

Die digitale Zukunft gestalten

Die „DigBiz-HAK“ in Kitzbühel bildet ihre Schülerinnen und Schüler speziell für die Anforderungen in der digitalen Welt aus.

Die Digitalisierung verändert unsere Arbeitswelt und damit naturgemäß auch die Ausbildung in den Schulen. Ein Beispiel dafür ist die Handelsakademie (HAK) Kitzbühel. Die Schule bietet mit ihrem jüngsten Schwerpunkt „Digital Business“ (DigBiz-HAK) eine zukunftsweisende Ausbildung, die wirtschaftliche, technische und digitale Kompetenzen kombiniert.

nur zu programmieren lernen, sondern auch, welchen Mehrwert digitale Tools für Unternehmen haben und wie man sie vermarktet.

Die HAK Kitzbühel gehört auch zu den österreichischen KI-Pilotschulen. „Wir haben keine Angst vor modernen Technologien wie künstlicher Intelligenz“, sagt Eller. „Unsere Schüler lernen, KI-Tools sinnvoll und kritisch anzuwenden.“

einer Prüfung berechtigt, den Ingenieurstitel zu führen.

Praktische Erfahrung

Ein weiteres zentrales Element der Ausbildung ist die Praxisnähe. Alle Schülerinnen und Schüler absolvieren ein Pflichtpraktikum von 300 Stunden in einem Unternehmen, um ihre digitalen Kompetenzen anzuwenden und zu vertiefen. „Die meisten Schüler absolvieren sogar mehr als die geforderten 300 Stunden“, so Eller. Die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft sorgt dafür, dass die Ausbildung an den Bedürfnissen des Arbeitsmarkts orientiert bleibt. „Unsere Absolventen haben oft bereits während ihrer Ausbildung, Jobangebote“, so Eller. Etwa die Hälfte entscheiden sich nach der Matura zwar für ein Studium, die anderen würden sofort in das Berufsleben starten.

Teamarbeit und Kreativität

Die HAK Kitzbühel legt auch großen Wert auf die persönliche Weiterentwicklung ihrer Schülerinnen und Schüler. „Kreativität und Teamarbeit spielen eine entscheidende Rolle“, betont Eller. In vielen Fächern arbeiten die Jugendlichen des-



Kreativität und Teamarbeit sind an der HAK Kitzbühel feste Bestandteile der Ausbildung. Foto: Eva Reifmüller/HAK Kitzbühel

„Wir lehren unsere Schülerinnen und Schüler, kritisch mit künstlicher Intelligenz umzugehen und diese sinnvoll einzusetzen.“



Fritz Eller
Direktor HAK Kitzbühel

Dabei werden die Schüler und Schülerinnen neben den „normalen“ kaufmännischen Grundlagen auch intensiv in digitalen Technologien ausgebildet. „Wir vermitteln aber nicht nur IT-Kompetenzen, sondern lehren, wie technologische Werkzeuge wirtschaftliche Prozesse verbessern können“, erklärt Fritz Eller, Direktor der HAK Kitzbühel. Die Schülerinnen und Schüler würden nicht

halb in Gruppen an Projekten und lösen gemeinsam Probleme. Insbesondere bei den Abschlussarbeiten wird Teamarbeit großgeschrieben. Dies bereite die Schüler optimal auf die Anforderungen der modernen Arbeitswelt vor.

Die HAK Kitzbühel ist auch Mitglied des Vereins „HAK digBiz Österreich“, dem alle 20 Handelsakademien mit diesem Schwerpunkt angehören. Seit September ist Eller der neue Obmann des Vereins. Ein zentrales Ziel ist die jährliche Vergabe des „Di-

gital Business Award“, der die besten Maturaprojekte auszeichnet. „Dieser Wettbewerb fördert den Ehrgeiz der jungen Menschen und zeigt die hohe Qualität der Projekte, die im Rahmen der DigBiz-HAK entstehen“, erklärt Eller abschließend.



Mädchen in die Technik

Die HTL Jenbach ist bestrebt, ein Umfeld zu schaffen, in dem auch Mädchen und junge Frauen in der Technik erfolgreich sein können. Die Schule unterstützt jungen Frauen, sich für eine Ausbildung in einem technischen Fachbereich zu entscheiden. Foto: iStock

HTL JENBACH

TAGE DER OFFENEN TÜR
Fr, 15.11.2024, ab 14.00 Uhr
Sa, 16.11.2024, ab 09.00 Uhr

SCHNUPPER TAGE
Di, 10.12.2024
Mi, 11.12.2024
Do, 12.12.2024
Di, 21.01.2025
Mi, 22.01.2025

jeweils von 09.00–12.00 Uhr
Anmeldung im Sekretariat

HÖHERE TECHNISCHE BUNDESLEHRANSTALT JENBACH
Schalserstraße 43 · 6200 Jenbach
T +43 (0) 5244 62731
E-Mail: htl-jenbach@tsn.at
www.htl-jenbach.at

WERBUNG

Tourismusschulen Villa Blanka betreiben FAFGA Restaurant



(li.) Bei den 14. Internationalen & Tiroler Kaffeemeisterschaften konnte Paul Erler bei der S'COOL Barista Competition den Sieg für sich verbuchen. Die Tourismusschulen Villa Blanka betreiben seit Jahren das FAFGA-Restaurant als SchülerInnen-Projekt Foto: Villa Blanka



VILLA BLANKA INNSBRUCK

Die führende Tourismusschule über den Dächern Innsbrucks - modern praxisorientiert & international

Komm vorbei zum Tag der offenen Tür!
16. Jänner 2025
12:00 - 18:30 Uhr

Tel.: +43 (0)51290300-10
www.villablanka.com

Höhere Lehranstalt für Tourismus mit drei Ausbildungszweigen
In 5 Jahren Reife- und Diplomprüfung sowie 4 Lehrabschlüsse

- VILLA BLANKA international
- VILLA BLANKA office digital
- VILLA BLANKA touristal

Praxisfachschule „Kulinarische Meisterklasse“
In 3 Jahren zum/zur Hotelkaufmann/-frau und 3 Lehrabschlüsse

- Koch/Köchin
- Hotel- und Gast-gewerbeassistentin
- Restaurant-fachkraft

Aufbaulehrgang „Kulinarik trifft Management“
Nach mittlerer berufsbildender Schule oder Lehre in 3 Jahren zur Matura und zum/zur Touristikkaufmann/-frau

Die Tourismusschulen Villa Blanka betreiben seit Jahren das FAFGA-Restaurant als SchülerInnen-Projekt und zeigen wie Gelerntes erfolgreich in die Praxis umgesetzt werden kann. Schülerinnen und LehrerInnen bringen mit exzellentem Service und charmanter Gastfreundschaft regionale Kulinarik auf die Teller der Gäste. So begeistert dieses Schülerprojekt nun schon seit mehreren Jahren die FAFGA BesucherInnen. Die unternehmerische Schule zeigt hier, wie Unternehmertum in einer Schule gelehrt und gelebt werden kann.

Bei den 14. Internationalen & Tiroler Kaffeemeisterschaften während der FAFGA 2024 konnte Paul Erler bei der S'COOL Barista Competition den Sieg für sich verbuchen. Paul überzeugte die hochrangig besetzte Jury durch sein Kaffeewissen, die gekonnte Moderation während seines Auftritts, aber vor allem durch seinen absolut perfekten Cappuccino, den er der Jury servierte und die kunstvolle Latte Art, die er präsentierte.

Herzliche Gratulation unserem erfolgreichen Nachwuchs-Barista! Auch in diesem Bereich zeigen die Tourismusschulen höchste Qualität.