

 HÖGSKOLAN PÅ ÅLAND	KURSBESKRIVNING	
Uppgjord av: Sven Schauman	Godkänd av: Ledningsgruppen	
Granskad av: Karin Limnell, Jeanette Höstman		
Godkänd datum:	Version: 2/15.4.2010	

Utbildningsprogram

Hospitality Management

Inriktning

Studiehelhet

Praktik

Ämnesområde

Praktik

Kursnamn

Arbetsplatsförlagd utbildning 1

Kurskod

R492102

Kursnamn på engelska

Industrial placement

Studiepoäng

25 sp

Lärandemål

Efter avslutad arbetsplatsförlagda utbildning skall den studerande ha insikt i tekniker, färdigheter och olika arbetskulturer som förekommer i driften på olika arbetsplatser inom hospitalityindustrin.

Innehåll

Den studerande är i första hand själv ansvarig för kontakterna till potentiella praktikplatser.

Praktikplatsen ska godkännas av den praktikansvarige läraren.

Praktikplatsen ska vara utanför studieorten.

Praktikplatsen ska vara på ett hotell (minimum 3 stjärnor) eller på en restaurang med fullständiga rättigheter.

Andra möjliga praktikplatser kan vara resebyråer, turistbyråer, flygbolag etc.

Arbetsformer

Den studerande ingår ett avtal med Högskolan på Åland och med praktikplatsen angående praktikperioden, vilket undertecknas av alla tre parter. Den studerande förbinder sig att följa de av arbetsgivarna angivna arbetstiderna och de regler som gäller för arbetsplatsen i enlighet med landets kollektivavtal och övrig arbetslagstiftning.

Omfattning och närvaroskyldighet

Omfattningen av praktiken är 5 månader heltidsarbete. Den studerande förbinder sig att följa de av arbetsgivarna angivna arbetstiderna.

Vuxenstuderande med tidigare dokumenterad arbetserfarenhet från hospitalitybranschen kan anhålla om validering för denna arbetserfarenhet om denna kan anses motsvara innehållet i den arbetsplatsförlagda utbildningen 1. Anhållan görs hos praktikansvarig vid utbildningsprogrammet.



Uppgjord av: Sven Schauman

Godkänd av: Ledningsgruppen

Granskad av: Karin Limnell, Jeanette Höstman

Godkänd datum:

Version: 2/15.4.2010

Max gruppstorlek**Kurslitteratur och studiematerial****Undervisningsmaterial** (högskolan tillhandahåller)**Examination**

Godkänd och av arbetsgivaren bedömd praktik samt skriftlig rapport, muntlig presentation och utvärdering.

Vitsordsskala

Underkänd, Godkänd

Dokumentering

Kursvitsord noteras i studiekort.

Förkunskapskrav

Avklarat kurserna;

- Introduktion till hotell och turismverksamhet 8,5 sp
- Grunder i restaurangverksamhet 11,5 sp
- Praktiskt hotell och restaurangarbete 10 sp

Övrigt

Övrig information finns att tillgå i praktikhandboken och på högskolans hemsidor.