 HÖGSKOLAN PÅ ÅLAND	KURSBESKRIVNING	
Uppgjord av: Samu Mäkelä	Godkänd av: Ledningsgruppen	
Granskad av: Karin Limnell, Jeanette Höstman		
Godkänd datum:	Version: x/datum	

Utbildningsprogram

Hospitality Management

Inriktning

Restaurang management

Studiehelhet

Inriktade yrkesstudier

Ämnesområde

Kursnamn

Säkerhets-, miljö- och kvalitetsledning i restauranger

Kurskod

R223101

Kursnamn på engelska

Security, environment and quality in restaurants

Studiepoäng

5 sp

Lärandemål

Den studerande förväntas efter avslutad kurs:

- kunna specificera de viktigaste kriterierna för miljö-, säkerhets- och kvalitetsfrågor för restaurangföretag
- redogöra för huvudprinciperna i ett miljö-, säkerhets- och kvalitetsledningssystem i restaurangföretag
- kunna konstruera enklare miljö-, säkerhets- och kvalitetsledningssystem för ett restaurangföretag
- känna till huvudprinciperna för kvalitetsmätningar i ett restaurangföretag

Innehåll

1. Kriterier för miljö och säkerhet
2. Olika miljö-, och säkerhetsledningssystem
3. Kvalitetskriterier
4. Kvalitetsledning i restaurang – olika system
5. Att utveckla ett kvalitetsledningssystem (Tour Quality)
6. Att mäta och utvärdera kvalitet
7. Egenkontroll och hygienkompetens


Arbetsformer

Föreläsningar och övningar.

Omfattning och närvaroskyldighet

Obligatorisk närvaro vid seminarier och grupparbeten.

Närvaro rekommenderas vid föreläsningar.

 HÖGSKOLAN PÅ ÅLAND	KURSBESKRIVNING	
Uppgjord av: Samu Mäkelä	Godkänd av: Ledningsgruppen	
Granskad av: Karin Limnell, Jeanette Höstman		
Godkänd datum:	Version: x/datum	

Max grupstorlek

24

Kurslitteratur och studiematerial

Valda delar från följande kurslitteratur:

Echeverri, Per & Edvardsson, Bo (2002). *Marknadsföring i tjänsteekonomin*. Studentlitteratur. Lund. 528 s.

Laws, Eric (2004). *Improving Tourism and Hospitality Services*. CABI Publishing. Wallingford. 203 s.
Edvardsson, Bo & Andersson, Tobias & Sandén, Mattias & Waller, Björn (2007). Mätning av tjänstekvalitet i praktiken. Studentlitteratur. Malmö. 202 s.

Williams, Christine & Buswell, John (2003). *Service Quality in Leisure and Tourism*. CABI Publishing. Wallingford. 230 s.
Artikelsamling.

Undervisningsmaterial (högskolan tillhandahåller)

Bl.a. följande artiklar och rapporter:

Konsumentverkets anvisningar för främjande av säkerheten hos kringaktiviteter. (2003).

Konsumentverkets publikationsserie. Dnr. 2003/52/1025. Finland.

Diverse lagar och förordningar.

Protecting workers in hotels, restaurants and catering. (2008). European Agency for Safety and Health at Work.

Svanenmärkning av restauranger.(2008). Version 1.1 (13.12.2006 – 31.12.2011). Nordisk Miljömärkning.

Examination

Godkänt projektarbete och aktiv närvaro på lektioner.

Vitsordsskala

U, G, VG (vid validering används vitsordet Godkänd)

Dokumentering

Kursvitsord noteras i studiekort.

Förkunskapskrav

Avklarad kursen "Grunderna i företagsverksamhet" (ÅK 1).

Övrigt

För att den studerande skall kunna tillgodo sig kursen effektivt måste självstudier bedrivas.