



Uppgjord av: Ulla Vuolteenaho-Janzon

Godkänd av: Ledningsgruppen

Granskad av: Karin Limnell, Jeanette Höstman

Godkänd datum:

Version:

Utbildningsprogram

Hospitality Management

Inriktning**Studiehelhet**

Yrkesstudier

Ämnesområde

Hotell och restaurang

Kursnamn

Praktiskt hotell och restaurangmanagement

Kurskod

R164201

Kursnamn på engelska

Practical hotel and restaurantmanagement

Studiepoäng

5 sp

Lärandemål

Den studerande skall efter avslutad kurs kunna tillämpa praktiskt ledarskap i vardagen:

-Planera, organisera, och följa upp ledningsprocesser för personaladministration i tjänsteföretag

Innehåll

Kollektivavtal och dess tillämpningar inom hotell- och restaurangverksamhet

Att anställa: planering, urval, rekrytering, introduktion

Att organisera: schemaläggning i praktiken,

Att motivera; orientering, belöning, gratifikationer

Följa upp: löner och lönesystem, personalbudget,

Att hantera olika ledarskapsdilemman

Arbetsformer

Föreläsningar, grupparbeten med presentationer, inlämningsuppgifter, företagsbesök och tentamen

Självstudier


Omfattning och närvaroskyldighet

Obligatorisk närvaro vid seminarier och grupparbeten

Närvaro rekommenderas vid föreläsningar

Max grupstorlek**Kurslitteratur och studiematerial**

Ordinarie kurslitteratur:

 HÖGSKOLAN PÅ ÅLAND	KURSBESKRIVNING	
Uppgjord av: Ulla Vuolteenaho-Janzon	Godkänd av: Ledningsgruppen	
Granskad av: Karin Limnell, Jeanette Höstman		
Godkänd datum:	Version:	

Boella,M.&Goss-Turner,S.(2005). *Human Resource Management in the Hospitality Industry :an introduction guide*. 8.ed Oxford: Elsevier.363s.

Bratton,J&Gold,J(1999). *Human Resource Management: theory and practice*.2.ed.Basingstoke:Palgarve.408s.

Norman -Brant E, (2009). *Chefspraktikan: 7 vägar till modernt ledarskap*.Malmö: Liber. 222s

Övrig kurslitteratur:

Kindling.A (2009). *Ung och chef*. Malmö: Liber ekonomi 148.s

Vibis K-J. Eberhart, M.(2005). *Ny som chef*. Malmö: Liber ekonomi 240s

Aktuella artiklar från fackpress och ämnesrelaterade Internetsiter

Kollektivavtal för arbetstagarare i hotell- och restaurangbranschen

Undervisningsmaterial (högskolan tillhandahåller)

Examination

Inlämningsuppgifter, tentamen

Vitsordsskala

U, G, VG (Vid validering bedöms med vitsordet Godkänd)

Dokumentering

Kursvitsord noteras i studiekort.

Förkunskapskrav

Övrigt