

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽¹⁾

**Reife- und Diplomprüfungszeugnis der Höheren Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung –
Dreijähriger Aufbaulehrgang**

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽²⁾

⁽²⁾ Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Die Absolventinnen und Absolventen der Höheren Lehranstalt für **Landwirtschaft und Ernährung, Aufbaulehrgang**, können ingenieurmäßige Tätigkeiten auf dem Gebiet Landwirtschaft und Ernährung planen und durchführen. Sie können natur- und formalwissenschaftliche, landwirtschaftliche, ernährungs- und lebensmitteltechnologische sowie wirtschaftliche Sachverhalte unter Verwendung fachspezifischer Begriffe in der Unterrichtssprache sowie in Englisch mündlich und schriftlich kommunizieren.

Sie können die Bedeutung und die Wechselwirkungen von Kultur, Gesellschaft, Natur und Technik sowie Wirtschaft und Recht analysieren und interpretieren, einfache Rechtsfragen aus unterschiedlichen Sichtweisen klären, wesentliche Bestimmungen des Arbeits- und Gewerberechts erläutern und im beruflichen Umfeld einsetzen sowie die grundlegenden fachrichtungsbezogenen Rechtsvorschriften und Bestimmungen anwenden.

Die Absolventinnen und Absolventen sind befähigt, moderne Informationstechnologien sicher und kompetent im beruflichen Alltag anzuwenden und an den technologischen Entwicklungen einer vernetzten Gesellschaft teilzuhaben.

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen insbesondere über fachliche Kompetenzen und Fertigkeiten, um

- im Pflanzen- und Gartenbau die pflanzliche Nahrungs- und Futtermittel-, Energie- und Rohstoffproduktion sowie die Kulturlandschaftspflege entsprechend den gültigen Standards zu planen und auszuführen,
- Boden- und Pflanzenanalysen, Dünge-, Fruchtfolge- und Bodennutzungspläne zu erstellen und bei Bedarf den sachgerechten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln umzusetzen sowie
- gartenbauliche Produkte zu vermehren, zu kultivieren und zu vermarkten sowie Haus- und Ziergärten zu planen und zu gestalten;
- in der Nutztierhaltung die Züchtung von Nutztieren, die artgerechte Haltung, die Tiergesundheit und den Tiertransport nach Berücksichtigung ökologischer und ethischer Prinzipien zu planen und sachgerecht nach den gültigen Standards auszuführen;
- in der Biologischen Landwirtschaft die Bedeutung für die Erhaltung einer intakten Umwelt und die Versorgung mit gesunden und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln einzuschätzen und die Produktionsrichtlinien darzustellen;
- in Ernährung und Lebensmitteltechnologie sowie Lebensmittelverarbeitung Speisen und Getränke nach ernährungsphysiologischen, lebensmitteltechnologischen und ökologisch-ökonomischen Grundsätzen zu planen, zu bewerten und Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen und Verfahren der Lebensmittelherstellung, -verarbeitung und -konservierung unter Berücksichtigung qualitätssichernder Maßnahmen und rechtlicher Grundlagen zu unterscheiden und anzuwenden,
- Produkte aus agrarischen Rohstoffen, industrieller, gewerblicher und haushaltsmäßiger Erzeugung ernährungsphysiologisch, qualitativ, ökologisch und ökonomisch zu vergleichen und Folgerungen für eine bedarfsgerechte und nachhaltige Beschaffung abzuleiten,
- Ernährungskonzepte, zielgruppenspezifische Speisepläne sowie Arbeits- und Hygienepläne mit fachspezifischer Software zu erstellen und nach standardisierten Vorgaben individuelle Produkte zu gestalten, zu kennzeichnen, zu präsentieren und zu bewerten;
- agrarische Rohstoffe nach Qualitäts- und Hygienestandards zu verarbeiten, zu veredeln und dabei den aktuellen Stand der Technologie in der Lebensmitteltechnologie einzusetzen.

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über wirtschaftliche Kompetenzen und Fertigkeiten in der Unternehmensführung, um

- die Struktur des Jahresabschlusses zu beschreiben, aus betriebswirtschaftlichen Kennzahlen Schlussfolgerungen zu ziehen, eine Einnahmen-Ausgabenrechnung durchzuführen und die Ergebniswirksamkeit von Geschäftsfällen auf den Jahresabschluss zu beurteilen;
- steuerrechtliche Aspekte und die wesentlichen Arten der Unternehmensfinanzierung zu erläutern, einfache Liquiditätspläne zu erstellen sowie die gesetzlichen Personalnebenkosten und den Aufbau einfacher Lohn- und Gehaltsabrechnungen zu erklären;
- den Prozess einer Unternehmensgründung und die Funktionsweisen von Marketing-Instrumenten zu erläutern;
- die wesentlichen Unternehmensbereiche und Abläufe im Unternehmen hinsichtlich Stärken und Schwächen zu charakterisieren;
- die Ziele der Nachhaltigkeit sowie Nutzungskonflikte und Ökokrisen volkswirtschaftlich sowie im Rahmen der globalen Entwicklung zu erläutern;
- Teilbereiche eines Qualitätsmanagementsystems für ein Unternehmen zu planen, die Dokumentation zu erstellen sowie die Bedeutung von Audits und Qualitätszertifikaten zu erläutern;
- Projekte in Teams zu planen, umzusetzen und zu dokumentieren sowie anhand von Ergebnissen zu evaluieren.

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über personale und soziale Kompetenzen, um

- in ihren verschiedenen Rollen verantwortungsbewusst zu agieren und die Konsequenzen ihres Handelns einzuschätzen und zu reflektieren sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wertschätzend zu führen und in betriebliche Prozesse zu integrieren.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND ⁽³⁾
Tätigkeitsfelder:

Einsatz in Tätigkeitsfeldern mit hohem Maß an Eigenverantwortung in landwirtschaftlichen Betrieben, als Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in der Lebensmittelwirtschaft (Produktion und Verarbeitung, Einkauf und Verkauf, Qualitätsmanagement), Gastronomie- und Tourismusbetrieben, Agrartourismus, Einrichtungen des Sozialwesens, Ernährungsberatung, Umweltberatung und in der ländlichen Entwicklung, im öffentlichen Dienst von Bund, Länder und Gemeinden sowie in der land- und forstwirtschaftlichen Beratung der Landwirtschaftskammern.

Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe (siehe auch www.gewerbeordnung.at):

Das Gewerbe der Ingenieurbüros (Beratende Ingenieure) kann nach einer mindestens sechsjährigen fachlichen Tätigkeit (§ 18 Abs. 3 GewO 1994) im betreffenden Fachgebiet und nach erfolgreich abgelegter Befähigungsprüfung angetreten werden. Auf Grund der Liberalisierung der Gewerbeordnung ist Zugang zu fast allen Meisterprüfungen und Befähigungsnachweisprüfungen bei Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen zur Gewerbeausübung gegeben. Die Unternehmerprüfung entfällt.

⁽³⁾ Falls gegeben

⁽¹⁾ Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entscheidung Nr. 2241/2004/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 über ein einheitliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).

Jeder Bereich dieser Erläuterungsvorlage, der von den ausstellenden Behörden als nicht relevant betrachtet wird, kann unbeantwortet bleiben.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und www.europass.at

5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</p> <p>Staatlich anerkannte Bildungsinstitution; Adresse siehe Zeugnis</p>	<p>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</p> <p>Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung</p>
<p>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</p> <p>EQR/NQR 5 ISCED 55</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>1 = Sehr gut (hervorragende Leistung) 2 = Gut (generell gute Leistung) 3 = Befriedigend (ausgewogene Leistung) 4 = Genügend (Leistung entsprechend den Minimalkriterien) 5 = Nicht genügend (Minimalkriterien nicht erfüllt)</p> <p>Darüber hinaus gibt es noch folgende Gesamtkalküle für die Reife- und Diplomprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden</p>
<p>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</p> <p>Dieses Zeugnis berechtigt gemäß Land- und forstwirtschaftlichem Bundesschulgesetz, BGBl. Nr. 175/1966 in der geltenden Fassung, zum Besuch einer Universität und einer Akademie, gemäß Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/162 in der geltenden Fassung, zum Besuch eines Kollegs, gemäß Bundesgesetz über Fachhochschul-Studiengänge, BGBl. Nr. 340/1993 in der geltenden Fassung, zum Besuch eines Fachhochschul-Studienganges sowie gemäß Hochschulgesetz 2005, BGBl. I Nr. 30/2006 in der geltenden Fassung, zum Besuch einer Pädagogischen Hochschule einschließlich der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien.</p>	<p>Internationale Abkommen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Europäische Konvention über die Gleichwertigkeit von Reifezeugnissen, BGBl. Nr. 44/1957 ▪ Übereinkommen über die Anerkennung von Qualifikationen im Hochschulbereich in der europäischen Region, Abschnitt IV, BGBl. III Nr. 71/1999 ▪ Die mit diesem Zeugnis abgeschlossene Ausbildung ist ein reglementierter Ausbildungsgang gemäß Artikel 11 Buchstabe c Ziffer ii der Richtlinie 2005/36/EG über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2013/55/EU. Das Ausbildungsniveau entspricht Artikel 11 Buchstabe c der Richtlinie.
<p>Rechtsgrundlage</p> <p>Lehrplanverordnung, BGBl. II Nr. 201/2016 idgF; Prüfungsordnung BMHS, BGBl. II Nr. 177/2012 idgF.</p>	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

<ol style="list-style-type: none"> 1. Ausbildung im Rahmen des vorgegebenen Lehrplanes an einem Aufbaulehrgang der Höheren Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung mit abschließender Reife- und Diplomprüfung; 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung, BGBl. Nr. 362/1979 idgF.
<p>Zusätzliche Informationen</p> <p>Zugang: Erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen land- und forstwirtschaftlichen Fachschule;</p> <p>Ausbildungsdauer: 3 Jahre;</p> <p>Dauer von Betriebspraktika: Pflichtpraktikum insgesamt 4 Wochen während der Ferien;</p> <p>Bildungsziele: Intensive dreijährige Berufsausbildung in allgemeinbildenden, fachtheoretischen und fachpraktischen landwirtschaftlichen, ernährungs- und lebensmitteltechnologischen sowie wirtschaftlichen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Methoden, Kompetenzen und Fertigkeiten, die Absolventinnen und Absolventen sowohl zur unmittelbaren Ausübung eines gehobenen Berufes auf den Gebieten der Landwirtschaft und Ernährung oder auf verwandten Gebieten als auch zur Aufnahme eines wissenschaftlichen Studiums befähigen. Wesentliche Ziele sind Fachkompetenz, personale und soziale Kompetenzen, unternehmerisches Denken und Handeln, Fähigkeit der beruflichen Mobilität und Flexibilität, Kritikfähigkeit, Eigenverantwortlichkeit, soziales Engagement, Kreativität, Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit in der Unterrichtssprache und in mindestens einer Fremdsprache, Lernkompetenz und Bereitschaft zu permanenter Weiterbildung.</p> <p>Unterrichtsgegenstände: Siehe Studententafel im Reife- und Diplomprüfungszeugnis;</p> <p>Weitere Informationen (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.zeugnisinfo.at und http://www.bildungssystem.at</p> <p>Nationales Europass Zentrum: europass@oead.at Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien</p>