

Werde  
**Lebensmittel- und  
Biotechnologie-  
IngenieurIn**

Fünf spannende Jahre praxisnaher  
Ausbildung mit Matura an der HBLFA Tirol

Eine Einrichtung des Bundesministeriums  
für Nachhaltigkeit und Tourismus

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



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

## Studentafel

| Pflichtgegenstände   | Wochenstunden |           |           |           |           | Summe      |
|--|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
|  | Jahrgang      |           |           |           |           |            |
|  | I.            | II.       | III.      | IV.       | V.        |            |
| Religion   | 2             | 2         | 2         | 2         | 2         | <b>10</b>  |
| Geschichte und Politische Bildung, Recht   | -             | 2         | 2         | 3         | -         | <b>7</b>   |
| Deutsch  | 3             | 3         | 3         | 2         | 2         | <b>13</b>  |
| Englisch   | 3             | 2         | 2         | 2         | 2         | <b>11</b>  |
| Angewandte Physik und<br>Angewandte Chemie   | 5             | 4         | 2         | -         | -         | <b>11</b>  |
| Angewandte Biologie und Ökologie   | 6             | 4         | -         | -         | -         | <b>10</b>  |
| Angewandte Mathematik  | 3             | 2         | 2         | 2         | 2         | <b>11</b>  |
| Angewandte Informatik  | 2             | 2         | -         | -         | -         | <b>4</b>   |
| Landwirtschaftliche Produktion   | 4             | 4         | 4         | -         | -         | <b>12</b>  |
| Lebensmittel- und Biotechnologie   | -             | -         | -         | 3         | 3         | <b>6</b>   |
| Lebensmittel- und Biochemie, Ernährung   | -             | -         | -         | 2         | 3         | <b>5</b>   |
| Mikrobiologie und Hygiene  | -             | -         | -         | 2         | 3         | <b>5</b>   |
| Maschinen- und Verfahrenstechnik   | -             | -         | 4         | 2         | 2         | <b>8</b>   |
| Forschung und Innovation   | -             | -         | -         | 1         | -         | <b>1</b>   |
| Chemisches und lebensmittelchemisches<br>Laboratorium  | 2             | 2         | 2         | 2         | 1         | <b>9</b>   |
| Mikrobiologisches Laboratorium   | -             | -         | -         | 2         | 3         | <b>5</b>   |
| Lebensmittel- und biotechnologisches<br>Laboratorium   | -             | -         | -         | 3         | 3         | <b>6</b>   |
| Landwirtschaftliches und<br>technologisches Praktikum  | 2             | 6         | 6         | -         | -         | <b>14</b>  |
| Wirtschaftsgeografie und<br>Globale Entwicklung, Volkswirtschaft   | 3             | 2         | -         | -         | -         | <b>5</b>   |
| Betriebswirtschaft und<br>Rechnungswesen inkl. Übungsfirma   | -             | -         | 3         | 3         | 5         | <b>11</b>  |
| Projekt- und Qualitätsmanagement   | -             | -         | 2         | 2         | -         | <b>4</b>   |
| Bewegung und Sport   | 2             | 2         | 2         | 2         | -         | <b>8</b>   |
| <b>Alternative Pflichtgegenstände</b>  | -             | -         | -         | 2         | 2         | <b>4</b>   |
| Italienisch als zweite lebende Fremdsprache <i>oder</i><br>Lebensmittel- und Biotechnologie – Spezialgebiete |               |           |           |           |           |            |
| <b>Gesamtwochenstundenzahl</b>   | <b>37</b>     | <b>37</b> | <b>36</b> | <b>37</b> | <b>33</b> | <b>180</b> |

### 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 nutzen die Chance dieses Praktikum im Ausland zu absolvieren.

Zusätzlich: Freigegegenstände, unverbindliche Übungen und Förderunterricht;  
Geringfügige, schulautonome Abweichungen sind noch möglich.



## 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 startet 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 BiotechnologieingenieurIn** 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

### **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:** freiwillig; Es bietet 200 SchülerInnen Platz. Sie sind in Zweibettzimmern untergebracht. Je zwei Zimmer teilen sich einen gemeinsamen Vorraum mit Nasszelle. Die Betreuung erfolgt durch SozialpädagogInnen.

**Freizeit:** Es gibt eine Bibliothek, eine Teeküche, eine Cafeteria, Aufenthaltsräume, Musikproberäume, einen Boulderraum, Lernräume und eine Kapelle im Internat sowie weitere Freizeiteinrichtungen auf dem Schulareal, wie z.B. einen Beachvolleyballplatz, einen Fußballplatz oder eine Eisstockbahn. Auch das Schwimmbad und die Kegelbahn der LLA Rotholz stehen zur Verfügung.

### **Werde Lebensmittel- und BiotechnologieingenieurIn!**

#### **Voraussetzungen:**

- AHS: positiver Abschluss der Unterstufe
- NMS: vertiefte Allgemeinbildung in Deutsch, Englisch und Mathematik (ansonsten Aufnahmeprüfung in den Gegenständen)
- PTS: positiver Abschluss

**Anmeldung bis Freitag, 28. Februar 2020** – Datum des Poststempels

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

Birkenweg 8

6175 Kematen in Tirol

Telefon: +43 5232 2319

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

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

**Ab September 2020:**

Rotholz 50

6200 Strass im Zillertal

#### **Alle Ausbildungsmöglichkeiten an der HBLFA Tirol:**

- **Fünfstufige Langform für Lebensmittel- und Biotechnologie**
- **Fünfstufige Langform für Landwirtschaft und Ernährung**
- **Dreijähriger Aufbaulehrgang** (nach einer landwirtschaftlichen Fachschule)

Alle Lehrgänge führen zur Reife- und Diplomprüfung (Matura) und nach dreijähriger facheinschlägiger Praxis und einem Fachgespräch zum Ingenieursgrad.



Gestaltung: Mag.ª Andrea Hackl