.
- Sie verstehen den Agrar- und Lebensmittelmarkt – regional und global.
- Sie interpretieren Markt- und Konsumentenstudien bezüglich Lebensmittel und Nachhaltigkeit.
- Sie managen Beschaffung, Materialwirtschaft und Logistik in der Lebensmittelbranche.
- Sie optimieren die Wertschöpfungskette.
- Sie gestalten Produktportfolios und Innovationen.
- Sie planen Marketingmassnahmen, setzen diese um und bewerten sie.
- Sie wenden die Grundzüge des Sales Managements an.

Food Processing & Automation

Die Herstellung von Lebensmitteln wird durch die rasante technologische Entwicklung und Digitalisierung grundlegend verändert. Dies birgt neue Chancen und Risiken.

Mit der Vertiefung «**Food Processing & Automation**» machen Sie sich fit für die Industrie 4.0. Sie führen Prozessanalysen durch und designen Prozesse der Lebensmittelherstellung neu. Sie erlangen vertiefte Technologie- und IT-Kompetenzen. Sie befassen sich mit dem Internet der Dinge, künstlicher Intelligenz und der Kommunikation von Maschine zu Maschine.

Ausbildungsziele:

- Sie entwickeln, überwachen, optimieren und visualisieren Lebensmittel-Herstellprozesse und -verfahren.
- Sie übernehmen die Produktionsplanung mit den neuen Möglichkeiten der Digitalisierung.
- Sie steuern die Produktionsprozesse in der Lebensmittelherstellung.
- Sie managen komplexe Automationsprozesse.
- Sie setzen Predictive Maintenance im Rahmen von Industrie 4.0 um.
- Sie überwachen Prozesse mit Sensoren und Aktoren.
- Sie modellieren und simulieren Prozesse und Systeme in der Lebensmittelproduktion.

Minor «Consumer Science & Nutrition»

Innerhalb der Wahlmöglichkeiten können Sie eine Zusatzqualifikation, den sogenannten Minor «**Consumer Science & Nutrition**» erlangen. Dabei geht es um Aspekte der Ernährung in allen Lebensphasen von jung bis alt. Sie lernen, Bedürfnisse von Konsumentinnen und Konsumenten sowie Food Trends zu ermitteln. Diese Erkenntnisse nutzen Sie für die Entwicklung und Optimierung von Lebensmitteln.



Gesunder Genuss
ohne Zusatzstoffe
und erst noch
lange haltbar. >>>

Übersicht

Studienjahr	Grundlagen/studentische Arbeiten (92 ECTS/28 ECTS, Pflicht)	Vertiefungen (24 ECTS, Wahl 1 aus 3)	Wahlbereich (36 ECTS, frei wählbar)
1	<ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittelherstellung 1 und 2 (Rohstoffe, Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik) – Naturwissenschaften 1 und 2 (Biologie, Mikrobiologie, Chemie, Sensorik) – Data Science 1 und 2 (Mathematik, Physik, Statistik, Informatik) – Management, Sprache und Kritik 1 und 2 (Grundlagen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Betriebswirtschaftslehre, Englisch, Gesellschaftlicher Kontext) 		
2	<ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittelherstellung 3 und 4 (Verfahrenstechnik, Lebensmitteltechnologie, Verpackung) – Naturwissenschaften 3 (Lebensmittelchemie, Lebensmittelmikrobiologie, Ernährung) – Management, Sprache und Kritik 3 (Projektmanagement, Lebensmittelmarketing, Kommunikation) – Wissenschaftliches Arbeiten (Begleitete Literaturarbeit, Datenanalyse) 	<ul style="list-style-type: none"> – Food Safety & Quality (Lebensmittelrecht, chemische und sensorische Analytik, Toxikologie) – Food Management & Sustainability (Konsumentenforschung, Nachhaltigkeitskonzepte, Supply Chain Management, Agrarmärkte) – Food Processing & Automation (Processing Basics, Supply Chain Management, Smart Processing 1, Factory Management) 	<p>Viele dieser Module können wahlweise im 2. oder 3. Studienjahr belegt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Advanced Consumer Studies* – Alternative Proteine – Bier- und Weintechnologie – Case Study Consumer and Nutrition* – Consumer and Nutrition* – Consumer Insights* – Physiology and Biochemistry Research* – Consumer Research* – Cosmetic Science Technology – Basics und Advanced – Englisch 3 und 4 – Erfrischungsgetränke – Interkulturelle Kompetenz – Milch- und Fleischtechnologie – Nutrition Insights* – Nutrition-related Diseases* – Ökobilanzierung und Labelmanagement – Resource Recovery and Reuse in Food Industry – Tutorat Naturwissenschaften und Data Science – Verschiedene Module aus den nicht gewählten Vertiefungen – Wertschöpfungskette Backwaren, Kakao und Früchte – ...
3	Semesterarbeit Bachelorarbeit	<ul style="list-style-type: none"> – Food Safety & Quality (Gute Verfahrenspraxis & HACCP, molekulare Lebensmittelanalytik, Quality Excellence, Industriefallstudie) – Food Management & Sustainability (Marketing & Sales, Innovation in Food, Nachhaltigkeitsmanagement) – Food Processing & Automation (Smart Processing 2, Process Engineering) 	<ul style="list-style-type: none"> – Milch- und Fleischtechnologie – Nutrition Insights* – Nutrition-related Diseases* – Ökobilanzierung und Labelmanagement – Resource Recovery and Reuse in Food Industry – Tutorat Naturwissenschaften und Data Science – Verschiedene Module aus den nicht gewählten Vertiefungen – Wertschöpfungskette Backwaren, Kakao und Früchte – ...

Anmerkung: Diese Übersicht zeigt einen kompakten Gesamtüberblick über unser Studienprogramm. Aus Gründen der Übersichtlichkeit ist nicht jedes Einzelmodul hier ersichtlich. Mehr Informationen zu unserem Studienprogramm und den Auswahlmöglichkeiten finden sie auf unserer Internetseite unter www.zhaw.ch/ilgi/bachelor.



Studentin Lebensmitteltechnologie

«Seit meiner Kindheit liebe ich es, Süßes zu backen. Dank dem Studium in Lebensmitteltechnologie verstehe ich nun die Prozessvorgänge und kann gezielt nach neuen Geschmackserlebnissen suchen.»

Cornelia

Perspektiven

Ihr Abschluss

Das Studium schliessen Sie als Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie ab. Sie verstehen den gesamten Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt. Vermarktung, Logistik und Verkauf von Lebensmitteln sind Ihnen vertraut.

Sie kennen das wirtschaftliche Umfeld in der Schweiz und international, die geltenden rechtlichen Vorschriften und die aktuellen gesundheitspolitischen Themen sowie Ernährungsfragen und -konzepte. Für die Sicherheit von Lebensmitteln und den Schutz der Umwelt können Sie Verantwortung übernehmen. Des Weiteren beherrschen Sie moderne Herstellungsverfahren sowie Analysemethoden. Sie gestalten den Innovationsprozess, kennen sich mit der Digitalisierung in der Foodbranche aus und managen Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche.

Berufliche Perspektiven

Das Bachelorstudium führt zur Arbeitsmarktbefähigung und eröffnet Ihnen ausgezeichnete Jobchancen. Viele Absolventinnen und Absolventen haben bereits vor Abschluss des Studiums eine Stellenzusage. Die praxisorientierte Ausbildung macht Sie attraktiv für unterschiedlichste Tätigkeiten – in einem Unternehmen aus der Agrar-, Lebensmittel-, Getränke-, Gastro-, Kosmetik- und Maschinenbranche, bei der öffentlichen Hand oder bei Verbänden und Non-Profit-Organisationen (Fairtrade, Bio, Konsumentenschutz).

Als Bachelor in Lebensmitteltechnologie sind Sie als «Ingenieur/-in», «Manager/-in» oder «Unternehmer/-in» tätig – regional, national oder international.

- Sie leiten die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln.
- Sie entwickeln innovative und nachhaltige Lebensmittel.
- Sie managen Produktionsprozesse und Automatisierung.
- Sie garantieren die Qualität von Lebensmitteln.
- Sie verstehen den Einfluss von Lebensmitteln auf Ernährung und Gesundheit.
- Sie beurteilen die Bedürfnisse von Konsumenten und Konsumentinnen.
- Sie nutzen die Chancen der Digitalisierung.
- Sie führen Teams und komplexe Projekte.

Ihre Aufgaben erfüllen Sie sowohl in internationalen Grossbetrieben als auch im Umfeld von kleineren und mittleren Unternehmen (KMU) – in enger Zusammenarbeit mit Fachleuten aus anderen Gebieten. Sie gehen verantwortungsbewusst mit den vorhandenen Ressourcen um und nehmen Ihre ethische Verantwortung gegenüber der Gesellschaft wahr.

Masterstudium/ Weiterbildung

Nach erfolgreichem Abschluss Ihres Bachelors können Sie an der ZHAW in Wädenswil einen forschungsbasierten und praxisorientierten «Master of Science in Life Sciences» absolvieren, mit Vertiefungsrichtung «Food and Beverage Innovation». Der Master ermöglicht Ihnen, zu verstehen, wie neue Food-Business-Modelle entstehen und weltweit verbreitet werden können.

www.zhaw.ch/ilgi/master

Die Lebensmittelbranche ist sehr dynamisch. Sie wächst, in der Schweiz wie auch international. Die Geschwindigkeit, mit der neue Konzepte, Produkte und Geschäftsmodelle entstehen, hat stark zugenommen. Damit Sie Ihr Wissen spezifisch und kontinuierlich weiterentwickeln können, bietet das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation eine breite Palette an Weiterbildungen an (MAS, DAS, CAS und kürzere Kurse). Die jährlich stattfindenden Fachtagungen sind zudem interessante Plattformen, um sich auszutauschen und zu vernetzen.

www.zhaw.ch/ilgi/weiterbildung

Oder haben Sie Interesse als Pionier/-innen im Bereich regenerative Food Systeme voranzugehen und proaktiv Veränderungen voranzutreiben? Dann ist der Studiengang «Master of Science in Preneurship for Regenerative Food Systems» genau das Richtige für Sie! Als Absolvent/-innen bringen Sie durch das Initiieren, Entwickeln und Implementieren von innovativen Geschäftsmodellen nachhaltige und regenerative Lösungen für die Food Systeme von Morgen hervor.

www.zhaw.ch/lisfm/master-preneurship



Student Lebensmitteltechnologie

«Technologie und die Frage, wie diese gezielt weiterentwickelt und eingesetzt werden kann, faszinieren mich – vor allem, wenn es um die Sicherstellung gesunder und nachhaltiger Lebensmittel geht.»

Manuel

Wichtig zu wissen

Aufnahmebedingungen

Das Studium der Lebensmitteltechnologie ist multidisziplinär, entsprechend verschiedenartig können die Vorbildungen der Eintretenden sein:

- Personen mit einer **Berufsmaturität (BM) und einer klassischen Berufslehre im Lebensmittelumfeld** haben direkten Zugang zum Studium: Lebensmittel- und Getränketechnologie/-in, Wein-technologie/-in, Bäcker/-in, Milchtechnologie/-in, Fleischfachmann/-frau, Koch/Köchin, Müller/-in, Fachmann/-frau Detailhandel Lebensmittel, Drogist/-in, etc.
- Personen mit einer **Berufsmaturität (BM) und einer Berufslehre in einem der Studienrichtung verwandten Berufsfeld** haben direkten Zugang zum Studium: Technik, Synthese/Analytik, Natur, Gesundheit, Administration und Logistik. Auf freiwilliger Basis ist eine zusätzliche Arbeitswelterfahrung in der Lebensmittelproduktion vorteilhaft.
- Personen mit einer **Berufsmaturität (BM) und einer fachfremden Berufslehre** benötigen 6 Monate Arbeitswelterfahrung in einem der Studienrichtung verwandten Berufsfeld.
- Personen mit einer **gymnasialen Maturität** benötigen vor Studienbeginn eine 12-monatige Arbeitswelterfahrung in einem der Studienrichtung verwandten Berufsfeld.
- Personen mit einer **Fachmaturität (FM)** wird die Berufsmaturaarbeit als Arbeitswelterfahrung angerechnet, wenn diese in einem der Studienrichtung verwandten Berufsfeld absolviert wurde und praktische Tätigkeiten von 12 Monaten beinhaltet. Andernfalls benötigen Personen mit einer FM vor Studienbeginn eine 6-monatige Arbeitswelterfahrung in einem der Studienrichtung verwandten Berufsfeld.

Internationaler Austausch

Sie möchten einen Teil Ihres Studiums im Ausland absolvieren? Die ZHAW bietet Ihnen diese Möglichkeit. Ein Austauschsemester, ein Auslandspraktikum, der Besuch einer Summer School, eine Studienreise oder ein Sprachaufenthalt bringen Ihnen viele Vorteile: Sie lernen eine andere Kultur und Sprache kennen, ein anderes Bildungs- und Forschungssystem und sammeln Erfahrungen für Ihr berufliches Leben.

Das Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW ist im Rahmen des Swiss-European Mobility Programme (SEMP) derzeit mit über 70 Partnerhochschulen in 15 europäischen Ländern vernetzt. Das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ermöglicht es, dass mehr als 10 Prozent der Studierenden ihre Bachelorarbeit im Ausland schreiben können.

Mehr über die internationale Mobilität sowie Erfahrungsberichte von Studierenden finden Sie unter: www.zhaw.ch/lfsfm/international

- Personen mit einem **Abschluss der Höheren Fachschule (HF)** benötigen eine 6-monatige Arbeitswelterfahrung in einem der Studienrichtung verwandten Beruf. Eine allgemeine Arbeitswelterfahrung von bis zu 6 Monaten kann angerechnet werden.

Die Arbeitswelterfahrung muss anhand eines Berichtes und Zeugnissen belegt werden.

Unterstützungsangebote

Wenn Ihnen die relevante Arbeitswelterfahrung fehlt und Sie in Ihrer Berufsmaturität die Fächer Chemie/Biologie nicht besucht haben, können Sie sich bei uns für ein Laboreinführungspraktikum bewerben. Für Lebensmitteltechnologie-Studierende stehen pro Jahr zwei Plätze im Einführungspraktikum zur Verfügung. Dieses dauert 2 Monate und vermittelt wichtige Fertigkeiten und Arbeitstechniken des Labors. Kursbeginn ist jeweils Ende Juli.

Sie sind nicht ganz sattelfest in Mathematik, Physik, Biologie oder Chemie? Keine Sorge, wir bieten vor und während des Studiums Unterstützungskurse an, in denen Sie Ihre Kenntnisse auffrischen und verbessern können. www.zhaw.ch/lfsfm/vorkurse

Termine

Das Studium beginnt Mitte September. Anmeldeschluss ist jeweils der 30. April.

Auf einen Blick





 Sie lernen mit Komplexität umzugehen und Projekte zu managen.



Studiengang Vertiefungen Minor	Lebensmitteltechnologie Food Safety & Quality, Food Management & Sustainability, Food Processing & Automation Consumer Science & Nutrition Sie stellen Ihr Studium individuell aus einem grossen Wahlangebot zusammen.
Titel	Bachelor of Science ZHAW in Lebensmitteltechnologie
Dauer	Vollzeit: 6 Semester über 3 Jahre (30 Lektionen pro Woche) Teilzeit: 8 Semester über 4 Jahre, 3 Tage pro Woche Weitere längere Teilzeitstudienmodelle sind möglich.
Studienbeginn	Mitte September (KW 38); für alle Erstsemester Startwoche (KW 37).
Arbeitsaufwand	180 Credits (ECTS). 1 Credit entspricht 25 bis 30 Arbeitsstunden.
Vorbereitung	Vorkurse in Mathematik, Physik, Chemie, Biologie und Computer Literacy. Labor-Start-up-Kurs und Laboreinführungspraktikum. Details: www.zhaw.ch/lsfm/vorkurse
Unterrichtsort	Wädenswil am Zürichsee
Kosten	Semestergebühren: CHF 720 (Änderungen vorbehalten) plus Lernmaterial, Mitgliedschaft im Sportverband ASVZ sowie individuelle Lebenshaltungskosten; zusätzliche Studiengebühr von CHF 500 pro Semester für alle Studierenden, die sich zu Studienzwecken in die Schweiz begeben und zum massgeblichen Zeitpunkt des Studienbeginns keinen zivilrechtlichen Wohnsitz in der Schweiz begründen.
Aufnahmebedingungen	Personen mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Lebensmittelumfeld oder einem verwandten Berufsfeld und eidg. anerkannter Berufsmatura, einer Fachmaturität oder einem HF-Abschluss können das Studium direkt aufnehmen. Personen mit einer fachfremden Grundausbildung (EFZ) müssen eine 6-monatige Arbeitswelterfahrung im Lebensmittelumfeld machen. Personen mit einer gymnasialen Maturität oder einer Fachmaturität müssen vor Studienbeginn eine 12-monatige Arbeitswelterfahrung im Lebensmittelumfeld nachweisen. Dabei kann eine allgemeine Berufserfahrung mit angerechnet werden. Wir beraten Sie gerne!
Gut zu wissen	Sie studieren «paperless» und praxisnah, mit Projekten aus der Food-Branche und modernster Infrastruktur am Puls der Zeit.
Infoveranstaltungen	Termine unter www.zhaw.ch/lsfm/veranstaltungen Oder erleben Sie einen Schnupperstudientag: www.zhaw.ch/ilgi/schnupperstudium
Kontakt	 Studienberater: Andreas Kilchör studienberatung-lm.lsfm@zhaw.ch

Studieren und forschen in Wädenswil: praxisnah, kreativ, leidenschaftlich und reflektiert.

ZHAW Campus Reibbach / Einsiedlerstrasse

ZHAW Campus Reibbach / Seestrasse

Wohnhaus für Studierende

ZHAW Campus Grüental

Die ZHAW ist eine der führenden Schweizer Hochschulen für Angewandte Wissenschaften. Am Departement Life Sciences und Facility Management sind derzeit nahezu 1800 Studierende immatrikuliert und rund 600 Mitarbeitende beschäftigt. Unser Angebot umfasst Bachelor- und Masterstudiengänge und ein breites Weiterbildungsangebot.

Mit unseren Kompetenzen in Life Sciences und Facility Management leisten wir auf den Gebieten Environment, Food, Health einen wichtigen Beitrag zur Lösung unserer gesellschaftlichen Herausforderungen und zur Erhöhung unserer Lebensqualität. Forschungsstarke Institute (Computational Life Sciences, Chemie und Biotechnologie, Facility Management, Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Umwelt und Natürliche Ressourcen) leisten dazu ihren Beitrag in Form von Forschung, Entwicklung und Dienstleistung.



Environment | Food | Health | Society
Unsere Kompetenzen in Life Sciences
und Facility Management.

Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Grüentalstrasse 14
Postfach
8820 Wädenswil/Schweiz
+41 58 934 59 61
studiensekretariat.lsfm@zhaw.ch

Studienberatung:
studienberatung-lm.lsfm@zhaw.ch
www.zhaw.ch/lgi/bachelor

Besuchen Sie uns



bilden und forschen
wädenswil