

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

**zh
aw**

**Life Sciences und
Facility Management**

**ICBT Institut für
Chemie und Biotechnologie**

Certificate of
Advanced Studies (CAS)

The Science and Art of Coffee

15 ECTS

Certificate of Advanced Studies (CAS)

The Science and Art of Coffee

Kaffee-Kompetenzen

**Die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil hat einen umfassenden Wissens- und Erfahrungspool im Bereich Kaffee. Dazu gehören ausgewiesene Fachkräfte und die entsprechende Infrastruktur. Modernste Analysetechnologien zur Untersuchung von Kaffeeinhaltsstoffen, insbesondere von Kaffee-
aroma, Extraktions- und Röstanlagen sowie Know-how in Nachhaltigkeit und natürlichen Ressourcen und im Hospitality Management stehen zur Verfügung.**

Einzigartiger Lehrgang

Der CAS in «The Science and Art of Coffee» der ZHAW ist das erste Kaffee-Weiterbildungsstudium an einer Schweizer Hochschule.

Der Lehrgang wurde in Zusammenarbeit mit der Specialty Coffee Association SCA Schweiz sowie Exponenten der Schweizer Kaffeebranche entwickelt.

Ziele und Perspektiven

Die Teilnehmenden erwerben ein vertieftes Wissen und eine umfassende Übersicht über die Wissenschaft des Kaffees. Sie verstehen die gesamte Wertschöpfungskette und erfahren mehr über historische, soziale und ethische Aspekte zum Thema Kaffee. Erfolgreiche Absolvierende sind in der Lage, sich an Tatsachen orientierend kritisch mit allen Aspekten des Themas Kaffee auseinanderzusetzen. Die Erweiterung des Beziehungsnetzes innerhalb der Schweizer Kaffeebranche und Kontakte zu Experten sind ein wesentlicher Nutzen dieser Weiterbildung.

Zielgruppen

Der CAS richtet sich an Personen mit einem Hochschulabschluss (FH-Diplom oder Bachelor) oder einer gleichwertigen Ausbildung sowie an Berufsleute aus der Kaffeebranche oder verwandten Bereichen, wie Lebensmittel, Gastronomie und Hospitality Management. Der Kurs ist auch geeignet für Personen, die eine Lehr- oder Beratungstätigkeit im Bereich von Kaffee oder ähnlichen Produkten ausüben oder anstreben.

Umfang und Abschluss

Der Kurs umfasst 26 Präsenztage (jeweils freitags von 9.30 Uhr bis 17.00 Uhr, vorwiegend an der ZHAW in Wädenswil) sowie rund denselben Zeitaufwand für das Selbststudium. Erfolgreiche Absolvierende schliessen mit dem Titel CAS Certificate of Advanced Studies «The Science and Art of Coffee» ab. Für den CAS werden 15 ECTS* vergeben.

Leistungsnachweis

Im Verlauf des Kurses sind folgende Leistungsnachweise zu erbringen:

- Prüfung in Sensorik und Verkostung
- Zwei kleine, schriftliche Arbeiten über eigene Forschungsprojekte, die jeweils von unseren Experten betreut und benotet werden
- Diplomarbeit und Präsentation vor Experten

* ECTS: European Credit Transfer System: einheitliches europäisches Bewertungssystem von Studienleistungen im Rahmen der Bologna-Reform. Ein Kreditpunkt entspricht 25–30 Arbeitsstunden.

Inhalt und Methodik

Der Lehrplan behandelt alle Bereiche der Kaffee-Wertschöpfungskette. Mittels Vorlesungen von anerkannten Expertinnen und Experten, Fallstudien, Gruppenarbeiten und Selbststudium wird das entsprechende Know-how vermittelt. Die Unterrichtssprache ist mehrheitlich Deutsch. Das Begleitmaterial zum Selbststudium ist in Deutsch und Englisch.

Es besteht die Möglichkeit als Gasthörer einzelne Kurstage zu besuchen. Das detaillierte Kursprogramm ist unter www.zhaw.ch/icbt/coffee aufgeschaltet. Anmeldungen und weitere Informationen: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch.

Hauptthemen	
Ursprung und Ausbreitung	Soziokulturelle und historische Perspektiven
Grüner Kaffee	Genetik, Agronomie, Krankheiten und Schädlinge, Ernte, Nachernte-Behandlung, Transport, Lagerung, Entkoffeinierung
Röstkaffee	Technologie, physikalische und chemische Aspekte des Röstens, Mischungen im Vergleich zu sortenreinem Kaffee, Mahlen und Verpackung, löslicher Kaffee
Chemische Aspekte	Entstehung, Stabilität und Abbau der Kaffeearoma-Verbindungen, Aromaanalyse und Korrelation mit Sensorik, Rekonstitution des Kaffeearomas
Kaffe Zubereitung	Chemische und physikalische Aspekte der Extraktion, verschiedene Extraktionsverfahren, Kaffeerezepte, Kaffee und Wasser, Zutaten und Zubehör
Ökonomie	Handel, Vertrieb, Rohstoffmärkte und Kaffeefarmer
Gesundheit	Kaffeinhaltsstoffe, welche die Gesundheit, Konzentrationsfähigkeit und das Leistungsvermögen beeinflussen
Zukunft des Kaffees	Specialty Coffee, Trends, Ethik und Nachhaltigkeitsaspekte
Sensorik und Verkostung	Grundlagen der Kaffeensensorik und der Verkostung (Cupping)

Dauer

Der Zertifikatslehrgang umfasst 26 Präsenztage sowie ca. gleich viel Aufwand für das Selbststudium. Er dauert rund 9 Monate, beginnt jeweils im Oktober und endet im Mai.

Ort

Der Kurs findet vorwiegend an der ZHAW in Wädenswil statt. Einzelne Kurstage werden extern (innerhalb der Schweiz) durchgeführt.

Kosten

CHF 9500.-

Die Kosten umfassen die Unterrichtsgebühr, Kursunterlagen, Prüfungsgebühren und das Diplom. Nicht beinhaltet sind individuelle Verpflegung, Reisekosten, Unterkunft und Bücher.

Anmeldung

Die vollständigen Zulassungsbedingungen und das Anmeldeformular stehen auf www.zhaw.ch/icbt/coffee zur Verfügung oder können beim Kurssekretariat (weiterbildung.isfm@zhaw.ch, Tel. +41 58 934 59 80) angefordert werden. Teilnehmende, die die Voraussetzungen erfüllen, werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Studiengangsleitung

Prof. Dr. Chahan Yeretzian
chahan.yeretzian@zhaw.ch

Studiengangskoordination

Sabine Stauffacher
sabine.stauffacher@zhaw.ch

Dieser CAS wurde vom **Coffee Excellence Center** der ZHAW in Wädenswil entwickelt. Geleitet wird das Zentrum von Prof. Dr. Chahan Yeretjian. www.zhaw.ch/icbt/coffee

Der Lehrgang wird in Zusammenarbeit mit der Specialty Coffee Association SCA Schweiz durchgeführt.

SCA Switzerland
www.swissca.ch



Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Grüntalstrasse 14
Postfach
8820 Wädenswil/Schweiz

Weiterbildungssekretariat:
Tel +41 58 934 59 80
weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

