



BILDUNGSIHALTE/ BILDUNGSABSCHLÜSSE

→ KERNLEHRSTOFF

	WOCHENSTUNDENANZAHL / JAHRGANG			GESAMT
PFLICHTGEGENSTÄNDE	1. J.	2. J.	3. J.	
ALLGEMEINBILDUNG				
Religion	2	2	2	6
Deutsch und Kommunikation	2	2	3	7
Englisch	2	2	3	7
Persönlichkeitsbildung	1	–	1	2
Psychologie und Pädagogik	–	1	–	1
Politische Bildung und Recht	2	–	–	2
Musische Bildung	–	–	1	1
Bewegung und Sport	2	2	2	6
UNTERNEHMENSFÜHRUNG				
Informatik	1	–	1	2
Unternehmensführung und Rechnungswesen	2	3	3	8
Mathematik	2	2	–	4
FACHLICHE BILDUNG¹⁾				
Ernährung und Küchenführung	6	2	–	8
Haushaltsmanagement und Service	6	–	–	6
Produktveredelung, Direktvermarktung und Dienstleistungen	–	–	2	2
Landwirtschaft und Gartenbau	3	2	–	5
Textiles und kreatives Gestalten	3	–	–	3
Schulautonomie	2	18	18	38
GESAMTSTUNDENZAHL	36	36	36	108
davon PRAKTISCHER UNTERRICHT	10	10	10	30
FREIGEGENSTÄNDE				
Informatik	1	1	–	
Chorgesang und Spielmusik	1	1	1	
Gesundheitsförderung	1	1	–	
Religion	2	2	2	

¹⁾ anteilig praktischer Unterricht

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Mauerkirchen

5270 Mauerkirchen, Wollöster 30

Telefon 0732 - 7720 33 700

Fax 0732 - 7720 23 3799

E-Mail lwbfs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at



@ /fs_mauerkirchen



/FachschuleMauerkirchen

www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen

www.lfs-mauerkirchen.at

BILDUNGSMATERIAL / BILDUNGSABSCHLÜSSE

→ AGROTOURISMUS

WOCHESTUNDENANZAHL / JAHRGANG		GESAMT	
PFLICHTGEGENSTÄNDE	2. J.	3. J.	
FACHLICHE BILDUNG	8	8	16
Küchenmanagement und Warenwirtschaft ¹⁾	3	5	8
Haushaltsmanagement und Betriebsorganisation ¹⁾	5	4	9
Agrotourismus und Gästebetreuung ¹⁾	4	3	7
Direktvermarktung ¹⁾	2	2	4
Kreatives Gestalten ¹⁾	2	2	4
Kinderbetreuung ¹⁾	2	2	4
PRAKTISCHER UNTERRICHT	10	10	20
PFLICHT- PRAKTIKUM:	2. Jahrgang: 6 Wochen (davon 4 Wochen in den Hauptferien) 3. Jahrgang: 6 Wochen		
PRAKTIKUMS- BETRIEBE:	Tourismusbetriebe, Kreativwerkstätten, Kinderbetreuungseinrichtungen, Büros, Direktvermarkter, Großhaushalte		

DU

- bekommst eine umfassende Grundausbildung für Hauswirtschaft, Tourismus und Landwirtschaft
- erlernst fachliches Wissen in Theorie und Praxis, um selbstständig und innovativ einen landwirtschaftlichen Betrieb leiten zu können sowie Fachwissen für den direkten Berufseinstieg im Bereich Tourismus, Büro und Großhaushalt
- hast die Möglichkeit zur Berufsausbildung des Caterers
- bist Kindergartenhelfer*in
- erwirbst Fertigkeiten für weitere Erwerbskombinationen in der Landwirtschaft, wie z.B. für die Direktvermarktung und Urlaub am Bauernhof

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Mauerkirchen

5270 Mauerkirchen, Wollöster 30

Telefon 0732 - 7720 33 700

Fax 0732 - 7720 23 3799

E-Mail lwbfs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at



[/fs_mauerkirchen](https://www.instagram.com/fs_mauerkirchen)



[/FachschuleMauerkirchen](https://www.facebook.com/FachschuleMauerkirchen)

www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen

www.lfs-mauerkirchen.at

BILDUNGSMATERIAL / BILDUNGSABSCHLÜSSE

→ GASTROMANAGEMENT

		WOCHENSTUNDENANZAHL / JAHRGANG		GESAMT
PFLICHTGEGENSTÄNDE		2. J.	3. J.	
FACHLICHE BILDUNG		8	8	16
Küchenmanagement und Warenwirtschaft ¹⁾		8	8	16
Servicemanagement und Gästebetreuung ¹⁾		6	8	14
Betriebsorganisation		2	2	4
Berufsbezogene Fremdsprache		2	–	2
PRAKTISCHER UNTERRICHT		10	10	20
PFLICHT- PRAKTIKUM:	2. Jahrgang: 6 Wochen (davon 4 Wochen in den Hauptferien) 3. Jahrgang: 6 Wochen			
PRAKTIKUMS- BETRIEBE:	Restaurants, Gasthäuser, Hotels, Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung, gastronomische Saisonbetriebe			

DU

- bekommst eine umfassende Grundausbildung in Küchenführung und Service
- erlernst theoretisches Wissen und praktisches Können für den direkten Berufseinstieg zur Köchin/zum Koch und zur Restaurantfachkraft
- hast mit Abschluss der FS die theoretische Lehrabschlussprüfung zur Köchin/zum Koch und zur/zum Restaurantfachfrau/-mann
- hast die Möglichkeit zur Berufsausbildung des Caterers und Jungsomeliers

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Mauerkirchen

5270 Mauerkirchen, Wollöster 30

Telefon 0732 - 7720 33 700

Fax 0732 - 7720 23 3799

E-Mail lwbfs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at



[/fs_mauerkirchen](https://www.tiktok.com/@fs_mauerkirchen)



[/FachschuleMauerkirchen](https://www.facebook.com/FachschuleMauerkirchen)

www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen

www.lfs-mauerkirchen.at



BILDUNGSMATERIAL / BILDUNGSABSCHLÜSSE

→ GESUNDHEIT UND SOZIALE BERUFE

WOCHENSTUNDENANZAHL / JAHRGANG		GESAMT	
PFLICHTGEGENSTÄNDE	2. J.	3. J.	
FACHLICHE BILDUNG	8	8	16
Haushaltsmanagement, Arbeitsorganisation und Dokumentation ¹⁾	2	–	2
Grundzüge der angewandten Ernährungslehre und Diätkunde ¹⁾	3	5	8
Krankenpflege und Hygiene ¹⁾	–	2	2
Grundzüge der Somatologie, Pathologie, Gerontologie und Pharmakologie	2	2	4
Kommunikation und Konfliktbewältigung ¹⁾	1	–	1
Einrichtungen sozialer Dienste, Berufskunde, Berufspädagogik und soziales Praktikum ¹⁾	3	2	5
Grundzüge der Ergonomie und Mobilisation, Gesundheitstraining ¹⁾	2	2	4
Grundzüge der Sozial- und Entwicklungspsychologie	–	1	1
Kinderbetreuung ¹⁾	2	2	4
Schulautonome Stunden ¹⁾	3	2	5
PRAKTISCHER UNTERRICHT	10	10	20
PFLICHT-PRAKTIKUM:	2. Jahrgang: 6 Wochen (davon 4 Wochen in den Hauptferien) 3. Jahrgang: 6 Wochen		
PRAKTIKUMS-BETRIEBE:	Familien mit Kleinkindern und/oder älteren Personen, Kindergärten, Tagesmütter, Alten- und Pflegeheime, Einrichtungen für Personen mit besonderen Bedürfnissen, Krankenhäuser		
DU	<ul style="list-style-type: none"> • bekommst eine umfassende Grundausbildung für den Gesundheits-, Pflege- und Wellnessbereich • erlernst Fachwissen und Fertigkeiten für den direkten Berufseinstieg in den Bereichen der Kranken-, Familien-, Alten- und Pflegehilfe sowie in der Betreuung von Personen mit besonderen Bedürfnissen • hast die Ausbildung zum/zur Heimhelfer*in • kannst die Ausbildung zum/zur Fachsozialbetreuer*in für Altenarbeit im 4. Jahrgang der LWBFS absolvieren • bist Kindergartenhelfer*in 		

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Mauerkirchen

5270 Mauerkirchen, Wollöster 30

Telefon 0732 - 7720 33 700

Fax 0732 - 7720 23 3799

E-Mail lwbfs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at



@ /fs_mauerkirchen



/FachschuleMauerkirchen

www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen

www.lfs-mauerkirchen.at