

Arbeitswelterfahrung Studiengang Lebensmitteltechnologie

1 Ziele

Die Ausbildung in den Studienrichtungen der ZHAW Wädenswil setzt einerseits eine gute Allgemeinbildung (Berufsmaturität) voraus, andererseits baut sie auf fundierten praktischen Kenntnissen und beruflicher Erfahrung auf. Der übliche Weg führt daher über Berufslehre und Berufsmaturität im Fachbereich der späteren Studienrichtung.

Für Personen mit einer fachfremden Berufslehre, einer Fach- oder mit einer gymnasialen Maturität ist eine mindestens 12-monatige Arbeitswelterfahrung vorgeschrieben. Früher erworbene Berufserfahrungen oder Praktika in Chemie, Biologie etc. können angerechnet werden.

Die Praktikantinnen und Praktikanten sollen während dieser Zeit:

- die Besonderheiten des Berufslebens kennenlernen
- den Arbeitsablauf in einem Fachgebiet während eines Jahres mitverfolgen
- die anfallenden praktischen Arbeiten selbständig durchführen und dabei Routine erreichen
- sofern möglich soll in der Arbeitswelterfahrung der gesamte Weg eines oder mehrerer Lebensmittel vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt verfolgt werden können.

Besondere Bedeutung sollte folgenden Aspekten beim Praktikum geschenkt werden:

- Persönliche Hygiene
- Hygiene im Betrieb
- Umgang mit Lebensmitteln
- Gründe für die Durchführung bestimmter Verarbeitungsschritte
- Mögliche Charakterisierungsmöglichkeiten resp. Kontrollmöglichkeiten der hergestellten Lebensmittel
- Grundsätzliche wirtschaftliche Bedeutung der hergestellten Lebensmittel
- Erfahrungen (Organisation, Psychologie, Dynamik, ...) innerhalb eines Arbeitsteams sammeln und persönlichen Schlüsse ziehen

2 Organisatorisches

Interessierte, für die eine Arbeitswelterfahrung vorgeschrieben ist, können sich vor Beginn mit der Studienberatung in Verbindung zu setzen. Sie beurteilt, ob eine vorgesehene Stelle den geforderten Bedingungen genügen kann.

- Die Arbeitswelterfahrung kann in einem industriellen oder gewerblichen Lebensmittelbetrieb, in Laboratorien für die Charakterisierung oder Kontrolle von Lebensmitteln durchgeführt werden. Bei der Stellensuche verweisen wir auf das Internet, das persönliche Umfeld und auf beim Studiensekretariat beziehbare Listen über die schweizerische Lebensmittelbranche. Es kommen auch Betriebe im Ausland in Frage.
- Wenn dies sinnvoll ist, können die praktischen Kenntnisse auch in verschiedenen Betrieben erworben werden. Die Studienberatung wünscht nicht mehr als 3 verschiedene Betriebe, da die Tiefe nicht mehr gegeben sein könnte.
- Vor der Überprüfung sind Arbeitszeugnisse oder Arbeitsbestätigungen des Arbeitgebers dem Studiensekretariat einzureichen.
- Die Arbeitswelterfahrung wird mit einem Bericht dokumentiert (je ein Bericht pro Praktikumsstelle) und muss bis zum 31. Mai an das Studiensekretariat gesendet werden. Der

Bericht ist nach dieser Weisung und anhand der Vorlage „Muster für ein Praktikumsbericht STG Lebensmitteltechnologie“ zu erstellen. Der Bericht wird durch die ZHAW geprüft und sie erhalten bis Ende Juni das Resultat des Prüfergebnisses und den Bescheid über die definitive Studienzulassung. Die Kosten belaufen sich auf CHF 200.

3 Hinweise für Praktikumsbetriebe

Praktikantinnen und Praktikanten stehen in der Ausbildung. Sie sollten nicht zu lange die gleichen Routinearbeiten durchführen, sondern möglichst vielseitig im ganzen Betrieb eingesetzt werden. Selbständigkeit, gute Motivation und Eigenverantwortung dürfen vorausgesetzt werden. Besonders wichtig ist eine fachlich kompetente Instruktion.

Erlassverantwortliche/-r	LeiterIn Stabsbereich Bildung	Ablageort	2.01.01 Neuen Bachelorstudiengang konzipieren
Beschlussinstanz	LeiterIn Stab	Publikationsort	Public
Genehmigungsinstanz			

Version	Beschluss	Beschlussinstanz	Inkrafttreten	Beschreibung Änderung
1.0.0	06.09.2016	LeiterIn Stabsbereich Studium	06.09.2016	Anpassung Layout; Aktualisierung Organisatorisches Überführung ins GPM
1.0.1			16.02.2018	Ablageort korrigiert
1.0.2	15.04.2021	LeiterIn Stab	15.04.2021	Layout und redaktionelle Anpassung (Kopfzeile)
1.0.3	-	-	-	Neuer Dateiname/Link, 28.02.2025