



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 absolvieren eine Zulassungsprüfung in Form eines Kolloquiums und anderer Tests, um in das 5. Jahr aufgenommen zu werden. Dabei werden die Beweggründe erhoben und die Voraussetzung für einen erfolgreichen Besuch des Vorbereitungsjahres mittels eines Kompetenztests überprüft.

Dauer

1 Schuljahr - ganztägig von Montag bis Freitag

Weiterführung des Bildungsweges

Universitäre Ausbildung in Bio- und Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften oder Ernährungsökologie

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
3	BWL
1	Bewegung und Sport
Fachspezifische Fächer	
3	Fachrichtungsbezogene Wissenschaft – Ökologie und Nachhaltigkeit
2	Projektmanagement
3	Projekte
3	Ernährungslehre und Lebensmitteltechnologie
35	Wochenstunden gesamt