Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

Life Sciences and Facility Management

Studienordnung für den Zertifikatslehrgang in The Science and Art of Chocolate

(als Anhang zur Rahmenstudienordnung für Diplom- und Zertifikatslehrgänge an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften)

Die Departementsleitung

gestützt auf die Rahmenstudienordnung für Diplom- und Zertifikatslehrgänge an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften,

beschliesst:

1. Geltung

Dieser Anhang regelt in Ergänzung zur Rahmenstudienordnung für Diplom- und Zertifikatslehrgänge an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften den Zertifikatslehrgang (CAS) in The Science and Art of Chocolate des Departements N der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

2. Kosten

Die Kosten für den Zertifikatslehrgang in The Science and Art of Chocolate werden in den Anmeldeunterlagen veröffentlicht.

3. Zulassung

3.1 Zulassungsbedingungen für Personen mit Hochschulabschluss

Die Zulassung zum Lehrgang setzt voraus:

- Abschluss (Diplom, Lizentiat, Bachelor- oder Masterabschluss) einer staatlich anerkannten Hochschule beziehungsweise einer der Vorgängerschulen.

Des Weiteren müssen folgende Kompetenzen vorliegen:

- Zum Zeitpunkt der Anmeldung mindestens 2 Jahre qualifizierte Berufserfahrung in der Lebensmittel-, insbesondere in der Schokoladen-/Süsswarenbranche, aber auch in der Agrar- oder lebensmittelnahen Umweltbranche, sowie weiteren lebensmittelnahen Branchen wie Hotellerie, Tourismus oder Gesundheit.

3.2 Zulassungsbedingungen für Personen ohne Hochschulabschluss

Die Zulassung zum Lehrgang setzt voraus:

- Nachweis eines Abschlusses in der höheren Berufsbildung (Tertiär-B): Berufsprüfung BP (eidgenössischer Fachausweis) oder Höhere Fachprüfung HFP (eidgenössisches Diplom)
- oder Höhere Fachschule HF. In Ausnahmefällen können weitere Personen zugelassen werden, wenn sich deren Befähigung zur Teilnahme aus einem anderen Nachweis ergibt.

Des Weiteren müssen folgende Kompetenzen vorliegen:

- Zum Zeitpunkt der Anmeldung und nach Abschluss einer ersten beruflichen Grundausbildung mindestens 3 Jahre qualifizierte Berufserfahrung in der Lebensmittel-, insbesondere in der Schokoladen-/Süsswarenbranche, aber auch in der Agrar- oder lebensmittelnahen Umweltbranche, sowie weiteren lebensmittelnahen Branchen wie Hotellerie, Tourismus oder Gesundheit.

3.3 Zulassungsgespräch

Interessierte Personen ohne Hochschulabschluss müssen ein Zulassungsgespräch erfolgreich absolvieren. Dabei werden folgende Kriterien überprüft:

- Erhebung der notwendigen fachlichen und methodischen Kompetenzen.

– Diskussion der Motivationslage zum Lehrgang mit Blick auf den bisherigen und angestrebten Lebenslauf.

Die Beurteilung dieser Kriterien erfolgt durch die Studienleitung. Eine Dispensation vom Zulassungsgespräch kann erfolgen, wenn die interessierten Personen die vorstehenden Kriterien in einem vergleichbaren Zulassungsgespräch an der ZHAW bereits bestanden haben. Die Studienleitung behält sich zudem vor, Referenzen einzuholen.

3.4 Entscheid über die Zulassung

Die Studienleitung entscheidet über Aufnahme oder Ablehnung.

4. Dauer und Art des Studiums

Der Lehrgang umfasst 12 Credits. Er wird als berufsbegleitender Lehrgang geführt.

5. Anrechnung von Vorkenntnissen

Andernorts erworbene Vorkenntnisse können während vier Jahren ab dem Zeitpunkt ihres Erwerbs angerechnet werden.

Bei der Anrechnung von Vorkenntnissen aus ZHAW-Weiterbildungsangeboten wird die anrechenbare Leistung mit dem Prädikat «bestanden» übernommen.

6. Modulplan und Modulbewertung

Modulbezeichnung	Modultyp	Modulbewertung	Anzahl Credits
Production	**Pflichtmodul**	**bestanden / nicht bestanden**	**2**
Composition	**Pflichtmodul**	**bestanden / nicht bestanden**	**6**
Sensory Evaluation	**Pflichtmodul**	**bestanden / nicht bestanden**	**2**
Thesis (Zertifikatsarbeit)	**Pflichtmodul**	**bestanden / nicht bestanden**	**2**

7. Benotung (Bewertung)

Die Bewertung der Module und der Leistungsnachweise erfolgt über Prädikate bestanden / nicht bestanden.

8. Erzielen einer neuen Modulbewertung

Leistungsnachweise können einmal wiederholt werden.

9. Präsenzpflicht

Für den Zertifikatslehrgang ist eine Präsenz von 80 % obligatorisch.

10. Modulanmeldung

Die Anmeldung zu einem Modul beinhaltet auch die Anmeldung für die Leistungsnachweise und verpflichtet dazu, diese zu erbringen.

11. Expertinnen und Experten

Mündliche Prüfungen finden unter Beizug einer Expertin oder eines Experten statt. Die Benotung erfolgt einvernehmlich mit der prüfenden Dozentin bzw. dem prüfenden Dozenten. Kommt keine Einigung zu Stande, steht der Stichentscheid der prüfenden Dozentin bzw. dem prüfenden Dozenten zu.

Die Studienleitung kann für weitere Prüfungen oder Arbeiten Expertinnen und Experten heranziehen und definiert deren Aufgaben.

12. Zertifikatsarbeit

Teilnehmende sind zur Zertifikatsarbeit zugelassen, wenn mindestens 10 Credits erworben sind. Die Details sind in der Modulbeschreibung ersichtlich.

13. Studienabschluss

Die Weiterbildung ist bestanden, wenn die Präsenzpflicht erfüllt ist, alle Module und die Zertifikatsarbeit bestanden sind und somit gesamthaft mindestens 12 Credits erworben wurden.

14. Abschlussbewertung

Abschlussbewertung mit beschreibender Beurteilung: Der Abschluss wird mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ beurteilt.

15. Zertifikat

Nach erfolgreich absolviertem Lehrgang wird von der ZHAW der Titel „Certificate of Advanced Studies ZHAW in The Science and Art of Chocolate“ verliehen.

16. Schlussbestimmung

Diese Studienordnung tritt am 1.Juli 2025 in Kraft.

17. Erlassinformationen

17.1 Metadaten Erlass

Betreff	Inhalt
ErlassverantwortlicheR	Leiter:in WB ILGI
Beschlussinstanz	Direktor:in
Themenzuordnung	5.01.00 Konzeption und Genehmigung WB
Publikationsort	Public

17.2 Erlassverlauf

Version	Beschluss	Beschlussinstanz	Inkrafttreten	Beschreibung Änderung
1.0.0	20.05.2025.	DLK	01.07.2025	Originalversion