

## 06 Humanberufliche Schulen

### Schulen für wirtschaftliche Berufe

#### Ausbildungsmöglichkeiten:

Fachschule/BMS: 3 Jahre, sowie 1 + 2 Jahre

Höhere Lehranstalt/BHS: 5 Jahre

Kolleg: 4 Semester

Aufbaulehrgang: 3 Jahre

#### Bildungsziele

Die Schulen für wirtschaftliche Berufe (Höhere Lehranstalten, Aufbaulehrgänge, Kollegs, Fachschulen) bieten neben fundierter Allgemeinbildung eine intensive Berufsausbildung in fachpraktischen, fachtheoretischen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Sie vermitteln Denkmethoden sowie Arbeits- und Entscheidungshaltungen, die die Absolvent/innen zur unmittelbaren Ausübung eines **Berufes in der Wirtschaft** (insbesondere im Bereich des gehobenen Dienstleistungssektors und des Service-Designs), **Verwaltung – auch im Sozial- und Gesundheits- und Kulturbereich – Hotellerie und Gastronomie und Ernährung** befähigen.

Weitere wesentliche Ziele sind Persönlichkeitsbildung, Fähigkeit der beruflichen Mobilität und Flexibilität, Kreativität, Kritikfähigkeit, soziales Engagement, Teamfähigkeit, Kooperationsfähigkeit sowie Kommunikationsfähigkeit in Deutsch und in den Fremdsprachen.

Die fünfjährigen höheren Lehranstalten und die dreijährigen Aufbaulehrgänge (Zugang mit Fachschulabschluss) führen darüber hinaus zur Universitätsreife. Die Kollegs schließen mit einer Diplomprüfung ab, Zugangsvoraussetzung ist eine Reifeprüfung, Studienberechtigungs- oder Berufsreifeprüfung.

#### Bildungsinhalte

Die Schulen für wirtschaftliche Berufe vermitteln Inhalte der Gegenstandsbereiche Religion, Sprache und Kommunikation; Wirtschaft; Gesellschaft, Kunst und Kultur; Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung; Gastronomie und Hotellerie, Bewegung und Sport sowie schulautonome Vertiefungen (zB: Internationale Kommunikation in der Wirtschaft, Medieninformation oder Kulturtouristik bzw. Fremdsprachenschwerpunkt, IT-Schwerpunkt, fachtheoretische bzw. künstlerisch-kreative Vertiefung).

Die Lehrpläne der höheren Lehranstalten und der Fachschulen sehen darüber hinaus **Pflichtpraktika** von insgesamt 12 Wochen bzw. 4 Wochen vor, die Kollegs und Aufbaulehrgänge 8 Wochen.

Besonderes Augenmerk wird auf einen berufsbezogenen Unterricht gelegt, sowie auf die Fähigkeit, betriebliche Organisationsprobleme unter Bedachtnahme auf ökonomische, ökologische und soziale Gesichtspunkte mit dem Einsatz moderner technischer Hilfsmittel zu lösen, im Team zu arbeiten und Mitarbeiter/innen zu führen.

### Berufliche Möglichkeiten für Absolvent/innen

Absolvent/innen sind in Tätigkeitsfeldern in verschiedenen Zweigen der Wirtschaft, des Tourismus, der Ernährung und der Verwaltung – auch im Sozial- und Gesundheitsbereich – auf kaufmännischer und administrativer Ebene tätig, zB: Großküchenleiter/in, Ernährungsberater/in, Fachkraft für Küche und Service, Gastgewerbe-einkäufer/in, Hotelkaufmann/-frau, Büroangestellte/r, Kundenbetreuer/in.

#### Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe:

Zugang zu einschlägigen Berufen mit Praxisnachweis: Gastgewerbe, Reisebürogewerbe.

Auf Grund der Liberalisierung der Gewerbeordnung ist Zugang zu fast allen Meisterprüfungen und Befähigungsnachweisprüfungen bei Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen zur Gewerbeausübung und Absolvierung allfälliger Praxiszeiten gegeben.

#### Weitere Ausbildungsangebote

Zusätzlich gibt es auch an einzelnen Standorten folgende Ausbildungsangebote (z. T. in Form von Schulversuchen, bzw. als Fachrichtung): ein- und zweijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe, Kultur- und Kongressmanagement, Umwelt und Wirtschaft, Sozialmanagement, Kommunikations- und Mediendesign, Catering und Sales Management, Gesundheit und Fitness. Sportliche Zusatzausbildungen.

#### Spezifika

Je nach Schulstandort: „Jungsommelier/e Österreich“, „Käsekenner/in Österreich“, „Jungbarkeeper/in Österreich“ (und andere fachpraktische Zertifikate), Sprachzertifikate, Übungsfirma, Juniorfirma.

Fachpraktische Abschlussklausur bzw. Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung.

Diplomarbeit/Abschlussarbeit zum Teil mit externen Auftraggebern.