

*Du interessierst dich für Lebensmittel?*

*Du möchtest wissen, woraus das, was wir jeden Tag essen, besteht und wie man Lebensmittel chemisch und mikrobiologisch analysiert?*

*Dann bist du bei uns genau richtig, an der*

***Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn!***



*In unserem Technologikum erzeugen wir eigene hochwertige Lebensmittel!*

***Wir sind eine HTL und wir sind einzigartig!***

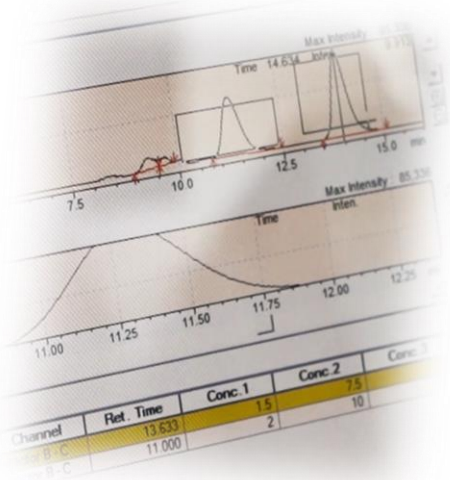
- **Fünfstufige** Ingenieurausbildung nach dem Lehrplan „Lebensmitteltechnologie-Lebensmittelsicherheit“
- Ausbildung gibt es **nur in Hollabrunn**
- Abschluss mit **Reife- und Diplomprüfung** nach fünf Jahren  
→ **Studienberechtigung** an Universitäten und Fachhochschulen



***Wir sind klein und familiär!***

- **Privatschule** mit Öffentlichkeitsrecht
- Ca. **160 Schüler\*innen** und ca. **30 Lehrkräfte**
- Ca. gleich viele Mädchen wie Burschen

Du möchtest mehr hard facts über unsere Ausbildung? Klick dich rein auf unsere Homepage!



*Im Chemielabor arbeitest du mit modernsten Analysenmethoden!*

***Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie – Lebensmittelsicherheit Hollabrunn***

[www.htllt-hollabrunn.ac.at](http://www.htllt-hollabrunn.ac.at)



@htllthollabrunn



Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn



**Was lernst du bei uns?**

HTL bedeutet viel **Praxis**: Du verbringst viel Zeit bei der Produktion von Lebensmitteln im **Technologikum** und bei der Analyse im **Chemie- und Mikrobiologielabor!**



Als HTL-Schüler\*in packst du praktisch mit an!

### **Lebensmitteltechnologie und Sensorik**

In unserem Technologikum lernst du **handwerkliche Fertigkeiten der Lebensmittelproduktion**. Auch die **Sensorik** hat einen großen Stellenwert.

In der Fachtheorie beschäftigst du dich mit den **technologischen Hintergründen** bei der Produktion von Lebensmitteln wie Fleisch- und Wurstwaren, Milch und Milchprodukten, Backwaren und Getränken, wie Bier und Wein. Du verstehst auch die **verfahrenstechnischen Hintergründe der Werkstoffe und Geräte**.



Im 3. Jahrgang braust du dein eigenes Bier!

### **Chemie**

**Praktische Übungen im chemischen Labor** hast du während der gesamten fünf Jahre. Im ersten Jahrgang lernst du die Grundlagen der Arbeit im Chemielabor. Bereits ab dem 2. Jahrgang analysierst du echte Lebensmittel.

In den höheren Jahrgängen stehen dir **moderne Analysemethoden wie Enzymatik, PCR, GC oder HPLC** für deine Analysen zur Verfügung.

In der Theorie lernst du die **Grundlagen der allgemeinen Chemie** und beschäftigst dich in den höheren Jahrgängen intensiv mit **Lebensmittel- und Biochemie**. Du bekommst auch das nötige Rüstzeug, um deine **chemischen Analysen im Labor verstehen und auswerten** zu können.



**Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie – Lebensmittelsicherheit Hollabrunn**

[www.htllt-hollabrunn.ac.at](http://www.htllt-hollabrunn.ac.at)



@htllthollabrunn



Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn

HTL



## **Biologie und Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene, Ernährung**

Du lernst im Laboratorium **mikrobiologische Arbeitsmethoden** kennen.

Du untersuchst Lebensmittel mikrobiologisch und führst **Hygienekontrollen** durch. Du planst die **Produktion fermentierter Lebensmittel** und **kontrollierst ihre Qualität**.

In der Theorie hörst du über **Klassifizierung, Aufbau und Eigenschaften von Mikroorganismen**, über Auswirkungen von **mikrobiellen Kontaminationen** und deren Gegenmaßnahmen. Du stellst dir Fragen zu **Ernährung, Lebensmittelbeurteilung, Betriebs- und Personalhygiene**.

## **Lebensmittelsicherheit**

Du erlernst in den höheren Jahrgängen die Grundlagen, Methoden und Normen des **Qualitäts- und Umweltmanagements**. Du überprüfst Arbeitsabläufe und Betriebskonzepte auf die Übereinstimmung mit den einschlägigen Vorschriften und Hygienebestimmungen und erarbeitest Strategien, wie auf Abweichungen zu reagieren ist. Externe Prüfungen ermöglichen dir das Erwerben wichtiger **Zusatzqualifikationen** wie die Prüfung zum\* zur **Qualitätsmanager\*in** oder zum\* zur **IFS-Manager\*in**!

Du willst mehr  
über uns erfahren?  
Schau dir das  
Video an!



## **Wo findet man unsere Absolvent\*innen?**

- in eigenen Betrieben
- in der Lebensmittelkontrolle
- an Universitäten als Studierende und Angestellte
- in chemischen und mikrobiologischen Laboratorien (z. B. Lebensmittelanalyse und -kontrolle)
- in (Lebensmittel)Unternehmen (Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, ...)
- in der Pharmaindustrie und medizinischen bzw. umweltbezogenen Labors
- als Lehrende an Berufsschulen und HTLs ...

**Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie – Lebensmittelsicherheit Hollabrunn**

[www.htllt-hollabrunn.ac.at](http://www.htllt-hollabrunn.ac.at)



@htllthollabrunn



Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn

