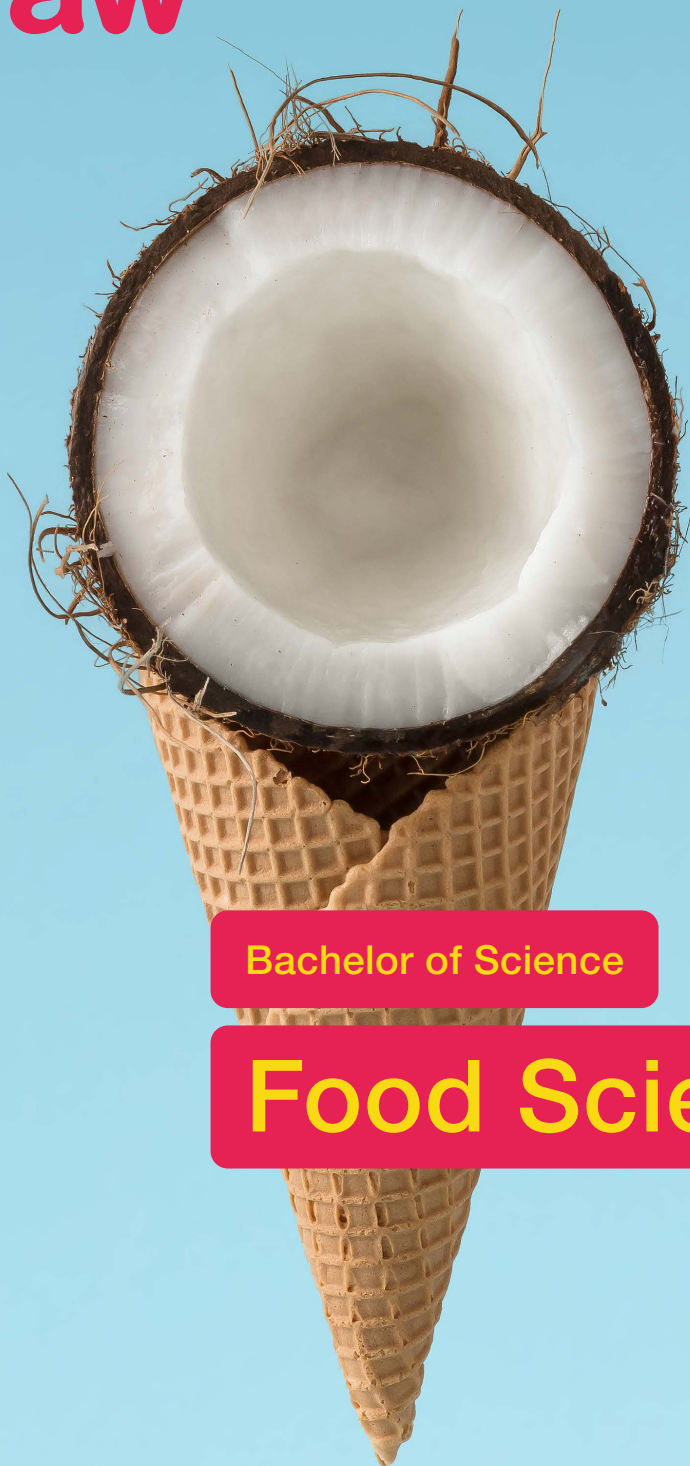




Bachelor of Science

Food Science

Bachelorstudium Food Science

Du willst wissen, was in unserem Essen steckt?
Food, Nachhaltigkeit und Ernährungssicherheit für künftige Generationen sind Themen, die Dich beschäftigen? Du findest, dass Ernährung etwas mit Genuss und Freude zu tun hat, aber auch mit Gesundheit, mit Respekt für unsere Umwelt, mit Tierwohl und den planetaren Grenzen? Du willst praxisnah studieren, Experimente durchführen, neue Produkte und Verfahren entwickeln, die unsere Lebensmittel genussvoller, gesünder und nachhaltiger machen? Dann ist der Studiengang «Food Science» genau das Richtige für Dich.

Gestalte jetzt die Zukunft der
Life Sciences mit!



Der Bachelorstudiengang
Food Science

Studieninhalte

Das Studium vereint Naturwissenschaften, Technologie und Wirtschaft und vermittelt alle Grundlagen und Methoden der Entwicklung gesunder, sicherer und nachhaltiger Lebensmittel. Der Lehrplan umfasst u.a. Produkt- und Prozessentwicklung, Verarbeitungsprozesse, Rechtsvorschriften, Ernährungskonzepte, Nachhaltigkeit, Qualitätsmanagement, Innovationsmanagement, Marketing, Unternehmensführung, Digitalisierung und Automatisierung.

Struktur

Das Studium dauert 6 bis 8 Semester (Voll- bzw. Teilzeit). Im ersten Jahr werden die naturwissenschaftlichen und technischen Grundlagen der Lebensmittelwissenschaften vermittelt. Ab dem zweiten Jahr lässt sich das Studium mit der Wahl einer Vertiefungsrichtung individualisieren. Zur Auswahl stehen «Safety and Quality», «Processing and Automation» und «Management and Sustainability». Der freiwillige Minor «Consumer Science & Nutrition» vermittelt zusätzlich zur gewählten Vertiefungsrichtung vertieftes Fachwissen im Bereich Ernährung und Konsumentenforschung.

Kompetenzen

Der Studiengang BSc Food Science ist berufsbefähigend. Neben den fachspezifischen und allgemeinbildenden Inhalten wird grosser Wert auf die Vermittlung folgender Kompetenzen gelegt: Eigenständiges Arbeiten, Kreativität, Kommunikation, ganzheitliches Denken, Bearbeitung und Leitung komplexer Projekte, Teamfähigkeit.

Zukunftsperspektiven

Der Abschluss zum BSc in Food Science eröffnet ein breites Spektrum von Tätigkeitsfeldern, z.B. als Manager:in in der Lebensmittel-, Getränke-, Agro-, Gastro- oder Kosmetikbranche, bei der öffentlichen Hand, bei Bio-Labeln, Verbänden, im Konsumentenschutz oder in Food-Startups. Schon während des Studiums können enge Kontakte zur Branche geknüpft werden, z.B. durch Praktika und Forschungsprojekte. Auch die Bachelorarbeit kann in Kooperation mit einem Praxispartner erstellt werden.

Weiterführendes Studium

Es darf noch etwas mehr sein? Ein weiterführendes Masterstudium vermittelt zusätzliches Wissen im Bereich Food und bereitet auf anspruchsvolle Fach- oder Führungspositionen vor. Zur Wahl stehen der Master of Science in Life Sciences mit Vertiefung in «Food and Beverage Innovation» oder in «Applied Computational Life Sciences» sowie der Master of Science in Preneurship for Regenerative Food Systems.

Noch mehr gute Gründe

- Praxisnah ab dem ersten Tag: Ein Studium von der Theorie zum fertigen Produkt. Für alle, die gerne tüfteln und experimentieren.
- Individuell: Flexible Inhalte, kleine Klassen, Top-Betreungsverhältnis, Teilzeitstudium.
- Zukunftssicher: Food Scientists der ZHAW sind gesucht; viele erhalten bereits vor Abschluss des Studiums eine Stellenzusage.
- State of the Art: Das 2023 eingeweihte «Future of Food»-Gebäude ist auf dem neuesten Stand der Technik: vom Mikrobiologie-Labor über das Backtechnikum bis zur Getränkeabfüllanlage.
- Studieren und Leben: Der ZHAW Life Sciences Campus in Wädenswil liegt direkt am See, nur 20 Minuten von Zürich entfernt.

Schon gewusst?

360

Anzahl der Produkte,
die im Schnitt im Laufe des
Studiums sensorisch verkostet
werden. So erlebst Du die
Vielfalt der Lebensmittel-
welt hautnah!

2,9 Bill.

So viele Bakterien werden
im Mikrobiologie-Praktikum im
5. Semester von unseren
Studierenden angezüchtet.
Ein faszinierender Einblick
in die Welt der Mikro-
organismen!

50%

So gross ist der Praxisanteil im
Pflichtstudium Food Science.

Hier wird nicht nur
gelernt, sondern vor allem
auch angepackt und
ausprobiert.

Auf einen Blick

Titel	Bachelor of Science ZHAW in Food Science
Vertiefungen	Food Management & Sustainability Food Processing & Automation Food Safety & Quality
Minor	Consumer Science & Nutrition
Dauer	Vollzeit: 6 Semester Teilzeit: nach individueller Planung möglich, in der Regel 8 Semester
Termine	Anmeldeschluss: 30. April Studienbeginn jeweils zum Herbstsemester (KW 38) Obligatorische Startwoche für Erstsemester (KW 37)
Arbeitsaufwand	180 Credits (ECTS). 1 Credit entspricht 25 bis 30 Arbeitsstunden
Vorbereitung	Laboreinführungspraktikum und diverse Vorkurse in Mathematik, Physik, Chemie, Biologie und Computer Literacy. Details: www.zhaw.ch/lsfm/vorkurse
Unterrichtsort	Wädenswil am Zürichsee (Campus Reidbach) und online
Auslandsaufenthalt	Wir bieten Austauschsemester, Summer Schools und Bachelorarbeiten im Ausland. Mehr zum Thema internationale Mobilität unter www.zhaw.ch/lsfm/international
We study paperless	Sämtliche Studienunterlagen stehen elektronisch zur Verfügung
Studiengebühr	CHF 720 pro Semester. Zusätzlich CHF 500 für Studierende, deren Wohnsitz zu Studienbeginn ausserhalb der Schweiz liegt.
Zulassungsbedingungen	Die Zulassungsbedingungen variieren je nach Vorbildung: Mit abgeschlossener Berufslehre mit Bezug zur Studienrichtung und Berufsmaturität oder mit HF-Abschluss, erfolgt meist eine direkte Zulassung zum Studium. Mit fachfremder Grundausbildung oder gymnasialer Maturität ist i.d.R. eine 6- bis 12-monatige Arbeitswelterfahrung in einem relevanten Berufsfeld notwendig. Wir beraten Dich gerne individuell.
Infoveranstaltungen	Die jeweils aktuellen Daten unserer Infoveranstaltungen finden sich im Internet: www.zhaw.ch/lsfm/bachelor/infoveranstaltungen



Dr. Anja Schnyder

Studiengangleitung Food Science

anja.schnyder@zhaw.ch

ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften

**Life Sciences und
Facility Management**

Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation

Studiensekretariat
Grüntalstrasse 14
Postfach
8820 Wädenswil
Tel. +41 58 934 59 61
studiensekretariat.lsfm@zhaw.ch

Was sind eigentlich «Life Sciences»?

Die Life Sciences fassen diejenigen wissenschaftlichen Disziplinen und Forschungsrichtungen zusammen, die sich mit Strukturen und Prozessen von Lebewesen beschäftigen. An der ZHAW zählen dazu die Bachelorstudiengänge: Applied Digital Life Sciences, Biomedizinische Labordiagnostik, Biotechnologie, Chemie, Food Science und Umweltingenieurwesen.

Für weiterführende Informationen:
www.zhaw.ch/lsfm/bachelor

