



HOTELL OCH VÄRDSKAP, 180 HÖGSKOLEPOÄNG

Hotel and Hospitality Programme, 180 ECTS

Utbildningsprogrammet är inrättat och utbildningsplanen fastställd den 8 december 2006 av fakultetsnämnden för humaniora och samhällsvetenskap. Avsnitt 6 Examen är ändrat genom ett ordförandebeslut den 9 maj 2007 (dnr CF 52-293/2007). Avsnitt 8.1 är ändrat genom fakultetsnämndens beslut den 16 oktober 2007 (dnr CF 52-554/2007).

1 ALLMÄNT

Programmet Hotell och värdskap är ett treårigt branschorienterat kandidatprogram som omfattar 180 högskolepoäng. Efter genomgången utbildning skall du som student ha tillägnat dig kunskaper och färdigheter som gör det möjligt att vara verksam på hotell och där kunna utveckla och leda verksamhet inom den internationella turism- och hotellbranschen, dvs. hospitalityområdet. Det innebär kunskaper i värdskap och service för att arrangera evenemang, kongresser och möten med betoning på vistelse, värdskap och måltidsupplevelser. Dessutom ger utbildningen träning i estetiskt gestaltande av hotellmiljöer och utvecklar studentens varseblivning av rummet.

I utbildningen är gästens upplevelse av en hotellvistelse och service det centrala. Utgångspunkten är vistelsen på hotellet som helhet med fokus på rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet. För att i studentens kommande yrkesverksamhet inom upplevelseområdet, ge förutsättningar för att skapa upplevelser för alla sinnen, kombineras i utbildningen praktiska moment med teori, reflexion och analys. Hotellbranschens organisation och styrsystem fokuseras genom självständiga och kritiska analyser av resande och turism, information, data, kommunikationssystem, rättskunskap, säkerhet, värdskap och service inom hotellbranschen.

Utbildningen innehåller betydande inslag av kurser inom det företagsekonomiska området såsom marknadsföring, organisation och ledarskap, redovisning, kalkylering och finansiering. Nationella och internationella verksamhetsförlagda studier ingår. Under utbildningen möter studenterna både forskande lärare, yrkesverksamma branschrepresentanter samt kreativ och konstnärlig kompetens,

vilket innebär att vetenskaplig teori kombineras med yrkeskunskapens erfarenhetsbaserade praktik och estetisk gestaltning.

2 UTBILDNINGENS MÅL

2.1 Mål för utbildning på grundnivå

Utbildning på grundnivå skall väsentligen bygga på de kunskaper som eleverna får på nationella eller specialutformade program i gymnasieskolan eller motsvarande kunskaper.

Utbildning på grundnivå skall utveckla studenternas

- förmåga att göra självständiga och kritiska bedömningar,
- förmåga att självständigt urskilja, formulera och lösa problem, och
- beredskap att möta förändringar i arbetslivet.

Inom det område som utbildningen avser skall studenterna, utöver kunskaper och färdigheter, utveckla förmåga att

- söka och värdera kunskap på vetenskaplig nivå,
- följa kunskapsutvecklingen, och
- utbyta kunskaper även med personer utan specialkunskaper inom området.

(1 kap. 8 § högskolelagen [HL])

2.2 Mål för Hotel and Hospitality Programme

Mål (utöver de allmänna målen i 1 kap 8 § HL)

Kunskap och förståelse

För kandidatexamen skall studenten

- visa kunskap och förståelse inom huvudområdet för utbildningen, inbegripet kunskap om områdets vetenskapliga grund, kunskap om tillämpliga metoder inom området, fördjupning inom någon del av området samt orientering om aktuella forskningsfrågor.

Färdighet och förmåga

För kandidatexamen skall studenten

- visa förmåga att söka, samla, värdera och kritiskt tolka relevant information i en problemställning samt att kritiskt diskutera företeelser, frågeställningar och situationer,
- visa förmåga att självständigt identifiera, formulera och lösa problem samt att genomföra uppgifter inom givna tidsramar,
- visa förmåga att muntligt och skriftligt redogöra för och diskutera information, problem och lösningar i dialog med olika grupper, och
- visa sådan färdighet som fordras för att självständigt arbeta inom det område som utbildningen avser.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För kandidatexamen skall studenten

- visa förmåga att inom huvudområdet för utbildningen göra bedömningar med hänsyn till relevanta vetenskapliga, samhälleliga och etiska aspekter,
- visa insikt om kunskapens roll i samhället och om människors ansvar för hur den används, och

- visa förmåga att identifiera sitt behov av ytterligare kunskap och att utveckla sin kompetens.

(bilaga 2, högskoleförordningen [HF])

Utöver detta har Örebro universitet som mål att den studerande efter avslutad utbildning skall kunna omsätta vetenskapliga, yrkespraktiska och estetiska kunskaper och färdigheter,

- självständigt och tillsammans med andra vid genomförande, utveckling och ledning av hotellverksamhet där gästens upplevelse av vistelsen som helhet är i fokus,
- vid användande, utveckling och förmedling av värdskap, service, vid genomförandet av evenemang - kongresser, möten och måltider inom en hotellverksamhet samt vid utformandet av hotellmiljöer, samt
- vid planering av hotellvistelse och måltider med medvetenhet om olika människors behov – kulturella, religiösa, hälsomässiga – samt ur ett samt ur ett jämlikhetsperspektiv inom den nationell och internationell hotellmarknaden.

3 UTBILDNINGEN

3.1 Utbildningens huvudsakliga uppläggning och innehåll

Inom ramen för utbildningen läser studenten 90 högskolepoäng (A- till C-nivå) inom måltidskunskap och värdskap som är utbildningens huvudområde. Dessutom läser studenten minst 15 högskolepoäng företagsekonomi. De återstående kurserna, upp till 180 högskolepoäng, väljer studenten fritt ur universitetets kursutbud.

3.2 Rekommenderad studiegång

Programmet inleds med en obligatorisk A-kurs om 30 högskolepoäng inom huvudområdet måltidskunskap och värdskap. Därefter rekommenderas den studerande att under de efterföljande terminerna varva kurser inom detta område med kurser inom andra områden. Huvudområdets C-kurs bör läsas i slutet av utbildningen, då studier på denna nivå underlättas av god studievana samt fördjupande kunskaper inom såväl detta som andra områden. De olika kurserna relateras till de för området centrala aspekterna: rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet.

De studenter som tänker sig en företagsekonomiskt inriktad karriär rekommenderas att välja företagsekonomiska kurser med inriktning mot hotell och restaurangbranschen om sammanlagt 60 högskolepoäng (se valbara kurser).

År 1

Måltidskunskap och värdskap A, 30 högskolepoäng

Kursen ger en bred bild av huvudområdets mångvetenskaplighet och hotellverksamhetens förankring i hospitalityområdet med vistelse, värdskap och måltid i fokus. Utbildningen baseras på de olika kunskapsformerna, vetenskap, yrkeskunskap, och estetisk gestaltning, som introduktion till grundläggande perspektiv och metoder. Informations- och litteratursökning samt akademiskt skrivande introduceras. En orientering om hotell- och restaurangbranschen ges och

turismens historiska framväxt, definitioner och avgränsningar av turism och näraliggande begrepp och dess betydelse för hotellbranschen nationellt och internationellt behandlas. Vidare diskuteras restaurang- och hotellverksamhet i det moderna samhället samt upplevelseindustrins framväxt. Olika kommersiella boende- och måltidsformer introduceras och de för måltidskunskap och värdskap grundläggande fem aspekterna: rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet beskrivs. Här utvecklas en förståelse för sinnenas betydelse för måltidsupplevelsens grundläggande perceptionsprocess, sinnesorganens respons på givna stimuli, och sinnesorganens funktion. Dessutom behandlas vinprovningmetodik och grundläggande teoretisk kunskap om drycker och dess hantering, liksom också grundläggande kunskaper om livsmedlens säsongsvariationer, näringsinnehåll och smak. Kursen innehåller också en introduktion i livsmedelshygien framförallt gällande mikrobiologiska förhållanden vid livsmedelshantering i kök och matsal. En orientering om svensk alkoholpolitik med fokus på restaurangbranschen ges och alkoholens inverkan på kroppen diskuteras. Säkerhetsfrågor generellt inom hotell och restaurang uppmärksammas.

Måltidskunskap och värdskap A, Möte, upplevelse, turism, 15 högskolepoäng

I kursen behandlas den växande turismen och resandet, nationellt och internationellt, i ett samhällsperspektiv där ett jämlikhets- och hållbarhetsperspektiv ingår. Platsers och regioners attraktivitet för turism studeras. Vidare introduceras den informationsteknik med data- och kommunikationssystem som används inom hotellverksamhet idag. De studerande tränas i att identifiera, strukturera och analysera problem och möjligheter som är relevanta för hotellverksamheten.

Måltidskunskap och värdskap A, Verksamhetsförlagda studier - nationellt, 7,5 högskolepoäng.

Inom ramen för kursen utvecklas studentens hantverksskicklighet och förståelse för hotell- och restaurangorganisationer och dess praktiska drift. Erfarenheter och kunskaper av värde för de fortsatta studierna och den framtida yrkesrollen skapas. Den studerande tränas i att reflektera över och tillämpa teori i praktiken.

Måltidskunskap och värdskap B, Estetisk gestaltning, 7,5 högskolepoäng

Genom kunskaper i stil- och arkitekturhistoria samt formgivning fördjupas de studerandes förståelse för gästens hotell- och måltidsupplevelse. Dessutom ingår studier av extern och intern hotell- och måltidsmiljö, från kommunikation till design. Studenten övar och utvecklar sin kreativitet, varseblivningsförmåga och sitt färg- och formkunnande.

År 2

Måltidskunskap och värdskap B, Möte, upplevelse, turism, 7,5 högskolepoäng

Mötet med gäster diskuteras med utgångspunkt från mötes- och kongressbranschen och dess betydelse för såväl besöksnäringen som hotellbranschen och i vidare mening turismen. Turismbegreppet fördjupas genom att kommunikation och gestaltning av urbana och rurala värden utifrån turistiska perspektiv diskuteras. Samhällets utveckling mot vad som brukar kallas en upplevelseekonomi och betydelsen av densamma analyseras särskilt med avseende på turism, vistelse och måltid. I kursen belyses säkerhetsfrågor i relation till hotellverksamhet och möten.

Företagsekonomi A, Organisation och ledarskap, 7,5 högskolepoäng

Studenten orienterar sig i grundläggande begrepp, teorier, och perspektiv inom organisations- och ledarskapsområdet. Förhållandet mellan organisationen och människan inom organisationen belyses, liksom förhållandet mellan organisationen och dess omgivning. Inom området ledarskap behandlas grundläggande uppgifter och förutsättningar. Tjänsteproduktionens särskilda krav på organisation, strategi och ledarskap uppmärksammas.

Företagsekonomi A, Marknadsföring, 7,5 högskolepoäng

Studenten tränar sig i att identifiera, strukturera och analysera problem och möjligheter som är relevanta för marknadsföring av hotellverksamhet. Inom ramen för kursen tillägnar sig studenten kunskap om hur omvärldsanalys, segmentering, målgruppsbestämning och positionering kan användas för att öka framgången inom hotellverksamhet. I kursen diskuteras marknadskommunikation och studenten får orientering och träning i hur en marknadsplan byggs upp.

Företagsekonomi A, Ekonomistyrning, 7,5 högskolepoäng

Den studerandes förståelse för grundläggande modeller, företagsekonomiska begrepp och samband inom ekonomistyrning grundläggs. Tillämpning av grundläggande modeller för budget och redovisning tränas. Dessutom introduceras kalkylmodeller och dess användande vid lönsamhetsberäkningar samt branschanpassad kalkylering.

Företagsekonomi A, Affärsredovisning och räkenskapsanalys, 7,5 högskolepoäng

Studenterna förvärvar kunskaper om redovisning och dess betydelse i första hand för externa aktörers informationsbehov samt tillägnar sig förståelse för löpande redovisning och upprättande av bokslut. Studenten introduceras till grundläggande kunskaper om användning av redovisningsinformation vid värdering av företag.

Måltidskunskap och värdskap B, Verksamhetsförlagda studier, internationellt, 15 högskolepoäng

Inom ramen för kursen utvecklar sin studenten sin förståelse av en branschorganisation och dess praktiska drift, skaffar erfarenheter och kunskaper av värde för de fortsatta studierna och den framtida yrkesrollen. Genom fältstudier utvecklar studenten sin förmåga att reflektera och tillämpa teori i praktiken vilket kommer till användning i den därpå följande kursen självständigt arbete.

Alternativt

Måltidskunskap och värdskap B, Måltidskulturen i samhället, 15 högskolepoäng

Kursen består av två delkurser som belyser hur mat och måltid används för att kommunicera kulturell tillhörighet. Den första delkursen behandlar kulturregioner och mattraditioner i Sverige ur ett historiskt perspektiv, studenterna tillägnar sig kunskaper om hur den historiska maten kan användas i dagens marknadsföring av regioner. I den andra delkursen diskuteras mat och måltider som samhällsfenomen idag med etnicitet, genus och klass, maten som symbol och identitet inom olika grupper och områden i samhället. Kursens innehåll och arbeten kommer till användning i den därpå följande kursen självständigt arbete.

Måltidskunskap och värdskap B, Självständigt arbete, 7,5 högskolepoäng

Studenten utvecklar sin analytiska och kreativa förmåga genom att insamla material till en undersökning med anknytning till verksamheter inom olika delar av hospitalityindustrin, samt att övar sig i det hantverk som uppsatsskrivande utgör. Opposition och försvar av självständigt arbete ingår.

År 3

Företagsekonomi för hospitalitybranschen B, 30 högskolepoäng.

Kursen integrerar företagsekonomins olika delar genom att studenterna gör en affärsplan som bygger på verkliga data från fältet. Affärsplanen genomförs i olika etapper som var och en innehåller föreläsningar övningar och handledning. Varje etapp avslutas med någon form av examination eller prestation. Med företagsekonomins olika delar avses marknadsplanering, finansiering, ekonomistyrning och organisering. Den senare delen av kursen ger studenterna möjlighet att blicka tillbaka historiskt och teoretiskt inom området chef- och ledarskap med betoning på ledarskap inom små och medelstora företag samt entreprenörsföretag. Områden som service management, personalledning, ledning, kultur samt arbetsrätt behandlas. Profileringen av kursen är praktiska ledningsfrågor med diskussion och analys av ledningssituationer, praktikfall anknutna till hospitalityindustrin. Ett självständigt arbete med intervju inom hotell- eller restaurang ingår, som träning inför studenternas examensarbete.

Alternativt

Måltidskunskap och värdskap B, Evenemang, 30 högskolepoäng

Inom kursen behandlas evenemang och upplevelser ur ett kommunikativt, psykologiskt och estetiskt gestaltande perspektiv med fokus på berättelsen. De studerande arbetar aktivt och självständigt i projektform med planering, organisation, genomförande och uppföljning av ett evenemang inom hotell- och restaurangbranschen. Här finns möjlighet att utveckla sin kreativa förmåga i designprocessen inom estetiska dimensioner såsom regi, scenografi, ljus, ljud, färg och form.

Måltidskunskap och värdskap C, Självständigt arbete, 15 högskolepoäng

Studenten skall självständigt avgränsa, utforma och utföra en mindre undersökning uppgift med relevans för teori och problemställning och tillämpa kunskaper i forsknings- och utvecklingsarbetets metodik, författa och försvara en vetenskaplig upplagd uppsats och självständigt genomföra en opposition.

Måltidskunskap och värdskap C, Styrsystem inom hospitality, 15 högskolepoäng

Studenten fördjupar sin kunskap och ställer teori i relation till den egna erfarenheten från hospitalityområdet när det gäller olika delar av hotellverksamhetens styrsystemstänkande såsom säkerhet på hotell, facility management och juridiska frågor. Etiska, etniska och jämställdhets- och genusfrågors betydelse för hospitalityverksamhetens personal och gäster diskuteras.

Alternativt

Måltidskunskap och värdskap C, Service och möte, 15 högskolepoäng

Inom ramen för utbildningen fördjupar och analyserar studenten sin förmåga att erbjuda service som självständig och kreativ måltidskreatör med gästens helhetsupplevelse som mål. Studenterna vidareutvecklar sina kunskaper ur ett

gästperspektiv, övar sin förmåga att framträda med kroppsspråk, retorik, presentation, gästpsykologi. Etiska, etniska och jämställdhets- och genusfrågor diskuteras. Inom kursen förvärvar studenterna insikter om tävlingsmatlagning med fokus på kreativ måltidsdesign för individuell utveckling av hantverksskicklighet.

3.3 Studieformer

Undervisningen bedrivs huvudsakligen i föreläsnings- och seminarieform. Därtill förekommer inlämningsuppgifter, PM, uppsatser, laborationer, hantverksövningar, estetiskt gestaltande, Case-metodik, samt verksamhetsförlagda studier.

Undervisningsformerna speglar programmets olika kunskapsformer, där vetenskaplig teori kombineras med yrkeskunskapens erfarenhetsbaserade praktik och estetisk gestaltning. Studierna är utformade för att stimulera det kritiska reflektandet, förmågan att söka och värdera information, förmågan att självständigt följa kunskapsutvecklingen samt förmågan att kommunicera muntligt och skriftligt.

För närmare information om studieformer, se respektive kursplan.

4 INTERNATIONELLT STUDENTUTBYTE

Utbildningen ger möjlighet till internationellt utbyte och internationellt verksamhetsförlagda studier.

5 BETYG OCH EXAMINATION

Om inte annat är föreskrivet i kursplanen skall, enligt 6 kap. 18 § högskoleförordningen (HF), betyg sättas på en genomgången kurs. Betyget skall bestämmas av en av högskolan särskilt utsedd lärare (examinator).

Som betyg skall, enligt 6 kap. 19 § HF, användas något av uttrycken underkänd, godkänd eller väl godkänd, om inte högskolan föreskriver annat betygssystem.

I de fall rektor medgivit avsteg från den tregradiga betygskalan framgår detta av respektive kursplan.

För ytterligare information, se lokala riktlinjer för examination.

6 EXAMEN

Filosofie kandidatexamen (Degree of Bachelor of Social Science)

En filosofie kandidatexamen uppnås efter att studenten fullgjort kursfordringar om 180 högskolepoäng, varav

- minst 90 högskolepoäng med successiv fördjupning (ABC) inom ett huvudområde från filosofiskt fakultetsområde 1,
- ett självständigt arbete (examensarbete) om minst 15 högskolepoäng på C-nivå inom ramen för huvudområdet,
- minst 30 högskolepoäng inom annat huvudområde/andra huvudområden från filosofiskt fakultetsområde.

Mål, se punkt 2.2

För ytterligare information, se lokala riktlinjer för examina.

7 BEHÖRIGHETSVILLKOR

7.1 Behörighetsvillkor vid antagning till programmet

För att vara behörig till programmet krävs att den sökande har grundläggande behörighet.

För ytterligare information, se Antagningsordningen.

7.2 Behörighetsvillkor vid antagning till kurser inom programmet

För att bli antagen till kurs inom programmet krävs att den studerande har den grundläggande behörighet som föreskrivs. För att få påbörja studier inom programmets huvudområde på B- och C-nivå, krävs att den underliggande och behörighetsgivande nivån är godkänd. Den särskilda behörigheten framgår av respektive kursplan.

8 URVAL OCH PLATSGARANTI

8.1 Urval till programmet

Vid urval till programmet används urvalsgrunderna betyg (60 procent) och resultat från högskoleprovet (40 procent).

8.2 Platsgaranti inom programmet

Den som antagits till programmet har platsgaranti, för högst 30 högskolepoäng per termin, till universitetets kursutbud där den studerande uppfyller kraven för den särskilda behörigheten upp till 180 högskolepoäng. Kurser kan undantas från platsgarantin, se Antagningsordningen.

9 TILLGODORÄKNANDE AV TIDIGARE UTBILDNING

Beslut om tillgodoräknande för erhållande av betyg på kurs fattas av examinator för den aktuella kursen (6 kap. 18 § HF).

Beslut om tillgodoräknande av kurs i generell examen, om bedömningen sker i samband med begäran om examensbevis och kan betraktas som rutinmässig, fattas av chefen för Utbildnings- och forskningsavdelningen (se Rektors delegationer i utbildningsfrågor).

Beslut om tillgodoräknande i övriga fall fattas av respektive institutionsstyrelse (se Rektors delegationer i utbildningsfrågor).

För ytterligare information, se lokala riktlinjer för tillgodoräknanden.

**IKRAFTTRÄDANDE- OCH ÖVERGÅNGSBESTÄMMELSER (6 KAP.
17 § HF)**

Denna utbildningsplan gäller från och med höstterminen 2007.