

Weiterbildungsangebot



Kompetenzen

Abschlüsse

Certificate of Advanced Studies

Ein **CAS** ist ein eigenständiger Abschluss mit 10–15 ECTS-Credits, der auch Teil eines DAS oder MAS sein kann. Der Lehrgang bietet berufsbegleitend spezifisches Wissen und richtet sich an Personen, die eine Zusatzqualifikation in einem bestimmten Fachbereich erwerben möchten.

Diploma of Advanced Studies

Ein **DAS** bietet eine vertiefte Weiterbildung in einem spezifischen Fachbereich oder ergänzt vorhandene Kompetenzen für den nächsten Karriereschritt oder den Einstieg in ein neues Berufsfeld. Ein DAS umfasst 30 ECTS-Credits und findet berufsbegleitend statt.

Master of Advanced Studies

Ein **MAS** ist das umfangreichste Weiterbildungsprogramm und umfasst 60 ECTS-Credits. Es richtet sich an Personen, die sich zusätzliches Fachwissen sowie weitere Kompetenzen aneignen möchten. Ein MAS erfordert hohes Engagement und genügend Zeit für ein vertieftes Selbststudium. Der MAS ist berufsbegleitend, mehrjährig und modular aus verschiedenen Teilschlüssen (CAS) aufgebaut und wird mit einer Masterarbeit abgeschlossen.

Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Grüntalstrasse 14
Postfach
8820 Wädenswil / Schweiz
+41 58 934 50 00

weiterbildung.lsfm@zhaw.ch



Abteilung Transversalis

Biologie und MINT-Förderung, Sprachen, Gesellschaft und Ethik sowie Kultur und Kommunikation im multikulturellen Umfeld sind die Schwerpunkte der Abteilung Transversalis. Mit Praxisbezug und Interdisziplinarität werden Weiterbildungen insbesondere für Lehrkräfte und Personen im didaktischen Umfeld angeboten.
> zhaw.ch/transversalis

Institut für Computational Life Sciences

Datenanalytik, Modellierung, Simulation und Optimierung sind die Arbeitsschwerpunkte des Instituts. Hier entstehen Lösungen in den Forschungsfeldern Energie, Industrie, Mobilität, Urbanisierung, demografischer Wandel, Gesundheit und Personen im didaktischen Umfeld angeboten.
> zhaw.ch/icls

Institut für Chemie und Biotechnologie

Das Institut betreibt angewandte Forschung und Lehre an der Schnittstelle von Chemie, Biologie und Technik. Anliegen von Unternehmen der Pharma-, Chemie-, Biotechnologie- und Umweltbranche stehen dabei im Fokus.
> zhaw.ch/icbt

Institut für Facility Management

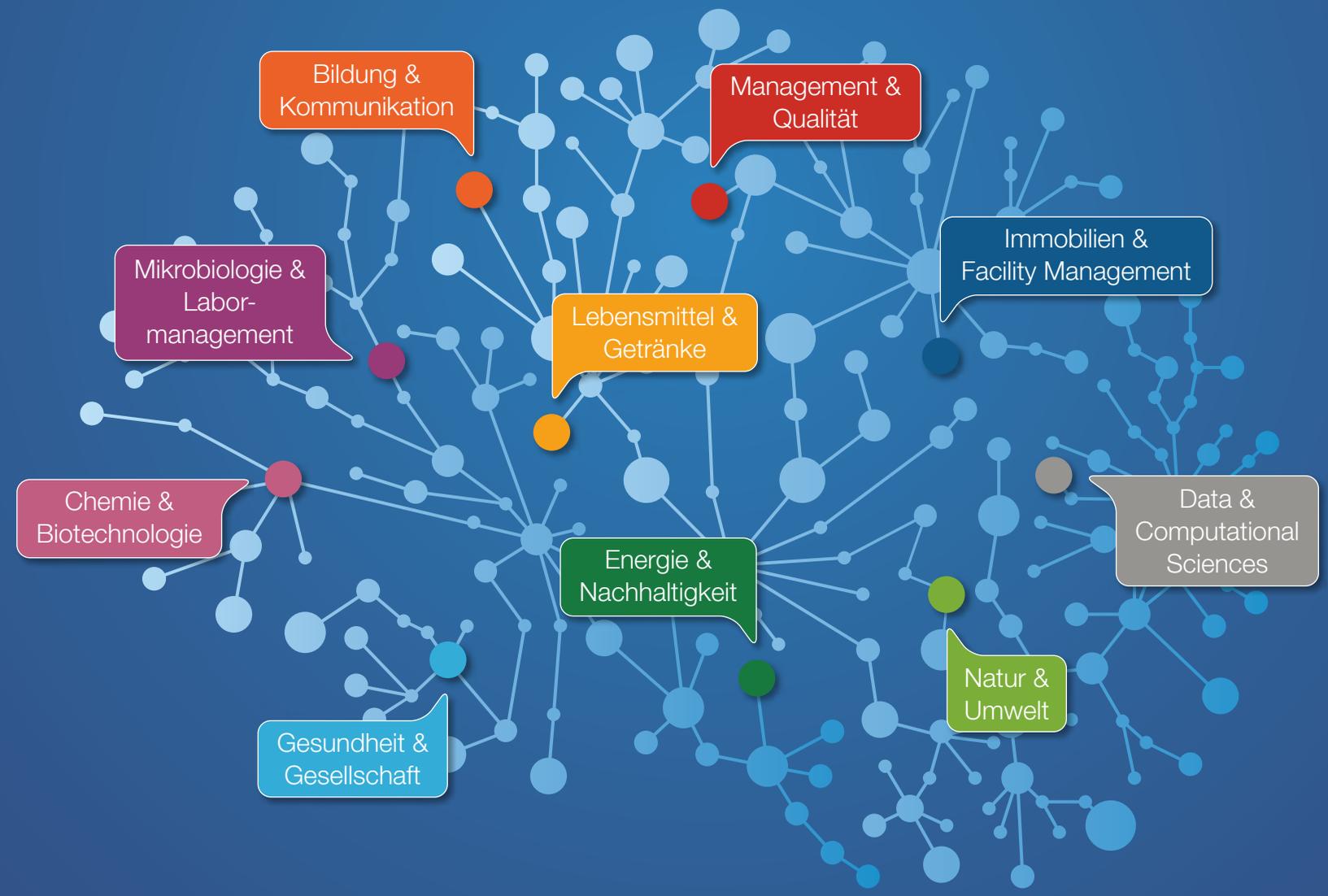
Zielsetzung des Instituts sind strategische Konzeptionierungen und Entwicklungen zur Bewirtschaftung von gesunden Lebens- und Arbeitsräumen. Im Fokus stehen aber auch bedarfsgerechte Serviceangebote unter Einsatz innovativer Technologien im Bereich Immobilien und Facility Management (FM).
> zhaw.ch/ifm

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Genussvolle, gesunde, sichere und nachhaltige Lebensmittel vom Rohstoff bis zum Konsumenten – dies ist der Leitsatz des Instituts. Dabei wird die gesamte Wertschöpfungskette in den vier Dimensionen Umwelt, Soziales, Wirtschaft und Gesundheit beachtet.
> zhaw.ch/ilgi

Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen

Das Institut engagiert sich für die nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen. Lehre und Forschung sind vernetzt und praxisorientiert mit dem Ziel, auf lokaler Ebene Antworten auf globale Herausforderungen zu geben. Im Fokus stehen die Schnittstellen zwischen Gesellschaft, Umwelt und Technologie.
> zhaw.ch/iunr



Weiterbildung, die passt!

Möchten Sie sich als Fach-, Führungs- oder Lehrperson weiterbilden, oder suchen Sie einen Quer- oder Neueinstieg? Wollen Sie Ihr berufliches Netzwerk erweitern? Dann nichts wie los: Sie wählen aus einer breiten Themenpalette den Umfang und das Format und investieren in Ihre Karriere. Denn lebenslanges Lernen ist mehr als ein Slogan. Der gesellschaftliche Wandel, wirtschaftliche Veränderungen und neues Wissen erfordern eine individuelle berufliche Entwicklung. Wir begleiten Sie auf diesem Weg.

Unsere langjährige Erfahrung und Kooperationen mit Hochschulen und Organisationen sowie neuste wissenschaftliche Erkenntnisse ermöglichen es Ihnen, eine Qualifikation im angestammten Bereich zu erwerben oder in einem neuen Berufsfeld Fuss zu fassen.

Unser Angebot umfasst Weiterbildungsstudiengänge (CAS, DAS, MAS), eintägige bis mehrwöchige Kurse sowie nationale und internationale Fachtagungen. Für Firmen oder Organisationen bieten wir spezifische, massgeschneiderte Kurse – ob in Ihrem Unternehmen oder bei uns an der ZHAW.

Weiterbildungsangebot auf einen Blick

Bleiben Sie am Ball. Mit einer Weiterbildung gewinnen Sie neue Erkenntnisse und sind für die Zukunft bestens gewappnet. In unserer Übersicht finden Sie das für Sie passende Angebot – ob Fachtagung, Kurs oder umfassendes Weiterbildungsprogramm. Wir beraten Sie gern. weiterbildung.lsfm@zhaw.ch zhaw.ch/lsfm/weiterbildung



Lebensmittel (LM) & Getränke

- C** Alpine Food and Local Value Networks
- C** Coffee Excellence
- C** Digital Food Competencies
- C** Food Business Management
- C** Food Finance and Supply Chain Management
- C** Food Product and Sales Management
- C** Food Quality Insight
- C** Food Responsibility
- C** Food Sensory and Consumer Research
- C** Food Nutrition
- C** International Food Business
- C** LM-Recht
- D M** Excellence in Food
- K** Coffee Capsules
- K** Coffee Extraction: Drip and Immersion Brewing
- K** Coffee Freshness
- K** Degustationskurs Kaffee
- K** Degustationskurs Olivenöl

- K** Degustationskurs Schokolade
- K** Einführung ins EU-LM-Recht
- K** Einführung ins Schweizer LM-Recht
- K** Green Coffee: Coffee Processing
- K** Introduction to US Food Law
- K** Kennzeichnung von LM
- K** Kompaktkurs Novel Food
- K IA** Kosmetiksensork
- K** LM-Sensorik in der Praxis
- K** Panzerkrebse – Umgang in der Gastronomie
- K** Schnellmethoden in der Sensorik
- K** Sensorik-Lizenz Bier
- K** Sensorik-Lizenz Olivenöl
- K** Sensorik-Lizenz Schokolade
- K** Sensorik-Lizenz Wein
- K** Zukunftsfähige Lebensmittelverarbeitung
- T** LM-Recht
- T** LM-Tagung (Thema variiert)
- T** Workshop «Vom Fisch zum Lebensmittel»
- IA** Massgeschneiderte firmeninterne Schulungen



Management & Qualität

- C** Leadership
- K** Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits
- K** Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen
- K** Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle
- K** Grundkurs: HACCP-Konzept

- K** Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie
- K IA** Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien und Bewertung
- K** Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Management
- IA** In-House-Coaching
- IA** Training on the Job



Bildung & Kommunikation

- C** Naturbezogene Umweltbildung
- C** Outdoor Education
- K** Das geheime Leben in der Pflanzengalle
- K** Epidemiologie – Krankheitsausbruch im Schulzimmer
- K** Lehren und Lernen mit digitalen Medien
- K** Mikrobiologie – Techniken und Experimente für den Unterricht
- K** Molekulare Küche
- K** Speisepilze selber züchten
- K** Tatort Wald – den Eulen auf der Spur
- K** Teaching and Learning Using Digital Technology
- K** Von der Milch zum eigenen Mozzarella
- K** Wildbienen – zu Hause und in der Wildnis
- K** Wissenschaftsbasiertes Arbeiten



Immobilien & Facility Management (FM)

- C** Energiemanagement
- C** Gebäudemanagement
- C** Immobilienökonomie
- C** Life Cycle Management Immobilien
- C** FM in Health Care
- C** Strategisches Real Estate und Facility Management
- C** Workplace Management
- D** Facility Management
- M** Real Estate and Facility Management
- K** BIM for FM
- T** IFM Day (Thema variiert)



Data & Computational Sciences

- C** CAS Digital Life Sciences
- K** Applied Reinforcement Learning
- K** Artificial Intelligence for Managers
- K** Data Analysis Fundamentals
- K** Deep Learning Fundamentals
- K** Digital Ethics

- K** Einführung ins Programmieren mit Python
- K** Excel-Programmierung
- K** Machine Learning Fundamentals in Python
- K** MLOps
- K** Natural Language Processing Fundamentals
- T** Computational Life Sciences Day
- T** Digital Health Lab Day



Natur & Umwelt

- C** Bodenkartierung / cartographie des sols
- C** Gewässerrenaturierung
- C** Makrozoobenthos – Gewässerbeurteilung und Artenkenntnis
- C** Phytobenthos – Wasserpflanzen und Algen
- C** Säugetiere – Artenkenntnis, Ökologie und Management
- C** Süsswasserfische Europas – Ökologie und Management
- C** Urban Forestry
- C** Vegetationsanalyse und Feldbotanik
- D M** Arten und Biodiversität
- K** Bauleitung Vegetationstechnik in der Klimastadt
- K** Botanisches Malen und Illustrieren
- K** CAD im Gartenbau
- K** Drohnengestützte Fernerkundung
- K** Fachspezifische Berufsunabhängige Ausbildung (FBA) Aquakultur
- K** Gartengestaltung naturnah



Energie & Nachhaltigkeit

- C** Altlastenbearbeitung (SIPOL)
- C** Contracting
- C** Energiemanagement
- C M** Nachhaltiges Bauen
- T** Arbeitssicherheit und -hygiene (SIPOL)

- K** Gartenplanung und Praxis
- K** Mikroskopie von Arzneipflanzen
- K** MOOC Aquaponic – the Circular Food Production System
- K** Naturnahe Teichgestaltung
- K** Naturnaher Garten- und Landschaftsbau
- K** Pflanzen- und Energiesysteme im Privatgarten
- K** Pflanzenverwendung
- K** Refresherkurs CAD im Gartenbau 2D und 3D
- K** Weinbau – Vertiefungskurs
- K** Weinbaukurs – Weinbau in Theorie und Praxis
- K** Wildstaudenpflege
- T** Bioterra Naturgartentag
- T** Fischforum Schweiz
- T** Pflanzensysteme
- T** Urban und Grün
- T** Substratforum
- T** Wädenswiler Weintage
- T** Workshop Aquaponik



Gesundheit & Gesellschaft

- C** Therapiegärten – Gestaltung und Management
- C** Gartentherapie
- C** Wald, Landschaft und Gesundheit
- K** Phytotherapiekurse
- T** Schweizerische Jahrestagung für Phytotherapie der SMGP



Chemie & Biotechnologie

- K IA** Downstream Processing und Bioanalytik
- K IA** Vom Vial zum Bioreaktor: Kultivierung von Zellkulturen
- T** Annual Meeting TEDD (Tissue Engineering for Drug Development and Substance Testing)
- T** Biotech (Thema variiert)
- T** Day of Life Sciences (Thema variiert)
- IA** Überbetriebliche Chemielaborkurse für Farb- und Lacklaborant:innen



Mikrobiologie & Labormanagement

- K** Der Nachernteprozess von Kakaobohnen
- K** Mikrobielle Lebensmittelsicherheit und -qualität
- K** Mikrobiologische Arbeitstechniken, Analytik und Labororganisation
- K** Mikrobiologische Lebensmittelanalytik

- C** CAS: Certificate of Advanced Studies (10–15 ECTS)
- D** DAS: Diploma of Advanced Studies (30 ECTS)
- M** MAS: Master of Advanced Studies (60 ECTS)
- K** Kurs: eintägig bis mehrwöchig
- T** Tagungen: aktuelle und spezifische Themen
- IA** Individuelle Angebote: massgeschneiderte Kurse für Firmen, Branchen, Lehrpersonen