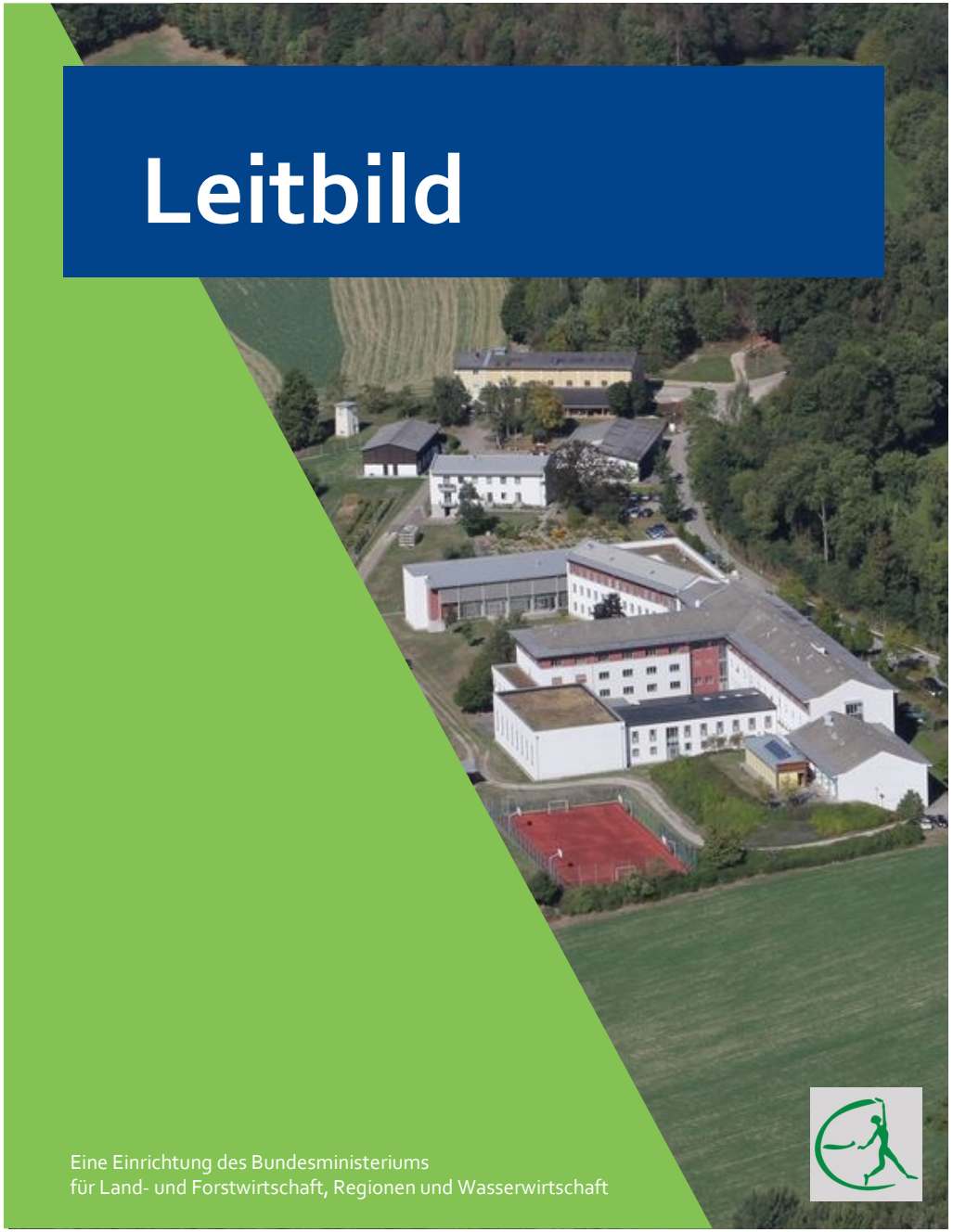
elmberg.at

Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Elmberg
Elmbergweg 65, 4040 Linz Telefon +43 732 24 56 03 direktion@elmberg.at

HBLA Elmberg
Landwirtschaft
und Ernährung

Leitbild



Eine Einrichtung des Bundesministeriums
für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

Die Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Elmberg liegt im Grüngürtel von Linz. Sie bietet für rund 400 Schülerinnen und Schüler für Oberösterreich einzigartige Bildungsschwerpunkte an:

Lebensmitteltechnologie
Nachhaltige Unternehmensführung

Die Schule bietet für alle interessierten Jugendlichen eine vielseitige Ausbildung an, die Mensch und Natur in den Mittelpunkt stellt. Alle Ausbildungsrichtungen schließen mit der Reife- und Diplomprüfung ab.

Qualität in der Wissensvermittlung und persönliche Betreuung haben einen hohen Stellenwert. Neben einer fundierten Allgemeinbildung garantiert der biologisch geführte landwirtschaftliche Lehrbetrieb eine praxisorientierte Ausbildung. Die Arbeit im Labor reicht von der Untersuchung alltäglicher Vorgänge bis zu Anwendungsbeispielen aus der beruflichen Praxis.

Das Internat gewährleistet eine hohe Lebensqualität für jene, die am Schulort wohnen wollen.

Lehren und Lernen

Wir vermitteln Theorie und Praxis

Theoretischer Unterricht heißt:
Lehrerinnen und Lehrer unterrichten lebendig und interessant zeitgemäße Inhalte nach modernen Methoden. Die Zusammenarbeit im Lehrerteam sichert gleiches Ausbildungsniveau in Parallelklassen und ermöglicht eine fächerübergreifende Bearbeitung von Themen und Projekten.

Praktischer Unterricht heißt:
Schülerinnen und Schüler lernen die Produktion von Lebensmitteln, deren Verarbeitung, kreative Präsentation und Vermarktung.

Förderung der Schülerinnen und Schüler

Schülerinnen und Schüler erlernen Schlüsselqualifikationen wie Selbstmanagement und soziale Kompetenzen in Projekt- und Teamarbeiten. Das Erkennen und Fördern der persönlichen Stärken und Interessen hat einen hohen Stellenwert.

Zusätzliche Bildungsangebote

Außerhalb des regulären Unterrichts kann der Basiskurs für Bienenkunde besucht, die Jagdprüfung abgelegt und das Zertifikat für Qualitätsbeauftragte für kleine und mittlere Unternehmen erworben werden.

Freigegenstände wie Trachtenschneiderei, Kommunikation in lebenden Fremdsprachen und Lerntechnik mit Teambildung werden angeboten.

Qualität in der Schule

Die Schule versteht sich als lernende Organisation. Die laufende Verbesserung beruht auf vier Säulen:

Qualität heißt Mut zur Offenheit
Wertschätzende Kommunikation innerhalb der Schule zwischen Schülerinnen und Schülern, Eltern, Lehrkräften sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

Qualität heißt Mut zur Verantwortung
Klare Zuständigkeiten, Aufgaben und Ziele

Qualität heißt Mut zur Veränderung
Ernstnehmen von Problemen, Suchen von Lösungen und Treffen von verbindlichen Vereinbarungen

Qualität heißt Mut zum Messen und Analysieren
Konstruktives Feedback als Mittel zur laufenden Qualitätsverbesserung

Wirtschaft & Gesellschaft

Bei der Gestaltung des Bildungsangebotes orientieren wir uns an gesellschaftlichen, arbeitsmarktpolitischen und wirtschaftlichen Entwicklungen sowie an den Bedürfnissen des ländlichen Raumes.

Gute Kontakte zu Landwirtschaft und Wirtschaft sowie zum Absolventenverband garantieren eine zeitgemäße Ausbildung. Diese und die Praktika in Unternehmen unterschiedlicher Branchen sind hilfreich beim Berufseinstieg.

Im Schulalltag werden den Schülerinnen und Schülern gesellschaftliche Verantwortung und demokratisches Denken vermittelt.

Inter-nationalität

Der Großteil der Maturantinnen und Maturanten sammelt Auslandserfahrung im Rahmen des 14-wöchigen Praktikums vor allem in skandinavischen Ländern. Der Europäische Mobilitätsnachweis sichert die weltweite Anerkennung dieser Ausbildungsmaßnahme.

Native Speaker erhöhen die Effektivität des Fremdsprachenunterrichts. Eine Auslandsexkursion gewährt Einblicke in ausländische Unternehmen.

Leben & Nachhaltigkeit

Die HBLA Elmberg ist als Ökolog- und Umweltschule ausgezeichnet. Ein Umweltteam sorgt für die Einhaltung und die Weiterentwicklung der Standards.

Die schuleigene Verpflegung ist als „Genussland Küche" und „Gesunde Küche" ausgezeichnet. Dabei wird besonderer Wert auf regionale, saisonale und biologisch erzeugte Produkte gelegt.

Das Internat bietet neben der Wohnmöglichkeit die Betreuung durch Sozialpädagoginnen. Sie sind Ansprechpartnerinnen bei persönlichen und schulischen Anliegen und organisieren kulturelle und sportliche Aktivitäten.

Sportanlagen und Freizeitangebote machen die Schule zu einem Ausbildungsort mit hoher Lebensqualität.

Feiern im Jahreskreis fördern Kultur und Gemeinschaft. Wir leben Tradition und sind offen für Neues.