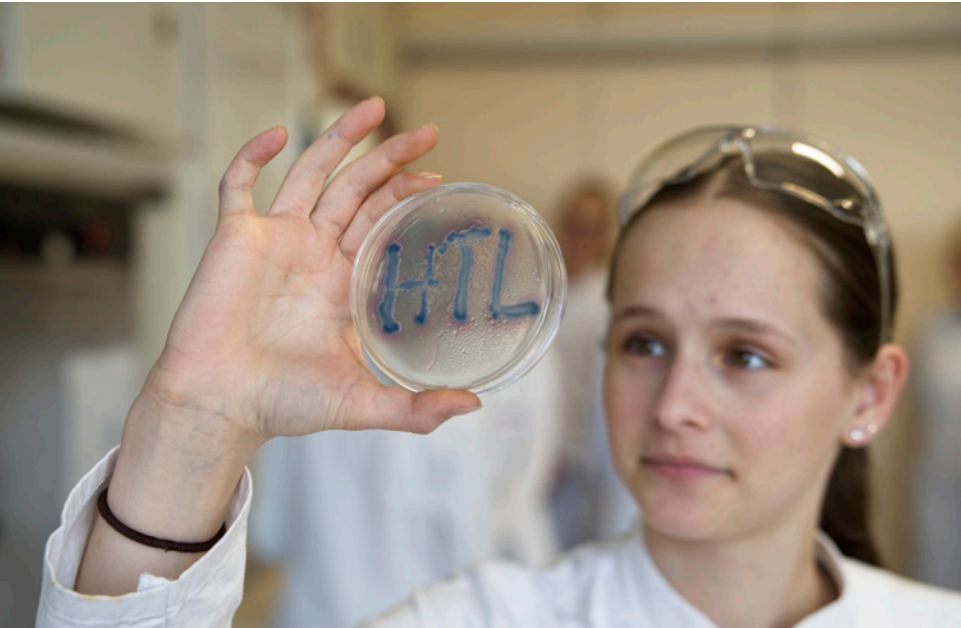




ht//t ho//abrunn
private htl für lebensmitteltechnologie



Ausbildung zwischen Tradition
und Innovation, mit Liebe zum Detail
und handwerklichem Können

Vorwort

Dein Sprungbrett **in die Lebensmittelindustrie**

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

die Private HTL für Lebensmitteltechnologie bildet seit Jahrzehnten Fachkräfte für die Lebensmittelwirtschaft aus. Mit dem Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit sind wir die einzige HTL in ganz Österreich. In einer 5-jährigen Ingenieursausbildung erwirbst du die Qualifikationen, die in der Wirtschaft gefragt und gefordert sind.

Wenn du Interesse an Lebensmitteln und Ernährung sowie Zielstrebigkeit und Freude am praktischen Arbeiten mitbringst, bist du bei uns genau richtig.

Unsere Absolvent*innen sind vor allem in der Branche der Lebensmittelwirtschaft tätig, aber auch in pharmazeutischen Betrieben sowie im biotechnologischen Bereich.



Komm und mache dir bei einem Schnuppertag selbst ein Bild von unserer Schule. Lass dir dafür einen individuellen Termin im Sekretariat geben. Join us!

Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie ist eine Privatschule mit Öffentlichkeitsrecht. Das bedeutet, dass alle Prüfungen und Zeugnisse denselben Stellenwert und Charakter besitzen wie Prüfungen und Zeugnisse von Bundesschulen. Derzeit werden unsere ca. 130 Schüler*innen von ca. 30 Lehrkräften unterrichtet.

Nichts ist unmöglich! Die Ausbildung lenkt nicht in enge Bahnen, sondern bietet ein breites Spektrum an möglichen Betätigungsfeldern. Wir sind (fast) überall!



Unsere Absolvent*innen findet man:

- in eigenen oder elterlichen Betrieben in der Lebensmittelbranche
- in der Lebensmittelkontrolle
- in der Lebensmittelindustrie (Brauereien, Fruchtsaferzeugung, Gewürzindustrie, Fertig- sowie Halbfertigprodukte, in der Aromen-Produktion u. v. m.)
- in chemischen und mikrobiologischen Laboren (z. B. Lebensmittelanalyse und -kontrolle)
- in Lebensmittelunternehmen (Produktentwicklung, QM, Leitung der Hygienekontrolle und ähnliche Felder und im Außendienst in der Beratung oder dem Verkauf)
- in der Pharmaindustrie
- in diversen medizinischen und umweltbezogenen Laboren
- an Universitäten als Studierende und Angestellte
- als Lehrende an Berufsschulen und HTLs



Laborunterricht

Hands on **im Labor**



Die Unterrichtseinheiten im chemischen und mikrobiologischen Labor bilden ab der ersten Schulwoche einen ganz wesentlichen Bestandteil der Ausbildung an unserer HTL und einen wichtigen Gegenpol zu den theoretischen Unterrichtsstunden.

Im chemischen Labor werden im ersten Jahrgang die Grundlagen von Arbeitstechnik und Dokumentation vermittelt. Ab dem zweiten Jahrgang bis hin zur Matura werden Lebensmittel hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung und immer mehr auch auf ihre gesetzliche Konformität untersucht: Ist genug Kakao in der Kochschokolade? Wie

viel Fett enthält die untersuchte Milch? Wie viel Salz ist in der Knackwurst? Handelt es sich bei der Speiseölprobe um Raps- oder Sonnenblumenöl? Wurde ausreichend Eigelb in der Mayonnaise verwendet? Das sind typische Fragestellungen, die unsere Schüler*innen durch ihre Analysen im Labor beantworten möchten. Zugute kommt unseren Schüler*innen dabei, dass ab der ersten Woche in Kleingruppen mit intensiver Betreuung durch unsere erfahrenen Lehrpersonen gearbeitet wird. Das führt unweigerlich zu schnell beobachtbaren Fortschritten in der Selbstständigkeit, die in den höheren Jahrgängen nötig ist – nicht zuletzt, weil dort auch vermehrt mit hochmodernen Analysemethoden wie Enzymatik, PCR, GC oder HPLC gearbeitet wird.



Der fachtheoretische Gegenstand Lebensmittelchemie, Analytik und Biochemie liefert begleitend zum Laboratorium das nötige Rüstzeug. Hier werden einerseits die Analysemethoden und die dahinterliegenden Grundlagen kennengelernt, andererseits die Auswertemethoden vermittelt, die für die einzelnen Analysemethoden notwendig sind.

Für ein sicheres Lebensmittel ist aber neben der chemischen auch die mikrobiologische Analyse notwendig. Ebenfalls ab dem ersten Jahrgang lernen die Schüler*innen mikrobiologische Arbeitsmethoden kennen. Diese werden im Laufe der Jahre verfeinert und ausgebaut. Lebensmittel

werden mikrobiologisch untersucht und Hygienekontrollen durchgeführt. Die Produktion fermentierter Lebensmittel wird geplant und ihre Qualität kontrolliert. Auch hier ist es wichtig, die praktische Ausbildung im Labor in der Theorie zu begleiten. So erwerben unsere Schüler*innen umfassendes Wissen über Klassifizierung, Aufbau und Eigenschaften von Mikroorganismen. Welche Mikroorganismen führen zu gefährlichen Kontaminationen und was kann man dagegen tun? Andererseits wird auch die Frage behandelt, welche Kleinstlebewesen unverzichtbar in der Lebensmittelherstellung sind. Auch hier wird immer wieder der Bezug zu aktuellen Themen wie der Gentechnik hergestellt.

Lebensmittelproduktion

Lebensmittel **von Tradition bis Innovation**



Im hauseigenen Technologikum produzieren unsere Schüler*innen ab dem ersten Jahrgang ihre eigenen Lebensmittel.

Wer es selbst gemacht hat, weiß wohl am besten, wovon er spricht. Dieser Grundsatz steht über dem Ausbildungsschwerpunkt Lebensmitteltechnologie, denn viele unserer Absolvent*innen sind in Führungspositionen und häufig auch in Verantwortung für Produktionsbereiche und Mitarbeiter*innen. Durch die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftlichen Fachschule bzw. der Landesberufsschule können unsere Schüler*innen auch diese modernen Werkstättenräumlichkeiten nutzen. In der Lebensmittelproduktion wird die gesamte Produktpalette abgedeckt; die Ausbildung soll auch hier nicht in enge Bahnen leiten,

sondern die Kenntnisse und Fertigkeiten der jungen Menschen auf eine breite Basis stellen. Den Wurzeln unserer Schule gerecht werdend, bekommen unsere Schüler*innen einen Einblick in die Fleischverarbeitung und produzieren selbst feinste Wurstwaren, die in der Vergangenheit auch schon ausgezeichnet wurden. Die Zeichen der Zeit erkennend, ist auch in unserer Schule die Produktion von Lebensmitteln mithilfe von verschiedenen Fleischersatzstoffen ein wichtiges Thema. Auch die Produktion von Brot- und Backwaren und vielen anderen Lebensmitteln wird in unserem Technologikum gelehrt; so brauen die Schüler*innen beispielsweise auch ihr eigenes Bier. Der begleitende fachtheoretische Gegenstand liefert die Grundlagen, die zur fachgerechten und gesetzeskonformen Produktion und Deklaration von Lebensmitteln nötig sind.



Lebensmittelsicherheit

Ausbildungsschwerpunkt **Lebensmittelsicherheit**



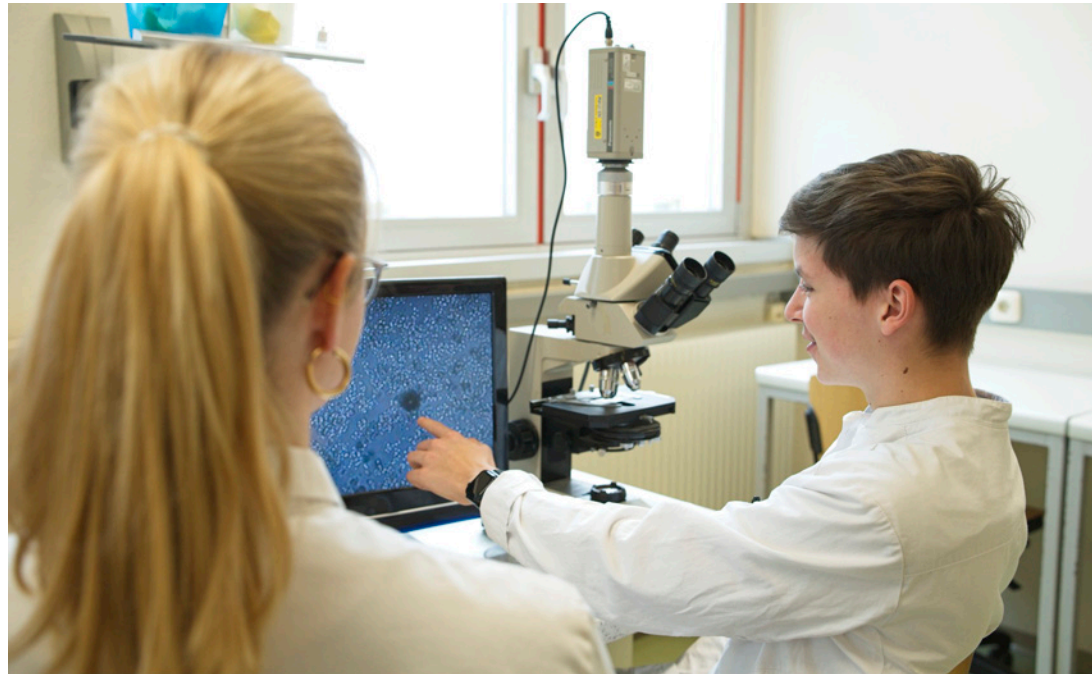
Über den Geschmack von Lebensmitteln lässt sich manchmal streiten. Außer Frage steht jedoch, dass Lebensmittel sicher sein müssen, d. h., sie müssen für den menschlichen Verzehr geeignet und dürfen nicht gesundheitsschädlich sein. Der Begriff „Lebensmittelsicherheit“ umfasst all jene Prozesse, die bei der sicheren Herstellung und dem Umgang mit Lebensmitteln eine Rolle spielen. Dabei sind vor allem die vorausschauende Planung von Prozessen und die Einführung von Überwachungsmaßnahmen wichtig.

Um in ihrem späteren Berufsleben für die Sicherheit von Lebensmitteln sorgen zu können, lernen unsere Schüler*innen

ab dem 3. Jahrgang im Gegenstand „Lebensmittelsicherheit“ Modelle des Qualitätsmanagements und Werkzeuge des Prozessmanagements kennen.

Am Ende des 4. Jahrgangs beweisen sie ihr Wissen bei der Prüfung zum* zur Qualitätsmanager*in.

Ein weiterer Schwerpunkt unserer Ausbildung ist die Sensorik. Auch wenn Lebensmittel aus chemischer und mikrobiologischer Sicht einwandfrei und sicher sind, bilden das Aussehen, die Konsistenz, der Geschmack und der Geruch wesentliche Kriterien in der Beurteilung von



Lebensmitteln. Unsere Schüler*innen lernen ab dem ersten Jahrgang, Lebensmittel analytisch mithilfe ihrer Sinne zu untersuchen und zu bewerten.

Im Rahmen des Ausbildungsschwerpunktes Lebensmittelsicherheit erlangen die Schüler*innen im 5. Jahrgang ein fundiertes Grundlagenwissen über Lebensmittelsicherheitskonzepte im Allgemeinen und im Speziellen über die Anforderungen des IFS Food und dessen Umsetzung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

Durch eine externe mehrteilige Prüfung können die Schüler*innen ihr Wissen gegen Ende des 5. Jahrganges unter Beweis stellen und das Zertifikat zum* zur IFS-Food-Manager*in erlangen.

Die Zertifizierungsprüfung wird vom WIFI extern abgenommen. Dieses international gültige Zertifikat zeichnet unsere Absolvent*innen aus und bestätigt ihre Fachkompetenz im Bereich der Lebensmittelsicherheit.

Genau NACH DEINEM Geschmack!





Jetzt bewerben unter:
karriere.wiesbauer.at





We go beyond great taste to create food experiences that do good and feel good, for body, mind and planet.

Givaudan
Human by nature

Join our team and let's create food experiences together!



www.givaudan.com/taste-wellbeing

Mit viel Herz und Geschmack ...

... stellen wir seit über 20 Jahren individuelle Gewürzmischungen, Wirkstoffe und Spezialsalze für die Lebensmittelbranche her.





GewürzTechnologie

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
A-5141 Moosdorf
www.christl.cc





MYSPICE

So schmeckt meine Welt!

Lerne die Welt von MYSPICE kennen

Sag' Ja As Hb Ch FI Sa Ks Ta

myspice.at



So viel Vielfalt, dass es schon Individualität ist.



Sorgo®
ANLAGENBAU



www.sorgo.at




Gregor Wasserburger Bürosysteme GmbH
Gewerbeparkstraße 45, 3500 Krems
office@x-partner.at
www.x-partner.at | 02732 81260



SHIMADZU
Excellence in Science
office@shimadzu.at / www.shimadzu.at

Kalle
KALLE GROUP

REWE
GROUP

**DEIN
HANDELN
WIRKT.**

Bei REWE Fleischwaren
& REWE Genussküche.

**GEMEINSAM
HANDELN.
GEMEINSAM
WEITERKOMMEN.**

Wer sind wir?

Wir sind Teil der REWE Group Österreich und produzieren an vier Standorten hochwertige Produkte für unsere Handelsfirmen BILLA, BILLA PLUS, PENNY, ADEG und Sutterlüty – und versorgen damit ganz Österreich.



Mehr Infos über uns
findest du hier!

Was macht uns aus?

- Ein starkes Team, das zusammenhält und gemeinsam Großes bewegt.
- Qualität, die zählt: Unsere Produkte tragen das IFS-Zertifikat.
- Regional verwurzelt – wir setzen auf kurze Wege und frische Produkte.
- Technologie auf hohem Niveau für moderne und effiziente Prozesse.

Warum du bei uns arbeiten solltest?

- Möglichkeit zur fachlichen sowie persönlichen Weiterentwicklung
- Vielfältiger Arbeitgeber mit attraktiven Benefits
- Sinnvolle Arbeit: Grundversorgung für Österreich



Anton-Ehrenfried-Straße 10
2020 Hollabrunn

Tel.: +43 2952 3361500

Fax: +43 2952 3361509

E-Mail: infolt@htl-hl.ac.at

www.htlht-hollabrunn.ac.at



htlthollabrunn

