 **HBLFA Tirol**
Landwirtschaft und Ernährung,
Lebensmittel- und Biotechnologie

Werde
**Lebensmittel- und
Biotechnologie-
IngenieurIn**

Fünf spannende Jahre praxisnaher
Ausbildung mit Matura an der HBLFA Tirol

Eine Einrichtung des Bundesministeriums
für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

hblfa-tirol.at



Die **NEUE SCHULE** für
naturwissenschaftlich
interessierte
SchülerInnen in
ROTHOLZ
mit Matura.

Studentafel

Pflichtgegenstände	Wochenstunden					Summe
	Jahrgang					
	I.	II.	III.	IV.	V.	
Religion <i>oder</i> Ethik	2	2	2	2	2	10
Geschichte und Politische Bildung, Recht	-	2	2	3	-	7
Deutsch	3	3	2	2	3	13
Englisch	3	2	2	2	3	12
Angewandte Physik und Angewandte Chemie	5	4	2	-	-	11
Angewandte Biologie und Ökologie	5	4	-	-	-	9
Angewandte Mathematik	3	2	2	2	3	12
Angewandte Informatik	2	2	-	-	-	4
Landwirtschaftliche Produktion	4	4	4	-	-	12
Lebensmittel- und Biotechnologie	-	-	-	3	3	6
Lebensmittel- und Biochemie, Ernährung	-	-	-	2	3	5
Mikrobiologie und Hygiene	-	-	-	2	3	5
Maschinen- und Verfahrenstechnik	-	-	3	2	3	8
Forschung und Innovation	-	-	-	1	-	1
Chemisches und lebensmittelchemisches Laboratorium	2	2	2	2	-	8
Mikrobiologisches Laboratorium	-	-	-	2	3	5
Lebensmittel- und biotechnologisches Laboratorium	-	-	-	3	3	6
Landwirtschaftliches und technologisches Praktikum	4	4	4	-	-	12
Biologische Landwirtschaft	-	-	2	-	-	2
Wirtschaftsgeografie und Globale Entwicklung, Volkswirtschaft	-	2	3	-	-	5
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen inkl. Übungsfirma	-	2	2	4	3	11
Projekt- und Qualitätsmanagement	-	-	2	2	-	4
Bewegung und Sport	2	2	2	2	-	8
Alternative Pflichtgegenstände	-	-	2	2	-	4
Lebensmittel- und Biotechnologie – Spezialgebiete oder Italienisch						
Gesamtwochenstundenzahl	35	37	38	38	32	180

C. Pflichtpraktikum

Abschnitt I: 4 Wochen zwischen II. und III. Jahrgang

Abschnitt II: 8 Wochen zwischen III. und IV. Jahrgang

Abschnitt III: 8 Wochen zwischen IV. und V. Jahrgang

Viele nützen die Chance, dieses Praktikum im Ausland zu absolvieren.

Zusätzlich: Freigegegenstände, unverbindliche Übungen und Förderunterricht;



Neue fünfjährige Fachrichtung „Lebensmittel- und Biotechnologie“

Das gestiegene Gesundheitsbewusstsein bei den KonsumentInnen führt zu einer größeren Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und so zu einem Bedarf an gut ausgebildeten MitarbeiterInnen, die Zusatzkenntnisse haben und den Bio- und Qualitätsanspruch der KonsumentInnen umsetzen können. Grundsätzlich ist die Lebensmittelbranche unter anderem durch den Bio-Boom, Exporterfolge und Produktinnovationen dynamisch.

Mit September 2020 startete am neuen Standort in Rotholz die fünfjährige Fachrichtung „Lebensmittel- und Biotechnologie“ an der HBLFA Tirol. Diese Ausbildung bietet Ihnen eine einzigartige Verbindung aus **Biologie, Chemie und Technik** und weist damit einen stark interdisziplinären Charakter auf. Sie spricht vor allem Jugendliche mit **naturwissenschaftlicher Leidenschaft** und mit Interesse an **Ernährung, Gesundheit und Umweltschutz** an, die gerne **experimentieren** und im **Labor** arbeiten.

Die Chance für naturwissenschaftlich Interessierte!

Melden Sie sich für die Ausbildung zur/zum **Lebensmittel- und Biotechnologie-IngenieurIn** an. Als AbsolventIn sind Sie gefragt in:

- der Lebensmittelwirtschaft
- der Lebensmittelanalytik
- Management und Controlling
- der biomedizinischen Forschung und Entwicklung
- der pharmazeutischen Industrie
- innovativen bäuerlichen oder gewerblichen Unternehmen

Diese neue Fachrichtung bereitet Sie auch besonders gut für weiterführende **Studien** wie Lebensmittel- und Biotechnologie, Medizin, Veterinärmedizin, Biologie usw. an Universitäten und Fachhochschulen vor.

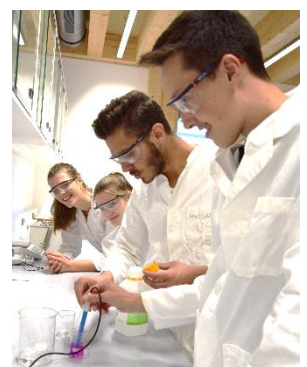
Top-Ausbildung mit maßgeschneidertem Lehrplan!

Im Laufe Ihrer Ausbildung erwerben Sie nach den gültigen Qualitäts- und Hygierichtlinien umfassende Kenntnisse in der **Verarbeitung, Veredelung und Aufbereitung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen** sowie in der **Herstellung biologischer Substanzen in Theorie und Praxis**. An der HBLFA Tirol legen wir den **Schwerpunkt** auf die **Verarbeitung von Milch und Milchprodukten**.

In den fachtheoretischen Fächern (Lebensmitteltechnologie, Lebensmittel- und Biochemie, Maschinen- und Verfahrenstechnik, Mikrobiologie und Hygiene, ...) stehen die Lebensmittelherstellung, der lebensmitteltechnologische Apparatebau, die Qualitätssicherung und das hygienische Arbeiten im Vordergrund.

Das Wissen wird mit Übungen in lebensmittelchemischen, lebensmitteltechnologischen und mikrobiologischen **Laboratorien** angewandt. Dadurch hat Ihre Ausbildung eine hohe **Praxisrelevanz**. Sie erwerben neben einer fundierten naturwissenschaftlich-technischen Ausbildung auch Allgemein- und betriebswirtschaftliches Wissen.

Im Zuge der Ausbildung sind **Praktika** im Ausmaß von 20 Wochen vorgesehen, die auch im Ausland absolviert werden können. Bei Exkursionen, Projekten und der Diplomarbeit bekommen Sie zudem Einblick in zukünftige Berufsfelder und lernen potentielle Arbeitgeber kennen.



Abschluss:

Reife- und Diplomprüfung (Matura)

IngenieurInnentitel:

nach dreijähriger facheinschlägiger Berufstätigkeit und einem Fachgespräch

Neues Schulgebäude in Rotholz:

Es bietet rund 400 SchülerInnen Platz und hat 13 Klassenräume und ebenso viele Gruppenräume, Labore, einen Chemie-/Physiksaal, einen Biologiesaal, vier Computerräume, einen großen Mehrzwecksaal (für Vorträge, Konferenzen, Prüfungen), ein Musikzimmer, eine große Aula und eine Doppelturnhalle mit Galerie. Am Gelände sind Abstellplätze für Fahrräder, E-Bikes, Mopeds, Motorräder und KFZ. Für E-Autos und E-Bikes gibt es Stromanschlüsse sowie Schnellladestationen.

Internat inkl. Vollverpflegung:

freiwillig; unser Internat bietet 200 SchülerInnen Platz. Sie sind in Zweibettzimmern untergebracht. Je zwei Zimmer haben einen gemeinsamen Vorraum, ein Badezimmer und ein WC. Die Betreuung erfolgt durch Sozialpädagoginnen.

Freizeit:

Es gibt eine Bibliothek, Teeküchen, eine Cafeteria, Aufenthaltsräume, Musikproberäume, einen Fitnessraum, einen Boulderraum, Lernräume, einen Meditationsraum und eine Kapelle im Internat sowie weitere Freizeiteinrichtungen auf dem Schulareal, wie z.B. einen Beachvolleyballplatz, einen Fußballplatz, eine Laufbahn, einen Streetballplatz und eine überdachte Kegel- bzw. Eisstockbahn.

Werde Lebensmittel- und Biotechnologie-IngenieurIn!

Voraussetzungen:

- AHS: positiver Abschluss der Unterstufe
- Mittelschule: erfolgreicher Abschluss der 4. Klasse und in allen leistungsdifferenzierten Pflichtgegenständen (Deutsch, Englisch und Mathematik) eine Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard AHS“ oder eine Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ nicht schlechter als „Gut“ – ansonsten Aufnahmeprüfung in den entsprechenden Gegenständen
- PTS: positiver Abschluss

Anmeldung bis zum ersten Freitag im März – Datum des Poststempels

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt in Tirol für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie

Direktor Hofrat Mag. Ronald Zecha
Rotholz 50

6200 Strass im Zillertal

Telefon: +43 5244 62262

E-Mail: schule@hblfa-tirol.at

www.hblfa-tirol.at

