



ALLE ABSOLVENTINNEN ERLANGEN MIT DER REIFE- UND DIPLOMPRÜFUNG

- die Studienberechtigung für Universitäten, Hochschulen und Fachhochschulen
- die Qualifikationsbezeichnung „IngenieurIn“ nach 3-jähriger einschlägiger Berufspraxis
- den Ersatz der Lehre und der Facharbeiterprüfung
 - ... erhalten ohne Prüfung die Berufsbezeichnung FacharbeiterIn für landwirtschaftliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
 - ... haben Anspruch auf alle Förderungen für einen landwirtschaftlichen Betrieb
 - ... die Zulassung zur Meisterprüfung ohne Besuch eines Vorbereitungslehrganges
- den Ersatz der Unternehmerprüfung als Weg in die Selbständigkeit
 - ... die Befähigung zur Ausübung des Handelsgewerbes nach einer 2-jährigen kaufmännischen Tätigkeit
 - ... die Befähigung zur Ausübung eines Gastgewerbes nach einer 2-jährigen einschlägigen Fachpraxis
 - ... die Berechtigung zur Weitergabe von Ernährungswissen in Form von Kursen, Vorträgen oder Seminaren im freiem Gewerbe

MÖGLICHE ZUSATZAUSBILDUNGEN

- ECDL
- Servierprüfung der WKO
- First English Certificate
- PLIDA (Progetto Lingua Italiana Dante Alighieri)
- KäsekennerIn
- Traktorführerschein
- Jagdschein
- Erste-Hilfe-Kurs




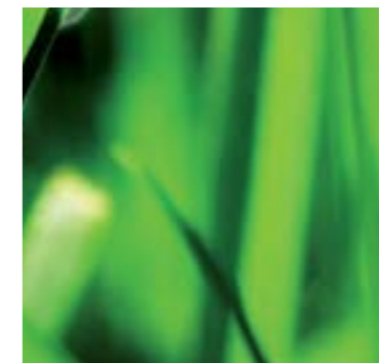
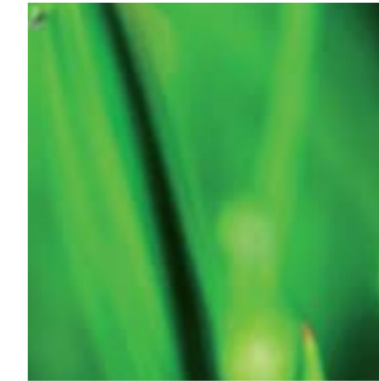
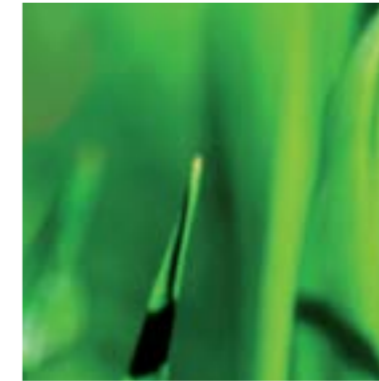
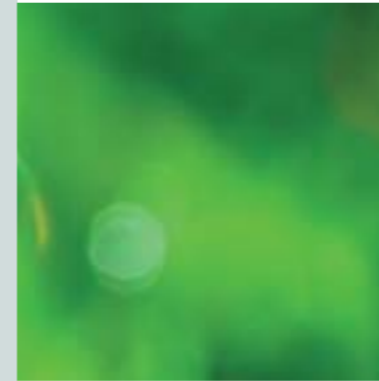
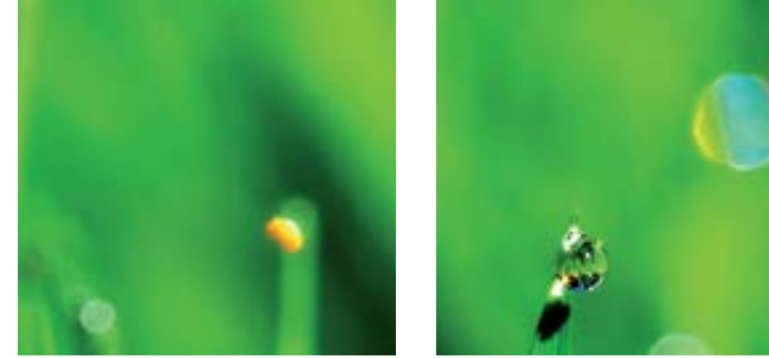
ÖKOLOG
BILDUNGSSTIFTUNG FÜR SCHULEN
BEREITUNG FÜR NACHHALTIGKEIT



KONTAKT

Glantalstraße 59
9061 Klagenfurt-Wölfnitz
direktion@pitzelstaetten.at
Tel.: 0463 49 391
Fax: 0463 49 480

 HBLA Pitzelstätten
Landwirtschaft
und Ernährung



Ausbildungsform
5-JÄHRIG

www.pitzelstaetten.at





SCHULPROFIL

Willkommen im Lebensraum Schule! Die HBLA für Landwirtschaft und Ernährung ist die einzige höhere berufsbildende Schule dieser Art in Kärnten.

Wir stehen für ein Bildungskonzept, das den aktuellen Anforderungen nach gesunder Ernährung, Klima- und Umweltschutz, intakter Landwirtschaft sowie wirtschaftlichem und technischem Fortschritt gerecht wird.

Die Schulgemeinschaft lebt von der guten Lernatmosphäre und einem respektvollen Miteinander. Die HBLA Pitzelstätten macht Lernen in attraktiver Umgebung möglich. Die Schule verfügt über einen großen Schulpark mit Biotop, Slow-Food-Verpflegung und einem nachhaltigen Lehrbetrieb am Stadtrand von Klagenfurt.



HBLA FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

5-jährig

Die Schülerinnen und Schüler erhalten eine umfangreiche Ausbildung in Ernährung, Lebensmitteltechnologie und Landwirtschaft. Die beinhaltet eine Spezialisierung auf ökologische, ökonomische und ernährungsphysiologische Kompetenzen im Kreislauf vom Anbau der Rohstoffe und Futtermittel bis zum qualitativ hochwertigen Produkt.

Nachhaltige Landwirtschaft

Tierhaltung, Bodenbewirtschaftung sowie Erzeugung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte

Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelverarbeitung

Grundkompetenzen für Ernährungsberatung, Management für Gemeinschaftsverpflegung und Großküchen, **Laboratorium Ernährung:** Nährwertberechnungen, Sensorik, Lebensmittelanalytik

Angewandte Naturwissenschaften

Labormethoden in der Chemie, Biotechnologie und Mikrobiologie, Umweltwissen zum Schutz des ökologischen Gleichgewichtes

Digitalisierung

E-Learning, modernste IT-Ausstattung, WLAN in allen Bereichen, interaktive Whiteboards in den Unterrichtsräumen

CLIL - Content and Language Integrated Learning

Unterrichtssprache Englisch in ausgewählten Fachgegenständen - eine Stunde pro Woche ab dem III. Jahrgang



wissen. leben. lernen



SCHWERPUNKTE

INFORMATIONEN- & UMWELTMANAGEMENT

Konzept

Die Schülerinnen und Schüler erhalten eine umfangreiche Ausbildung, um mit neuen Technologien Arbeitsabläufe und Betriebsergebnisse zu optimieren und Umweltressourcen zu schonen.

Daten- und Informationsmanagement

Aktuelle Informations- und Kommunikationstechnologien, Multimedia und Webpublishing, Entwicklungen und IT-Trends, Cloud Computing, Green IT

Toxikologie und Biotechnologie

Mikroorganismen und Antibiotika in Lebensmittel, Umweltschadstoffe, Klimaschutz und -information, Systeme der Abfallwirtschaft

Landschaftsökologie und Geo-Informationssysteme

Kartographische Grundlagen, Grundkenntnisse der Geoinformation, Nutzung von öffentlichen GIS-Systemen

PRODUKTMARKETING & REGIONALTOURISMUS

Konzept

Die Schülerinnen und Schüler erhalten eine umfangreiche Ausbildung in Unternehmensentwicklung in den Bereichen Landwirtschaft und Tourismus. Die praktische Umsetzung von Projekten ist zentraler Bestandteil dieses Schwerpunktes.

Marketing

Grundlagen des Marketings, Marktanalysen, Erstellung und Umsetzung von Marketingstrategien, Controlling, Erstellen von Businessplänen.

Regionaltourismus

Die Bedeutung des Tourismus für Österreich, die Region als Marke in Landwirtschaft und Tourismus, Marketing sowie Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung im Tourismus, Tourismusformen und Trends.

Direktvermarktung

Produktion – Veredelung – Verarbeitung – Kennzeichnung – Dekoration – Werbung und Verkauf von Produkten.

Lebensschule

Neues
Schülerheim

