

Virtueller  
Tag der offenen Tür  
speziell für  
Fachschüler/innen  
Bitte anmelden!

## Aufbaulehrgang

nach einer Fachschule für  
Landwirtschaft oder für  
ländliches Betriebs- und  
Haushaltsmanagement

Eine Einrichtung des Bundesministeriums  
für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

[hblfa-tirol.at](http://hblfa-tirol.at)



## Studentafel

Pflichtgegenstände	Wochenstunden			Summe
	Jahrgang			
	I.	II.	III.	
Religion <i>oder</i> Ethik	2	2	2	6
Geschichte und Politische Bildung, Recht	-	2	3	5
Deutsch	4	3	3	10
Englisch	4	3	3	10
Angewandte Physik und Angewandte Chemie	2	2	-	4
Angewandte Biologie und Ökologie	2	2	-	4
Angewandte Mathematik	4	3	3	10
Angewandte Informatik	2	-	-	2
Pflanzen- und Gartenbau	2	2	3	7
Nutztierhaltung	2	2	2	6
Biologische Landwirtschaft	-	-	2	2
Ernährung und Lebensmitteltechnologie	3	2	3	8
Lebensmittelverarbeitung	3	-	-	3
Mikrobiologie und Hygiene	-	-	2	2
Ländliche Entwicklung	-	-	2	2
Forschung und Innovation	-	1	-	1
Laboratorium	-	2	2	4
Wirtschaftsgeografie und Globale Entwicklung, Volkswirtschaft	2	2	-	4
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	4	3	3	10
Projekt- und Qualitätsmanagement	-	3	-	3
Bewegung und Sport	2	2	-	4
<b>Alternative Pflichtgegenstände</b>	-	2	2	4
Italienisch als zweite lebende Fremdsprache <i>oder</i> Ernährung bzw. Landwirtschaft – Spezialgebiete				
<b>Gesamtwochenstundenzahl</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>35</b>	<b>111</b>

### Pflichtpraktikum

4 Wochen zwischen II. und III. Jahrgang

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

Zusätzlich: Freigegegenstände, unverbindliche Übungen und Förderunterricht.



## Aufbaulehrgang – in drei Jahren zur Matura in den neuen Gebäuden in Rotholz

Sehr geehrte Absolventin/  
Sehr geehrter Absolvent einer Fachschule!

Mit dem Besuch einer Fachschule haben Sie einen guten Grundstein zu einer praxisorientierten Ausbildung gelegt. Unser Aufbaulehrgang ermöglicht Ihnen nun die **Reife- und Diplomprüfung (Matura)** abzulegen und Ihr Wissen zu vertiefen.

Sie haben Interesse an **Ernährung und Landwirtschaft** sowie allgemeines Interesse an **Natur**, den **Lebensgrundlagen** und **unternehmerischem Denken**, dann ist unser vielseitiges Angebot an Unterrichtsfächern in der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette optimal.

**Gesunde Menschen, Pflanzen und Tiere** stehen im Mittelpunkt der Ausbildung. Es wird praktisch anwendbares Wissen auf neuestem Erkenntnisstand vermittelt.

Zentrales Ziel der Ausbildung ist es, zu vermitteln, wie **gesund, qualitativ hochwertig, rentabel und umweltschonend** erzeugt werden kann. In diesem Kontext geht es auch darum, eine möglichst naturnahe Produktionsweise zu unterstützen. Dabei werden die Zusammensetzung von Pflanzen und ihre Veränderungen während der Reifung ebenso untersucht wie deren Verarbeitung und Lagerung.

Mit dem Zusammenwirken von **Forschung und Schule** sitzen Sie direkt an der Quelle neuer Erkenntnisse und Entwicklungen, vor allem im Bereich der Milchverarbeitung. Fachtheoretischer Unterricht in englischer Sprache und kompetente Ausbildung in italienischer Sprache (Wahlfach im 2. und 3. Jahrgang) erhöhen Ihre Wettbewerbsfähigkeit. Im Unterricht kommen die neuesten Technologien und Softwareprogramme zum Einsatz. Modern ausgestattete Labors, Lehrküchen und Lebensmittelverarbeitungsräume sorgen für Motivation.

Im Zuge Ihrer Ausbildung ist ein **Praktikum** im Ausmaß von vier Wochen vorgesehen, das Sie auch im Ausland absolvieren können. Bei Exkursionen, **Projekten** und der **Diplomarbeit** bekommen Sie zudem Einblick in zukünftige Berufsfelder und lernen potentielle Arbeitgeber kennen.

Die Ausbildung vermittelt Ihnen solide Grundlagen für ein **Studium** an einer Universität oder Fachhochschule, bietet aber auch gute Chancen für den **Einstieg in qualifizierte Berufsfelder oder die Selbständigkeit**.



## 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 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 separates 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.

## Voraussetzung:

positiver Abschluss einer 3- oder 4-jährigen Fachschule für Landwirtschaft oder ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

**Anmeldung bis Freitag, 4. März 2022** – Datum des Poststempels

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

Rotholz 50

6200 Strass im Zillertal

Telefon: +43 5244 62262

E-Mail: [schule@hblfa-tirol.at](mailto:schule@hblfa-tirol.at)

[www.hblfa-tirol.at](http://www.hblfa-tirol.at)



Fotos: DI Buchinger, Feuerstein, Greber, Hackl, Hovarth, Reitter  
Gestaltung: Mag.<sup>a</sup> Andrea Hackl

