



**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

**Anhang zur Studienordnung Departement
Life Sciences und Facility Management
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie**

gültig für die Studienjahrgänge 2010, 2011, 2012

beschlossen erstmals am 22.6.2010 durch
die Hochschulleitung der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

angepasst am 11.04.2012

angepasst am 10.04.2013



**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

1	Aufnahmebedingungen	3
2	Projektwoche Einführung ins Studium	4
3	Eintrittsbedingungen ins 3. Semester	4
4	Vertiefung	4
5	Aufbau	5
	5.1 1. Studienjahr	5
	5.2 2. Studienjahr	7
	5.3 3. Studienjahr	9
6	Bachelorarbeit	13
7	Titel	13



Z-SO-N Anhang Bsc Lebensmitteltechnologie

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

Die Hochschulleitung,

gestützt auf § 2 der Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) vom 29. Januar 2008 und in Ergänzung zur Studienordnung für die Bachelorstudiengänge am Departement Life Sciences und Facility Management vom 12. November 2009 beschliesst:

1 Aufnahmebedingungen

1.1 Anforderungen an die Arbeitswelterfahrung und Abschlüsse mit Aufnahmeprüfung

Personen mit einer abgeschlossenen Berufslehre und einer eidgenössisch anerkannten Berufsmaturität mit nachfolgenden Berufslehren können das Studium ohne weitere Arbeitswelterfahrung und ohne Aufnahmeprüfung aufnehmen:

- Berufe in Zusammenhang mit der Herstellung von Lebensmitteln (gewerbliche und industrielle Berufe)
- Berufe aus der Lebensmittelprimärproduktion, Nahrung, Gastronomie, Planung und Konstruktion, Maschinenbau, Technik und Gesundheit mit Bezug zu Lebensmitteln sowie Gesundheit
- Berufe aus Chemie, Biologie, Agrobiologie, Drogistinnen, Pharmaassistentinnen.
- Berufe aus der Ernährungsberatung (Praktikum in der Lebensmittelherstellung wird empfohlen)
- Hauswirtschaftslehrerinnen

Personen mit einer gymnasialen Maturität, einem Fach- oder Handelsmittelschulabschluss müssen vor Studienbeginn mindestens eine einjährige Arbeitswelterfahrung nachweisen. Sie werden ohne Aufnahmeprüfung zugelassen.

Personen mit einem Fachmaturitätszeugnis müssen vor Studienbeginn eine mindestens einjährige Arbeitswelterfahrung nachweisen. Die berufsfeldbezogene Ausbildung und das Praktikum können angerechnet werden. Sie werden ohne Aufnahmeprüfung für Studiengänge in jenem Fachbereich zugelassen, in dem sie die berufsfeldbezogene Ausbildung, das Praktikum und die Fachmaturitätsarbeit gemacht haben.

Für Personen mit einer Berufsmaturität zusammen mit einem Fähigkeitszeugnis aus einem anderen Berufsfeld ist vor Studienbeginn mindestens eine einjährige Arbeitswelterfahrung erforderlich.

Die Anerkennung der Arbeitswelterfahrung oder von absolvierten Praktika erfolgt "sur Dossier" durch die Studienleitung auf Antrag der Studiengangleitung. Die Überprüfung der Arbeitswelterfahrung gilt als bestanden, wenn die praktische Tätigkeit aufgezeigt werden kann.

1.2 Aufnahmeprüfung

Basis der Aufnahmeprüfung sind die Prüfungsfächer gemäss der Verordnung über die eidgenössische Berufsmaturität derjenigen Berufsmaturitätsrichtungen, welche zum Eintritt ohne zusätzliche Arbeitswelterfahrung berechtigen. Die Prüfung kann auch für einzelne Bereiche gefordert werden. Diese werden durch die Studienleitung festgelegt. Die Prüfungen werden mündlich und/oder schriftlich abgenommen.

Die Aufnahmeprüfung gilt als bestanden, wenn alle geprüften Bereiche bestanden sind. Die Aufnahmeprüfung kann einmal wiederholt werden.

Die Prüfungsergebnisse werden durch die Studienleitung verfügt.

Die Studiengangleitung entscheidet über die prüfungsfreie Aufnahme von Kandidat/innen, die eine der Aufnahmeprüfung entsprechende, gleichwertige Prüfung bestanden haben.



Z-SO-N Anhang Bsc Lebensmitteltechnologie

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

1.3 Deutschkenntnisse bei ausländischen Studienberechtigungsausweisen

Bewerberinnen und Bewerber, die ausländische Studienberechtigungsausweise vorlegen oder ihre schulischen Kenntnisse ganz oder teilweise im Ausland erworben haben, müssen für die Abklärung der Zulassung zum Studium an der ZHAW neben den üblichen Unterlagen auch Kopien anerkannter Deutschdiplome einreichen, damit das Hörverständnis sowie der schriftliche und mündliche Ausdruck gewährleistet sind.

2 Projektwoche Einführung ins Studium

Die Projektwoche Einführung ins Studium im 1. Semester ist für alle Studierenden obligatorisch (aS*).

3 Eintrittsbedingungen ins 3. Semester

Für den Eintritt ins 3. Semester müssen mindestens 40 Credits von Pflichtmodulen erworben sein. Credits anderer Studiengänge können angerechnet werden. Über die Anrechnung entscheidet die Studienleitung.

4 Vertiefung

Das Lebensmitteltechnologiestudium muss in einer Vertiefungsrichtung absolviert werden. Eine Vertiefung ist erfolgreich absolviert, wenn die jeweiligen Pflichtmodule erfolgreich bestanden sind.* Für die Module, die mit «aS» (ausserhalb Studiensemester) gekennzeichnet sind, können Leistungsnachweise oder Lehrveranstaltungen ausserhalb des Studiensemesters erbracht/verlangt werden. Die Termine sind in der Modulbeschreibung (oder im Dokument „Jahresplanung für die Bachelor-Studiengänge“) festgehalten.

**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

5 Aufbau

Der Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie wird gemäss folgendem Aufbau durchgeführt:

5.1 1. Studienjahr

Modul- gruppen	Module					Kurse				
	Gewicht in Modul- gruppe nach Anzahl Credits	Modulbezeichnung	Credits	Plan- se- mester	Typ* ¹	Kursbezeichnung	Work- load (Std.)	Gewicht im Modul (in %)	Prädi- kat/ Note* ²	Typ* ¹
		Gesellschaft & Kommunikation 1	5	1	PM	Englisch 1 in Stufen	60	40	N	PK
						Kultur, Gesellschaft, Sprache 1	90	60	N	PK
		Mathematik 1	7	1	PM	Informatik 1 Testatteil	45		P	PK
						Informatik 1	45	43	N	PK
						Mathematik 1	90	43	N	PK
						Statistik 1	30	14	N	PK
		Naturwissenschaften Biologie und Chemie 1	7	1	PM	Biologie	60	29	N	PK
						Chemie 1: Allgemeine und anorganische Chemie	90	42	N	PK
						Mikrobiologie	60	29	N	PK
		Technik 1	7	1	PM	Betriebstechnik 1	30	14	N	PK
						Lebensmittelwissen- schaften 1	120	58	N	PK
						Physik 1	60	28	N	PK
		Praktikum 1	3	1	PM	Praktikum Chemie	60		P	PK
						Praktikum Betriebstechnik	30		P	PK
		Gesellschaft & Kommunikation 2	6	2	PM	Englisch 2 in Stufen	60	50	N	PK
						Kultur, Gesellschaft, Sprache 2	40	50	N	PK
						Kommunikations- und Präsentationstechnik	60		P	PK
						Projektwoche Kulturtag	20		P	PK
		Mathematik 2	7	2	PM	Informatik 2	90	43	N	PK
						Mathematik 2	90	43	N	PK
						Statistik 2	30	14	N	PK
		Naturwissenschaften Biologie und Chemie 2	6	2	PM	Chemie 2: Organische Chemie	90	50	N	PK
						Lebensmittelmikrobiologie	90	50	N	PK

**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

Modul- gruppen	Module					Kurse				
	Gewicht in Modul- gruppe nach Anzahl Credits	Modulbezeichnung	Credits	Plan- se- mester	Typ* ¹	Kursbezeichnung	Work- load (Std.)	Gewicht im Modul (in %)	Prädi- kat/ Note* ²	Typ* ¹
		Technik 2	7	2	PM	Betriebstechnik 2	60	28	N	PK
						Lebensmittelwissen- schaften 2	90	44	N	PK
						Physik 2	60	28	N	PK
		Praktikum 2	5	2	PM	Praktikum Organische Chemie Testateil	45		P	PK
						Praktikum Organische Chemie	45	60	N	PK
						Praktikum Physik Testateil	30		P	PK
						Praktikum Physik	30	40	N	PK

*¹ PM: Pflichtmodul; WPM: Wahlpflichtmodul; PK: Pflichtkurs; WPK: Wahlpflichtkurs

*² N: Note; P: Prädikat; Kurse, welche mit Prädikat bewertet werden, müssen bestanden sein, damit das übergeordnete Modul bestanden ist

**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

5.2 2. Studienjahr

Modulgruppen	Module					Kurse				
	Gewicht in Modulgruppe nach Anzahl Credits	Modulbezeichnung	Credits	Plansemester	Typ*1	Kursbezeichnung	Workload (Std.)	Gewicht im Modul (in %)	Prädikat/Note*2	Typ*1
		Gesellschaft & Kommunikation 3	4	3	PM	Englisch 3 in Stufen	60	50	N	PK
						Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben / Academic Study Skills	30	50	N	PK
						Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben / Academic Study Skills; Testanteil	30		P	PK
		Management 1 aS	7	3	PM	Betriebswirtschaftslehre – Rechnungswesen 1	60	33	N	PK
						Projektwoche Personalführung	30		P	PK
						Qualitätsmanagement 1	60	33	N	PK
						Lebensmittelrecht	60	34	N	PK
		Naturwissenschaften Biologie und Chemie 3	4	3	PM	Biochemie	60	50	N	PK
						Lebensmittelchemie	60	50	N	PK
		Technik 3	8	3	PM	Mess- und Automatisierungstechnik 1 Testanteil	30		P	PK
						Mess- und Automatisierungstechnik 1	30	25	N	PK
						Lebensmittelverfahrenstechnik	60	25	N	PK
						Lebensmittelwissenschaften 3	120	50	N	PK
		Praktikum 3	8	3	PM	Praktikum Verfahrenstechnik	60		P	PK
						Praktikum Sensorik	60	34	N	PK
						Praktikum Lebensmittelmikrobiologie	120	66	N	PK
		Gesellschaft & Kommunikation 4 aS	6	4	PM	Englisch 4 in Stufen	60	40	N	PK
						Literaturarbeit	90	60	N	PK
						Projektwoche Systems Engineering	30		P	PK
		Management 2	6	4	PM	Betriebswirtschaftslehre - Rechnungswesen 2	60	33	N	PK
						Lebensmittelmarketing	60	34	N	PK
						Qualitätsmanagement 2	60	33	N	PK

**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

Modul- gruppen	Module					Kurse				
	Gewicht in Modul- gruppe nach Anzahl Credits	Modulbezeichnung	Credits	Plan- se- mester	Typ*1	Kursbezeichnung	Work- load (Std.)	Gewicht im Modul (in %)	Prädi- kat/ Note*2	Typ*1
		Naturwissenschaften Biologie und Chemie 4	4	4	PM	Umwelttechnologie	60	50	N	PK
						Toxikologie Testateil	30		P	PK
						Toxikologie	30	50	N	PK
		Technik 4	7	4	PM	Supply Chain Manage- ment	60	28	N	PK
						Mess- und Automatisie- rungstechnik 2 Testateil	30		P	PK
						Mess- und Automatisie- rungstechnik 2	30	28	N	PK
						Lebensmittel- wissenschaften 4	90	44	N	PK
		Praktikum 4	6	4	PM	Praktikum Lebensmittel- technologie und - verfahrenstechnik Testatt- eil	60		P	PK
						Praktikum Lebensmittel- technologie und - verfahrenstechnik	60	66	N	PK
						Praktikum Lebensmittel- chemie	60	34	N	PK

*1 PM: Pflichtmodul; WPM: Wahlpflichtmodul; PK: Pflichtkurs; WPK: Wahlpflichtkurs

*2 N: Note; P: Prädikat; Kurse, welche mit Prädikat bewertet werden, müssen bestanden sein, damit das übergeordnete Modul bestanden ist

**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

5.3 3. Studienjahr

Modulgruppen	Module					Kurse				
	Gewicht in Modulgruppe nach Anzahl Credits	Modulbezeichnung	Credits	Plansemester	Typ*1	Kursbezeichnung	Workload (Std.)	Gewicht im Modul (in %)	Prädikat/ Note*2	Typ*1
alle Vertiefungen										
		Produktionsmanagement 1	8	5	PM	Qualitätsmanagement/ Lebensmittelsicherheit Testteil	30		P	PK
						Qualitätsmanagement/ Lebensmittelsicherheit	90	50	N	PK
						Produktionscontrolling	120	50	N	PK
		Semesterarbeit	4	5	PM	Semesterarbeit	120	100	N	PK
Vertiefung Lebensmittel										
		Vertiefung Lebensmittel 1 aS	8	5	WPM	Lebensmitteltechnologie 1	90	42	N	PK/WPK
						Spezielle Lebensmittel Mikrobiologie	60	29	N	PK/WPK
						Spezielle Lebensmittel Analytik	60	29	N	PK/WPK
						Projektwoche Backwaren/Schokolade	30		P	PK/WPK
Vertiefung Ernährung										
		Vertiefung Ernährung 1	8	5	WPM	Lebenszyklen	60	25	N	PK/WPK
						Nutrition Policy 1	60	25	N	PK/WPK
						Ernährungs Physiologie	60	25	N	PK/WPK
						Methoden der Ernährungswissenschaften	60	25	N	PK/WPK

**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

Modul- gruppen	Module					Kurse				
	Gewicht in Modul- gruppe nach Anzahl Credits	Modulbezeichnung	Credits	Plan- se- mester	Typ*1	Kursbezeichnung	Work- load (Std.)	Gewicht im Modul (in %)	Prädi- kat/ Note*2	Typ*1
Vertiefung Getränke										
		Vertiefung Getränke 1	8	5	WPM	Getränkeherstellung 1	90	38	N	PK/ WPK
						Getränkechemie & -analytik 1	90	38	N	PK/ WPK
						Getränkegrundstoffe 1	30	12	N	PK/ WPK
						Getränkesensorik 1	30	12	N	PK/ WPK
		Wahlmodul 1 aS	8	5	WM	Allgemeine Kosmetik 1 - Grundlagen	60		N	WPK
						Spezifische Kosmetik 1 - Entwicklung von Produktka- tegorien (Theorie)	60		N	WPK
						Marketingplanspiel 1	60		N	WPK
						Molekularbiologische Le- bensmittelanalytik	60		N	WPK
						Nachhaltigkeit in der Wert- schöpfungskette	60		N	WPK
						Projektwoche Fleisch	30		P	WPK
						Lebensmitteltechnologie 1	90		N	PK/ WPK
						Spezielle Lebensmittel Mikrobiologie	60		N	PK/ WPK
						Spezielle Lebensmittel Analytik	60		N	PK/ WPK
						Projektwoche Backwa- ren/Schokolade	30		P	PK/ WPK
						Lebenszyklen	60		N	PK/ WPK
						Nutrition Policy 1	60		N	PK/ WPK
						Fit for Market 1	60		N	PK/ WPK

**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

Modul- gruppen	Module					Kurse				
	Gewicht in Modul- gruppe nach Anzahl Credits	Modulbezeichnung	Credits	Plan- se- mester	Typ*1	Kursbezeichnung	Work- load (Std.)	Gewicht im Modul (in %)	Prädi- kat/ Note*2	Typ*1
						Ernährungs Physiologie	60		N	PK/ WPK
						Methoden der Ernährungs- wissenschaften	60		N	PK/ WPK
						Getränkeherstellung 1	90		N	PK/ WPK
						Getränkechemie & -analytik 1	90		N	PK/ WPK
						Getränkegrundstoffe 1	30		N	PK/ WPK
						Getränkesensorik 1	30		N	PK/ WPK
alle Vertiefungen										
		Produktions- management 2	6	6	PM	Wertschöpfungskette Le- bensmittel	90	50	N	PK
						Wertschöpfungskette Ge- tränke	90	50	N	PK
		Bachelorarbeit aS	14	6	PM	Bachelorarbeit	420	100	N	PK
Vertiefung Lebensmittel										
		Vertiefung Lebensmittel 2 aS	8	6	WPM	Lebensmitteltechnologie 2	60	29	N	PK/ WPK
						Processs Design	60	29	N	PK/ WPK
						Industriefallstudie	90	42	N	PK/ WPK
						Projektwoche Milch	30		P	PK/ WPK
Vertiefung Ernährung										
		Vertiefung Ernährung 2	8	6	WPM	Ernährungsabhängige Krankheiten 2	60	25	N	PK/ WPK
						Nutrition Policy 2	60	25	N	PK/ WPK
						Ernährungsabhängige Krankheiten 1	60	25	N	PK/ WPK
						Spezielle Ernährungsfor- men	60	25	N	PK/ WPK

**Z-SO-N Anhang Bsc
Lebensmitteltechnologie**

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

Modul- gruppen	Module					Kurse				
	Gewicht in Modul- gruppe nach Anzahl Credits	Modulbezeichnung	Credits	Plan- se- mester	Typ*1	Kursbezeichnung	Work- load (Std.)	Gewicht im Modul (in %)	Prädi- kat/ Note*2	Typ*1
Vertiefung Getränke										
		Vertiefung Getränke 2	8	6	WPM	Getränkeherstellung 2	30	12	N	PK/ WPK
						Getränkechemie & -analytik 2	90	38	N	PK/ WPK
						Getränkegrundstoffe 2	60	25	N	PK/ WPK
						Getränkesensorik 2	60	25	N	PK/ WPK
		Wahlmodul 2 aS	4	6	WM	Praktische Kosmetik - Ent- wicklung von Produktkate- gorien 2 (Praxis)	90		N	WPK
						Marketingplanspiel 2	60		N	WPK
						Lebensmitteltechnologie 2	60		N	PK/ WPK
						Processs Design	60		N	PK/ WPK
						Industriefallstudie	90		N	PK/ WPK
						Projektwoche Milch	30		P	PK/ WPK
						Ernährungsabhängige Krankheiten 2	60		N	PK/ WPK
						Nutrition Policy 2	60		N	PK/ WPK
						Ernährungsabhängige Krankheiten 1	60		N	PK/ WPK
						Verpackung von Lebensmit- teln	60		N	PK/ WPK
						Fit for Market 2	60		N	PK/ WPK
						Spezielle Ernährungsfor- men	60		N	PK/ WPK
						Getränkeherstellung 2	30		N	PK/ WPK
						Getränkechemie & -analytik 2	90		N	PK/ WPK
						Getränkegrundstoffe 2	60		N	PK/ WPK
						Getränkesensorik 2	60		N	PK/ WPK

*1 PM: Pflichtmodul; WPM: Wahlpflichtmodul; PK: Pflichtkurs; WPK: Wahlpflichtkurs

*2 N: Note; P: Prädikat; Kurse, welche mit Prädikat bewertet werden, müssen bestanden sein, damit das übergeordnete Modul bestanden ist



Z-SO-N Anhang Bsc Lebensmitteltechnologie

Prozess: 1.04.01 Führungsgrundlagen
Version: 5.2.2 Zielgruppe: Public Dok.-Verantw.: LeiterIn Studium Departement N
alt SFS: 2.2.2.12-04SO-N Anhang Bsc Studienordnung Dept. N, Studiengang Lebensmitteltechnologie

6 Bachelorarbeit

Die Bachelorarbeit kann begonnen werden, wenn mindestens 120 Credits aus Pflicht- und Wahlpflichtmodulen erworben wurden. Zusätzlich kann sie erst gestartet werden, wenn das Modul Semesterarbeit bestanden ist.

Die Bachelorarbeit kann nach dem Ende des Semesters abgeschlossen werden, die Abgabe hat aber spätestens vor dem Beginn des folgenden Studiensemesters zu erfolgen. Auf begründeten schriftlichen Antrag des/der Studierenden kann die Arbeit in Einzelfällen auch nach dem Beginn des folgenden Studiensemesters abgegeben werden. Die Studiengangleitung genehmigt den Antrag in Absprache mit den verantwortlichen Dozierenden, die die Arbeit begleiten. Die Verzögerungen dürfen nicht selbst verschuldet sein.

7 Titel

Die Abschlusstitel der Bachelorstudiengänge werden wie folgt ins Englische übersetzt und auf den Abschlussdokumenten ausgewiesen:

Bachelor of Science in Food and Beverage Technology with specialization in Food Technology UAS Zurich

Bachelor of Science in Food and Beverage Technology with specialization in Beverage Technology UAS Zurich

Bachelor of Science in Food and Beverage Technology with specialization in Nutrition UAS Zurich

Im Namen der Hochschulleitung

Der Rektor:

Piveteau

Der Generalsekretär:

Elmer