



HÖGSKOLAN PÅ ÅLAND

Utbildningsplan för utbildningsprogrammet
Hospitality Management
vid Högskolan på Åland

Hotell- och restaurangadministratör YH 210 sp.

Utbildningsplanen avser utbildning som inleds fr.o.m. hösten 2008

Fastställd 15 maj 2008 av styrelsen för Högskolan på Åland
(Tidigare versioner fastställda av styrelsen 11.06.2004, 03.03.2006)

Uppgjord av Samu Mäkelä

INNEHÅLL

- 1 Underlag för utbildningsplan och utbildningsstruktur
2. Behörighet för studier på programmet för Hospitality Management
- 3 Mål för utbildningsprogrammet
- 4 Utbildningsprogrammets struktur
 - 4.1 Grundstudier
 - 4.2 Yrkesstudier
 - 4.2.1 Obligatoriska yrkesstudier
 - 4.2.2 Inriktade yrkesstudier
 - 4.2.2.1 Restaurangmanagement
 - 4.2.2.2 Hotell- och turismmanagement
 - 4.2.2.3 Fartygsmanagement
 - 4.2.3 Valfria studier
 - 4.2.4 Praktik
 - 4.3 Examensarbete

Bilaga: Översikt över utbildningsprogrammet Hospitality Management 210 sp.
Fördelning av studieenheter, studieavsnitt och kurser fr.o.m. år 2008.

1 Underlag för utbildningsplan

Programmet för Hospitality Management med inriktningarna restaurangmanagement (210 sp.), hotell- och turismmanagement (210 sp.) och fartygsmanagement (210 sp.) vid Högskolan på Åland avser yrkeshögskoleutbildning i enlighet med landskapslagen om Högskolan på Åland (ÅFS 2002:81) och landskapsförordningen om Högskolan på Åland (ÅFS 2002:87).

Landskapslagen om Högskolan på Åland (2002:81) trädde i kraft 01.01.2003. Med yrkeshögskoleutbildning avses enligt 3 § 1 mom. i nämnda lag sådan högre eftergymnasial utbildning som anordnas vid någon av de utbildningsenheter som tillsammans bildar Högskolan på Åland.

2 Behörighet för studier på programmet för Hospitality Management

Behörighet för studier på programmet för Hospitality Management stadgas i lagen om Högskolan på Åland (2002:81) 22 §. Urvalsprov eller lämplighetstest kan anordnas.

3 Mål för utbildningsprogrammet Hospitality Management

Målet för utbildningsprogrammet Hospitality Management vid Högskolan på Åland är **yrkeshögskoleexamen i hotell- och restaurangadministration.**

Den allmänna målsättningen för examen inom programmet är att ge den studerande sådana kunskaper och färdigheter som krävs för lednings-, administrations-, planerings- och marknadsföringsuppgifter i morgondagens hotell-, turism- och restaurangföretag. De skall ha en modern syn på ledarskap och hur man leder människor i ett tjänsteproducerande företag i ständig förändring, de skall kunna förstå sig på gäster-
nas behov och skapa tjänster med hög kvalitet, de skall kunna kommunicera framgångsrikt med alla företagets intressenter och skapa nätverk och meningsfulla relationer till dem och de skall även kunna styra företagets resultat och lönsamhet.

Den studerande skall även ha gedigna kunskaper i hur man startar och driver ett företag.

Denna målsättning uppnås genom:

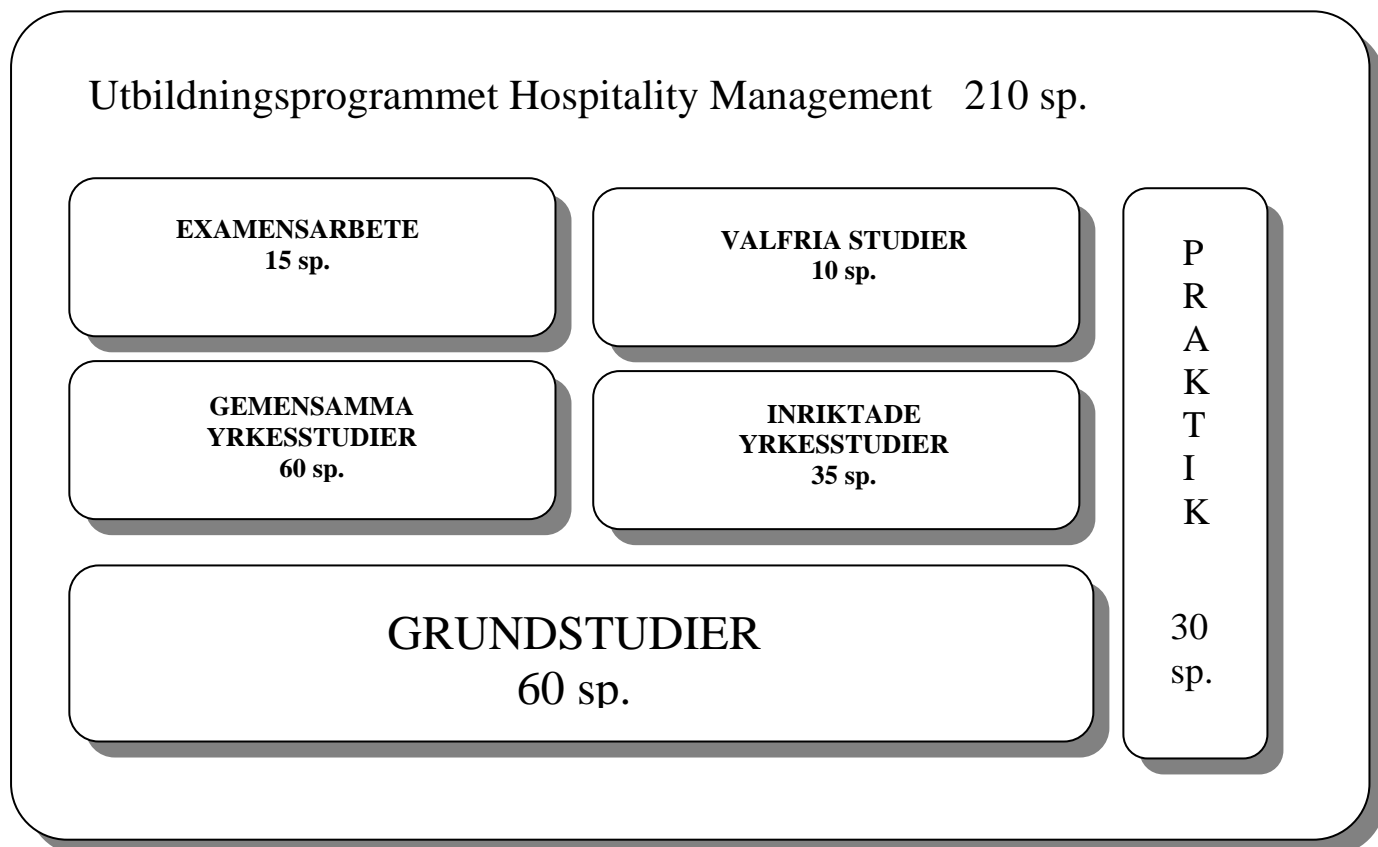
- att i all undervisning sträva efter ökad initiativförmåga och eget ansvar, förmåga till självständigt tänkande och färdigheter för att arbeta och kommunicera med andra människor
- att ge de studerande beredskap för framtida utmaningar: att kunna förutse utveckling och trender i samhället och på företagets marknader och att anpassa företagets verksamhet till dem på ett lönsamt sätt genom att utveckla de teoretiska, praktiska, analytiska, sociala och kommunikativa färdigheterna hos de studerande
- att satsa på de praktiska inslagen i utbildningen genom ändamålsenlig praktik, att utveckla ett gediget praktiskt yrkeskunnande under grundstudierna och att förankra teorier i praktiken under ämnesstudierna
- att låta de studerande stifta bekantskap med både den nationella och internationella hotell-, turism- och restaurangnäringen genom olika forsknings- och utvecklingsprojekt som utgår från näringslivets behov
- att lärarna vid utbildningsprogrammet har fortlöpande möjligheter att uppdatera både sina pedagogiska och yrkesmässiga kunskaper genom att fortbilda sig, att arbeta i näringslivet eller genom att delta i gemensamma projekt med näringslivet.

En målsättning är även att inom utbildningsprogrammet skapa en positiv utbildningsatmosfär som främjar de studerandes trivsel och studiemotivation samt att ge varje studerande en kvalificerad yrkeskompetens, servicemedvetenhet och en personlig utvecklingspotential.

4 Utbildningsprogrammets struktur

Utbildningsprogrammet Hospitality Management omfattar följande studieenheter

Grundstudier	60 sp.
Yrkesstudier (inklusive valfria studier och praktik)	135 sp.
Examensarbete	15 sp.



Syftet med grundstudierna är att lära de studerande de praktiska yrkeskunskaperna i branschen. Detta är en förutsättning för att de senare framgångsrikt skall kunna arbeta som ledare, förmän eller företagare. Detta skapar även en större förståelse för ämnesstudierna under fortsatta studier.

Genom grundstudierna ger man de studerande kunskaper i det juridiska systemet i vårt samhälle samt grundläggande studie- och forskningsteknik. Man ger även de studerande en god praktisk yrkeskunskap, en grundkurs i värdskap och kundbemötande samt utvecklar de studerandes förmåga att kommunicera, även på främmande språk.

De obligatoriska allmänna ämnena inom grundstudierna är:

- Samhälle och studier
- Undersökningsmetodik
- Gäster och värdskap
- Grunderna i turism, hotell-, restaurang- och kryssningsverksamhet
- Praktiskt yrkesarbete
- Språk

Hospitality Management handlar om att arbeta med människor och för människor. Inslaget av kurser i mänskligt beteende och ledarskap är tydligt. Under grundstudierna ger man de studerande grundläggande kunskaper i kundservicens psykologi, sociala möten inom företaget och mellan företaget och dess kunder.

En av de viktiga målsättningarna för utbildningen, och speciellt för det första studieåret, är att utveckla de studerandes självförtroende, bransch känsla och yrkesidentitet. Detta gör man genom att bygga upp deras praktiska yrkeskunskaper under grundkurserna i turism, hotell- och restaurangverksamhet samt genom praktiskt yrkesarbete. Under dessa kursmoment skall de studerande även lära sig att arbeta i team, fungera socialt och arbeta för företagets bästa och bra kundservice.

Målet för språkstudierna är att den studerande skall behärska fackspråk och kunna uttrycka sig muntligt och skriftligt i sin yrkesroll. I språkstudierna ingår studier i :

- Engelska
- Finska
- Tyska / Franska
- Affärskommunikation

I yrkesstudier ingår gemensamma yrkesstudier, inriktade yrkesstudier, praktik och valfria studier.

4.2.1 Gemensamma yrkesstudier

60 sp.

Målet för de obligatoriska yrkesstudierna är att den studerande skall ha de kunskaper som krävs för att självständigt utveckla konkurrenskraftiga produkter/upplevelser och att marknadsföra små och mellanstora turism-, hotell- och restaurangföretag så att de olika målgruppernas krav beaktas.

Målet för de obligatoriska gemensamma studier är också att den studerande skall känna till de faktorer som påverkar företagsverksamheten i turist-, hotell- och restaurangbranschen. Den studerande skall även ha insikter i hur man startar och driver ett företag.

Den studerande skall ha insikter i ledning och organisation utifrån ett perspektiv som särskilt tar hänsyn till serviceföretagets specifika problematik. Den studerande skall kunna strukturera och analysera företagsekonomiska problem kring lönsamhet och effektivitet inom turism-, hotell- och restaurangföretag och kunna anpassa företagets personalpolitik till samhällets och individens krav. Den studerande skall kunna tolka och tillämpa kollektivavtalets bestämmelser och rekommendationer. Den studerande skall känna till den internationella turism-, hotell- och restaurangnäringen och de trender som påverkar branschen och ta dem i beaktande i företagets strategiska planering.

Utbildningen kommer särskilt att fokusera på praktiskt ledarskap, d.v.s. hur man motiverar människor att effektivt arbeta för ett större kundvärde och på så sätt även skapa en konkurrenskraftigare organisation med ett bättre ekonomiskt resultat.

Följande kurser ingår i studiehelheten:

- Grunderna i företagsverksamhet
- Marknadsföring (2 st. kurser)
- Företagsekonomi (2 st. kurser)
- Ledarskap och Human Resource Management
- Organisationen i förändring
- Praktiskt hotell- och restaurangmanagement
- Tjänsteutveckling och upplevelser

4.2.2.1 Restaurangmanagement inriktning

Målet är att de studerande som valt inriktningsoalternativet Restaurangmanagement skall ha goda kunskaper i att leda och organisera restaurangföretag utifrån ett service management perspektiv.

Den studerande skall ha god kännedom om det gastronomiska arbetsfältet och vara väl insatt i vinkunskap. Den studerande skall ha en fördjupad kunskap om olika matkulturer och deras speciella särdrag samt genom god planering av arbetsrutiner, menyer, inköps- och lagerrutiner samt genom god kundkännedom kunna påverka restaurangens ekonomiska resultat positivt. Den studerande skall även äga kunskap i grundläggande kostetnologi och hälsofaktorer i samband med matproduktion. Den studerande skall även kunna aktivt arbeta med miljö- och kvalitetsledning samt säkerhetsfrågor i restaurangmiljö.

Följande kurser ingår i studierna:

- Matoperationer
- Matkulturer och kostetnologi
- Menyplanering, inköpsrutiner och lagerhållning
- Säkerhets-, miljö- och kvalitetsledning i restauranger
- Mat och hälsa
- Vinlära
- Mat och vin i kombination

4.2.2.2 Hotell- och turismmanagement inriktning

Målet är att de studerande som valt inriktningsoalternativet Hotell- och turismmanagement skall ha goda kunskaper i att leda och organisera hotell- och turismföretag utifrån ett service management perspektiv.

Den studerande skall vara väl insatt i hotellets verksamhetsrutiner, i fastighetsdriftsfrågor och hotelledesign, i olika informations- och distributionssystem, i olika avtal med t.ex. distributörer samt känna till och kunna utnyttja de möjligheter som den moderna IT-teknologin ger. Den studerande skall också vara insatt i kvalitets- och miljöarbete samt säkerhetsfrågor i hotell- och turismföretag.

Den studerande skall vara väl insatt i turismens olika former, kunna planera och utveckla nya produkter inom dem samt kunna förstå huvudprinciperna för destinationsutveckling.

Följande kurser ingår i studierna:

- Hotellets drift och verksamhet
- Säkerhets-, miljö- och kvalitetsledning
- Distributions-, boknings- och informationssystem

- Fastighetsdrift och design
- Turismens olika ansikten
- Destinationsutveckling och hållbar turism
- Evenemangsturism och globala trender inom turism

4.2.2.3 Fartygsmanagement inriktning

Målet med inriktningen är att den studerande efter sina studier skall ha en bra teoretisk och praktisk grund för arbetsuppgifter i ledande ställning ombord på en kryssningsfärja.

Den studerande skall känna till vilka marknads- och andra trender som styr utvecklingen inom kryssningsindustrin, den studerande skall även känna till hur de logistiska funktionerna och försäljningen ombord fungerar på ett ändamålsenligt sätt och hur man med hjälp av modern teknik och service management tänkande organiserar lojin och förplägnadsverksamheten ombord. Den studerande skall också vara väl insatt i de lagar och paragrafer som reglerar arbetsförhållanden ombord och i modernt ledarskapstänkande.

Den studerande skall även kunna analysera hur man lyckats nå de ekonomiska målsättningar som den högsta ledningen har ställt för fartyget. Den studerande skall i detta arbete kunna utnyttja modern IT-teknologi och olika system för rapportering och budgetuppföljning.

Följande kurser ingår i studierna :

- Kryssningsindustrin
- Logistiken och butiksförsäljningen ombord
- Logi ombord och bokningssystem
- Förplägnadsverksamheten ombord
- Ledarskap
- Kryssningsfartygets ekonomi och rapporter
- Avtalsjuridik och personalfrågor ombord

4.2.3 Valfria studier

10 sp.

Målet för de valfria studierna är att den studerande har specialiserade eller fördjupade kunskaper inom yrkesområdet. Valfriheten ger den studerande möjlighet att välja en personlig kompetensprofil i sin utbildning.

Kurser kan väljas inom utbildningsprogrammet Hospitality Management, vid annat utbildningsprogram inom Högskolan på Åland eller vid extern yrkeshögskola/högskola.

4.2.4 Praktik

30 sp.

Praktiken utgörs dels av en praktik under andra året och dels av en förmanspraktik under årskurs fyra. Praktiken på årskurs två omfattar en ca. fem månader lång praktikperiod (25 sp.). Målsättningen är att den studera skall göra sin praktik i något av de nordiska eller europeiska företagen som utbildningsprogrammet har kontakt alt. ett avtal med.

Målet för praktiken under årskurs två är att den studerande skall tillämpa de kunskaper han inhämtat under basåret och få en bred bild av turism-, hotell- och restaurangverksamhet i hotell och restauranger av hög standard. Målet med den första praktiken är också att utvidga de studerandens insikter i branschföretagens vardag och på så sätt även öka deras motivations- och kunskapsnivå för vidare studier.

Under det sista studieåret gör den studerande ännu en praktik, en s.k. förmans praktik. Målet för förmans praktik är att den studerande under ca fyra veckors (5 sp.) tid skall kunna förvärva sig insikter i en förmans arbetsuppgifter genom att följa med en förman och om möjligt själv prova på förmans uppgifter i ett lämpligt företag.

4.3 Examensarbete

15 sp.

I varje utbildningsprogram ingår ett examensarbete om 15 sp. där den studerande skall visa att han/hon kan tillämpa kunskaper och arbetsmetoder inom sitt yrkesområde. Arbetet presenteras skriftligt i en slutrapport, granskas av en opponenter och presenteras muntligt vid ett offentligt seminarium. För att examensarbetet skall godkännas skall den studerande även fungera som opponenter för ett examensarbete samt aktivt delta i seminariediskussionerna. Det är en strävan att examensarbetet skall ha stark anknytning till arbetslivet.

Ett examensarbete utförs enskilt eller i grupp och kan vara ett samarbetsprojekt mellan studerande från olika utbildningsprogram. Ämnesvalet skall vara relevant för den studerande inom hans/hennes utbildningsprogram. Examensarbetet kan ha teoretisk eller praktisk inriktning. Det kan till exempel vara ett planerings- eller utvecklingsprojekt eller ett arbete baserat på tillämpad forskning.