

# Einjähriger Maturalehrgang - Fachrichtung Önologastronomie

inhaltliche Orientierung: Ernährungslehre, Lebensmitteltechnologie, Ökologie und Nachhaltigkeit

Der einjährige Lehrgang ist ein Angebot für Berufsfachschüler\*innen, die eine staatliche Abschlussprüfung anstreben. Somit wird Abgänger\*innen der Berufsschule der Zugang zur Universität ermöglicht. Der Lehrgang ist auch eine Zusatzqualifikation für den Einstieg in lebensmittelverarbeitende Betriebe. Dieses Ausbildungsjahr richtet sich besonders an jene motivierte Jugendliche, die sich im Laufe ihrer beruflichen Ausbildung ihrer kognitiven Fähigkeiten bewusst geworden sind und weitere Entwicklungsmöglichkeiten anstreben.

## Der Maturalehrgang fördert vor allem

Kompetenzen, Fertigkeiten und Kenntnisse, welche die Basis für die Studierfähigkeit und Hochschulreife bilden, nämlich:

- die muttersprachliche Ausdrucksfähigkeit
- den verständigen Umgang mit komplexen fremdsprachlichen Texten
- den sicheren Umgang mit mathematischen Symbolen und Modellen
- das fächerübergreifende, interdisziplinäre Verknüpfen
- die Fähigkeit der Selbstorganisation und Eigenmotivation
- das grundlegende Knowhow im Bereich des wissenschaftlichen Arbeitens
- den souveränen Umgang mit informationstechnischen Werkzeugen.
- fachtheoretische Kenntnisse in den Ausbildungsschwerpunkten Ernährungslehre, Lebensmitteltechnologie, Ökologie und Nachhaltigkeit
- Kompetenz zur Mitarbeit in lebensmittelverarbeitenden Betrieben

## Zugangsvoraussetzungen

Die Jugendlichen nehmen im Laufe des 4. Ausbildungsjahres am schulinternen Vorbereitungslehrgang teil, der aus mehreren Kursen mit dazugehörigem Abschlusstest und einem abschließenden Motivationsgespräch besteht. Der Vorbereitungslehrgang kann auch als externe\*r Kandidat\*in mit

bereits abgeschlossenem 4. Ausbildungsjahr besucht werden. Hierfür sind alle weiteren Informationen im Sekretariat der Schule erhältlich.

## Dauer

1 Schuljahr - ganztätig von Montag bis Freitag

## Weiterführung des Bildungsweges

Ein Weiterstudium in den Fachbereichen Bio- und Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften oder Ernährungsökologie ist naheliegend. Außerdem steht auch der Zugang zu sämtlichen Studienrichtungen an den in- und ausländischen Universitäten offen, falls die entsprechenden Aufnahmeverfahren bewältigt werden.

## Zielgruppe

- Absolvent\*innen mit Berufsbildungsdiplom der 4. Klasse Patisserie bzw. Service und Front Office
- Lehrlinge aus dem Nahrungsmittelbereich mit 4-jähriger Lehrzeit und Gesellenbrief

## Stundentafel

| Stunden                       | Allgemeinbildung                                                 |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1                             | Religion                                                         |
| 5                             | Deutsch                                                          |
| 4                             | Italienisch                                                      |
| 3                             | Englisch                                                         |
| 3                             | Geschichte                                                       |
| 4                             | Mathematik                                                       |
| 1                             | Bewegung und Sport                                               |
| <b>Fachspezifische Fächer</b> |                                                                  |
| 3                             | BWL                                                              |
| 3                             | Fachrichtungsbezogene Wissenschaft – Ökologie und Nachhaltigkeit |
| 2                             | Projektmanagement                                                |
| 3                             | Projekte                                                         |
| 3                             | Ernährungslehre und Lebensmitteltechnologie                      |
| <b>35</b>                     | <b>Wochenstunden gesamt</b>                                      |