

## Studentenafel:

A. Pflichtgegenstände	I.	II.	III.	IV.	V.
1. Religion	2	2	2	2	2
<b>2. Sprache und Kommunikation</b>					
2.1 Deutsch	3	3	2	2	3
2.2 Englisch	3	3	3	3	3
2.3 Zweite lebende Fremdsprache Italienisch	3	3	2	2	3
<b>3. Wirtschaft</b>					
3.1 Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft	0	0	2	2	2
3.2 Betriebswirtschaft und Projektmanagement	2	2	2	2	3
3.3 Rechnungswesen und Controlling	3	2	2	2	2
3.4 Recht	0	0	0	0	3
3.5 Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	2	0
<b>4. Gesellschaft, Kunst und Kultur</b>					
4.1 Geschichte und Politische Bildung	2	2	2	0	0
4.2 Psychologie und Philosophie	0	0	0	2	2
4.3 Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck	2	2	2	2	2
<b>5. Mathematik, Naturwissenschaft und Ernährung</b>					
5.1 Angewandte Mathematik	2	2	2	3	3
5.2 Naturwissenschaften	2	2	2	2	2
5.3 Ernährung und Lebensmitteltechnologie	0	2	2	2	0
<b>6. Gastronomie und Hotellerie</b>					
6.1 Küchen- und Restaurantmanagement	3	4	3	4	0
6.2 Betriebsorganisation (mit Übungen)	1	1	0	0	0
7. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement	0	0	2	0	0
8. Vertiefung VITAL oder Vertiefung DIGITAL *	1	1	2	2	2
9. Bewegung und Sport	2	2	2	2	1
10. Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation	1	1	0	0	0
<b>Gesamtwochenstundenzahl</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>33</b>
<b>B. Freigegegenstände und unverbindliche Übungen</b>					
<b>C. Förderunterricht</b>					

\* mehr Informationen zur jeweiligen Vertiefung findest du unter

[www.hlw-lienz.at](http://www.hlw-lienz.at)

**Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.**

Tel: 05 09 02 837 | E-Mail: hlw-lienz@tsn.at | Web: [www.hlw-lienz.at](http://www.hlw-lienz.at)

## Vielfalt in der Ausbildung an der HLW Lienz

Ein ausgewogener Mix aus Wirtschaft, Allgemeinbildung, Sprachen, Küchen- und Restaurantmanagement, Ernährung sowie Kreativfächern bietet dir die optimale Basis für ein Studium oder den qualifizierten Einstieg ins Arbeitsleben. Durch ein in der Ausbildung integriertes Praktikum erhältst du schon während deiner Schulzeit praktische Berufserfahrung, die dir beim späteren Berufseinstieg viele Vorteile bringt. Deine Ausbildung wird durch Gastvorträge von Unternehmern sowie durch Exkursionen und Bildungsreisen in den Bereichen Wirtschaft, Kultur, Sport und Sprache abgerundet. Mit dem Abschluss der HLW erwirbst du die Berechtigung zum Studium an Universitäten, für Tätigkeiten im öffentlichen Dienst oder im (inter)nationalen Tourismus, den Ersatz der Unternehmerprüfung uvm.

## Ausbildungsschwerpunkte an der HLW



Die Vertiefung **HLW VITAL** bietet dir eine umfangreiche Ausbildung im Bereich der Ernährung, Life Sciences und Bewegung. Du bekommst die Möglichkeit, verschiedene Zusatzausbildungen wie vegan-vegetarische Fachkraft, Kaffeekenner:in, Bierkenner:in usw. bereits im Regelunterricht zu erlangen. Aus den Bereichen der Biomedizin werden dir naturwissenschaftliche Zusammenhänge vermittelt. Durch Zusatzstunden im Bereich Trendsport (Winter/Sommer) sowie Bodyfitness kommt auch deine sportliche Ausbildung nicht zu kurz. Ein fixer Erste Hilfe-Kurs rundet unser Angebot ab.

Die **HLW VITAL** bereitet dich auch auf verschiedene Studienrichtungen und Bewerbungen für Berufe bzw. den direkten Berufseinstieg vor.



**HLW DIGITAL** ist eine Vertiefung, die dir eine fundierte Ausbildung im Bereich der digitalen Medien ermöglicht. Du wirst in den Bereichen digitale Bildbearbeitung, Printpublishing, digitale Informationsvisualisierung, Audio-Engineering sowie Webdesign und App-Entwicklung unterrichtet. Neben der Wissensvermittlung in diesen Bereichen ist die praktische Anwendung sowie eine kritische und vor allem kreative Auseinandersetzung im Unterricht und in regelmäßig stattfindenden Workshops mit Experten und Expertinnen aus der Arbeitswelt ein wesentliches Standbein dieser Vertiefung.

Die **HLW DIGITAL** bereitet dich umfassend auf ein Studium oder den direkten Einstieg in den Arbeitsmarkt 5.0 in der digitalen Welt vor.

Deine Zukunft beginnt bei uns an der HLW Lienz.

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte, sehr geehrter Erziehungsberechtigter!

Alle berufsbildenden höheren Schulen haben die Aufgabe, neben der Vermittlung von Allgemeinbildung auch jene fachliche Bildung weiterzugeben, welche zur Ausübung eines Berufes befähigt bzw. auch berechtigt. Die Bildungs- und Lehraufgaben aller Unterrichtsgegenstände sehen daher berufsbezogene Aspekte vor. Insbesondere in den Unterrichtsbereichen Wirtschaft, Politik und Recht, Informationsmanagement sowie Ernährung, Gastronomie und Hotellerie werden jene Inhalte vermittelt, die für die einschlägigen Berufsfelder und beruflichen Berechtigungen erforderlich sind.

Leider wird oftmals unterschätzt, dass persönliche Umstände, wie Körper- oder Sinnesbehinderungen oder Dispositionen aufgrund religiöser oder weltanschaulicher Überzeugungen, das Erreichen der spezifischen Bildungsziele dieses Schultyps nur schwer oder gar nicht möglich machen.

So wird etwa in den Unterrichtsgegenständen Küchen- und Restaurantmanagement gefordert, dass die Schüler:innen Speisen und Getränke herstellen und servieren sowie Gäste betreuen und beraten können. Dabei sind die Anforderungen der Praxis sowohl hinsichtlich der zu verwendenden Lebensmittel und Getränke (einschließlich **Alkoholika**) sowie der zuzubereitenden Speisen zu beachten. Dies gilt auch für eine korrekte Umgangsform sowie das persönliche Erscheinungsbild.

Zu bedenken ist, dass die Zubereitung von nationalen und internationalen Speisen keinerlei Einschränkungen im Lehrplan vorsieht. Die Zubereitung und dabei notwendige Verkostung von **Fleisch**, speziell auch **Schweinefleisch** und der begleitenden Saucen (evtl. mit alkoholischen Zusätzen), sowie das **Verkosten von (alkoholischen) Getränken** kann für Schüler:innen aufgrund ihrer religiösen Ausrichtung (z. B. Muslime ...) oder ihrer persönlichen Werthaltung (z. B. Vegetarier, Veganer ...) problematisch sein. Da es sich hierbei jedoch um wesentliche Lehrstoffbereiche handelt, kann ein positiver Abschluss – welcher ja auch Berechtigungen mit sich führt – nur dann erreicht werden, wenn die Schüler:innen die Anforderungen dieser Lehrstoffbereiche im geforderten Ausmaß erfüllen.

Das aus religiösen Gründen bedingte Tragen eines Kopftuches steht den Anforderungen grundsätzlich nicht entgegen, jedoch wird darauf hingewiesen, dass Einschränkungen beim Tragen des Kopftuches zu beachten sind: Bekleidungs Vorschriften für die Bereiche Küche und Service im schuleigenen Betrieb und in Betrieben, in denen das Pflichtpraktikum absolviert wird, können vorsehen, dass das Kopftuch einer einheitlichen Dienstkleidung anzupassen ist, z. B. in Form eines speziellen Dienstkopftuches oder einer mit der Dienstkleidung farblich abgestimmten Kopfbedeckung.

Weiters muss aufgrund von Hygiene- und Sicherheitsbedenken die Kopfbedeckung eng anliegen und darf keine freifliegenden Teile aufweisen. Hinsichtlich Hygiene- und Sicherheitsanforderungen ist auch die geeignete Materialauswahl der Kopfbedeckung (waschbar, schwer entflammbar) zu beachten.

Bitte bedenken Sie auch, dass körperliche Beeinträchtigungen oder Sinnesbehinderungen dem Erreichen des Lehrzieles dieser speziellen Schulart entgegenstehen können. Informieren Sie sich daher bei Bedenken, ob Ihr Kind die Anforderungen dieses speziellen Schultyps auf Grund der genannten Hinderungsgründe erfüllen kann, vor Anmeldung an dieser Schule.

An der HLW Lienz wird im fachpraktischen Unterricht (Küche/Service) eine einheitliche Kleidung getragen – nähere Informationen dazu erfolgen nach der endgültigen Aufnahme im Juli. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Anmeldezeitraum	<b>12. Februar 2024 bis 1. März 2024</b>
1. Woche: 2. Woche: 3. Woche:	12.02.2024 bis 16.02.2024: 8:00 Uhr bis 12:00 Uhr (Semesterferien) 19.02.2024 bis 23.02.2024: 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr 26.02.2024 bis 01.03.2024: 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Erforderliche Anmeldeunterlagen	1. Anmeldebogen (vollständig ausgefüllt und unterschrieben) 2. Elternfragebogen (ausgefüllt und im Kuvert verschlossen) 3. Geburtsurkunde (Kopie) 4. Staatsbürgerschaftsnachweis (Kopie) 5. Schulnachricht im <u>Original</u>
Aufgenommen?	Die <u>vorläufige</u> Zuweisung des Schulplatzes bzw. der Nichtaufnahme erfolgt <b>Ende März</b> per Schreiben an den/die Erziehungsberechtigten.
Wann ist die Aufnahme fix?	Sofern das <b>Jahres- und Abschlusszeugnis</b> den <b>gesetzlichen Aufnahmekriterien</b> (siehe unten) entspricht, ist eine Aufnahme garantiert.
Aufnahmeprüfung	Bei Nichterfüllung der unten angeführten gesetzlichen Aufnahmekriterien ist am <b>Mittwoch, 3. Juli 2024</b> , im <u>jeweiligen Fach</u> bzw. <u>in den jeweiligen Fächern</u> eine Aufnahmeprüfung abzulegen.
Aufnahme, wenn Schulpflicht bereits erfüllt	Mit Erfüllung der Schulpflicht (9. Schuljahr) ist die Aufnahme an der HLW unabhängig von den Zeugnisnoten ohne Aufnahmeprüfung möglich.

**Aufnahmekriterien:**

Derzeit besuchte Schule	Leistungsniveau	Aufnahmeprüfung
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ AHS (Gymnasium)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsniveau „Standard AHS“ Note: „Sehr gut“ bis „Genügend“</li> </ul>	NEIN
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mittelschule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsniveau „Standard AHS“ Note: „Sehr gut“ bis „Genügend“</li> </ul>	NEIN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsniveau „Standard“ Note „Sehr gut“ oder „Gut“</li> </ul>	NEIN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsniveau „Standard“ Note: „Befriedigend“ oder „Genügend“</li> </ul>	<b>JA</b>