

Fagområde: Reiseliv

Studieplan for 2-årig reiselivsfagskole

Hotell- og restaurantdrift

Studieplan gjelder for:

- 2-årig utdanning som heltidsstudium
- 2-årig utdanning fordelt over 4 år som nettbasert deltidsstudium



FAGSKOLEN
TINIUS OLSEN

Innhold

1.0 INNLEDNING	5
2.0 OPPTAKSKRAV	6
3.0 LÆRINGSUTBYTTE	6
3.1 KUNNSKAPER	6
3.2 FERDIGHETER	7
3.3 GENERELL KOMPETANSE	7
4.0 STUDIETS OPPBYGNING OG ORGANISERING	8
4.1 STUDIETIDEN.....	8
<i>Heltidsstudium</i>	8
<i>Nettbasert deltidsstudium</i>	8
<i>Deler av fagskolen</i>	8
4.2 LÆRINGSARBEID.....	8
<i>Undervisningsformer</i>	8
4.3 LÆRINGSSTRATEGIER	9
<i>Studentbedrift</i>	9
<i>Kunnskapsbasert praksis</i>	9
<i>Prosjektarbeid</i>	9
4.4 LÆRINGSAKTIVITETER	10
<i>Arbeidsformer</i>	10
<i>Administrativt system</i>	11
<i>Læringsplattformen</i>	11
<i>Veiledning og oppfølging</i>	11
<i>Responstid for lærens tilbakemelding</i>	12
4.5 NETTBASERT DELTIDSSTUDIUM	12
<i>Nettbaserte læringsaktiviteter</i>	12
<i>Læringsaktiviteter på samlingene</i>	14
<i>Samlingsstruktur</i>	14
<i>Konferanseplattformer</i>	15
<i>Første samling på nettbasert deltidsstudium</i>	15
<i>Veiledning og oppfølging av nettstudentene</i>	15

<i>Responstid ved henvendelser</i>	16
4.6 PLANER	16
<i>Emneplan</i>	16
<i>Aktivitetsplan</i>	17
<i>Eksamensplan</i>	17
4.7 DOKUMENTASJON	17
<i>Arbeidskrav</i>	17
<i>Karakterer i emner</i>	17
<i>Vitnemål</i>	18
<i>Karakterutskrift</i>	18
4.8 STUDIEMODELL FULLTIDSSTUDIUM	18
<i>Tabell 1: Fordeling av emnenes studiepoeng (SP) over studiets terminer ved fulltidsstudium</i>	18
<i>Tabell 2: Oversikt over emner, arbeidsmengde og studiepoeng</i>	19
<i>Tabell 3: Fordeling av studieaktiviteten i Hotell- og restaurantdrift</i>	19
4.9 NETTBASERT DELTIDSSTUDIUM	20
<i>Tabell 4: Fordeling av emnenes studiepoeng (SP) over nettbasert deltidsstudiets terminer (T1-T8)</i>	20
<i>Tabell 5: Oversikt over studieaktiviteter på samlingene ved nettbaserte studier</i>	21
<i>Tabell 6: Oversikt over overordnede tema for samlingene ved nettbaserte studier</i>	21
4.10 VURDERINGSARBEID	22
<i>Tabell 7: Oversikt over emner, studiepoeng og vurdering</i>	22
5.0 STUDIEINNHOLD	23
<i>Tabell 8: Emner og temaer i Hotell- og restaurantdrift</i>	23
5.1 FELLESEMNER	25
5.2 GRUNNLEGGENDE REISELIVSEMNER	32
5.3 FORDYPNINGSEMNER	42
6.0 VEDLEGG	51
6.1 PC –KRAV	51
6.2 KRAV TIL DATAPROGRAMMER	52
6.3 EKSAMENSFORMER VED FAGSKOLEN TINIUS OLSEN	53
<i>Skriftlig eksamen</i>	53
<i>Skriftlig sammensatt eksamen</i>	53
<i>Muntlig sammensatt eksamen</i>	53
<i>Tverrfaglig eksamen i LØM-fagene</i>	53
<i>Hovedprosjekteksamen</i>	54

Emneoppgave..... 54

1.0 Innledning

Fagskoleutdanning i Hotell- og restaurantdrift er en 2-årig utdanning.

Reiselivet i Norge er en viktig bidragsyter til opprettholdelse av bosetting, lokal verdiskaping, og en næring som skaper arbeidsplasser over hele landet, med betydelig lokal skatteeffekt og integrering av arbeidstakere med forskjellig etnisk og sosial bakgrunn.

For å sikre en bærekraftig vekst og styrke markedsmulighetene for Norge som reisemål er vi avhengig av at reiselivsnæringen og det offentlige samarbeider om å utvikle reiselivet, blant annet med tilbud om profesjonalisering og utvikling gjennom gode kompetansetilbud. Reiseliv er verdens hurtigst voksende næring, og opplevelsesbasert turisme er den delen av bransjen som nå ser den sterkeste veksten. Antallet reisende til og i Norge har vært rekordstort de siste årene. Det er derfor et stort behov for bransjekompetanse innen Hotell- og restaurantdrift med fokus på høyt servicenivå. Dette fremheves i stortingsmelding nr. 19 fra 2016-2017, Opplev Norge – unikt og eventyrlig, der fagskole pekes ut som en aktuell kompetansepartner for reiselivsbransjen (s. 93).

Avhengig av bakgrunn forbereder studiet i Hotell- og restaurantdrift deg for en rekke stillinger i reiselivsbransjen; hotellsjef, restaurantsjef, cateringsjef, kjøkkensjef og event manager. I tillegg kan studiet være viktig for personer som skal arbeide i stillinger som kundeservicesjef, HR medarbeider, butikksjef og ledere innen reisebyråer og turarrangører.

Du vil lære å lede moderne reiselivsbedrifter med fokus på nøkkelbedriftene hoteller og restauranter basert på inngående markedsforståelse.

I tillegg vil du lære om betydningen av vår verdifulle natur og kulturarv og hvordan denne kan benyttes til forretningsutvikling på en bærekraftig måte.

Vi legger stor vekt på praksis, og du vil få verdifull innsikt i hvordan du kan tilby konkurransedyktige produkter, destinasjoner og opplevelser både nasjonalt og internasjonalt. Dette skjer gjennom to praksisopphold av to måneders varighet i toneangivende reiselivsvirksomheter i inn- og utland. I tillegg får du innsikt i målrettet digital markedskommunikasjon, som er spesielt sentralt i reiselivsbransjen.

Fagskoleutdanning i Reiseliv og opplevelsesutvikling er studiet for deg som vil arbeide med hotell og restaurantdrift.

2.0 Opptakskrav

Opptaksordningene er beskrevet i kapittel 2 i forskriften om opptak, studier og eksamen ved Fagskolen Tinius Olsen.

Grunnlag for opptak innenfor Hotell- og restaurantdrift:

- Relevante fag- eller svennebrev: Resepsjonsfaget, Reiselivsfaget, Reiselivsmedarbeider, Servitør, Landbruk, Restaurant- og matfag, Salgsfaget, Kontor- og administrasjonsfaget, Baker, Fagarbeider industriell matproduksjon, Fagarbeider sjømatproduksjon, Kokk, Konditor, Servitør, Sjømathandler
- Eller fylte minst 23 år og fem års relevant praksis innenfor fagområdene som omfattes av de overnevnte fagbrev.

3.0 Læringsutbytte

Etter fullført studium har kandidaten følgende læringsutbytte, definert som kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse.

3.1 Kunnskaper

- har kunnskap om den helhetlige produksjon og leveranse av hotell- og restaurantprodukter, samt de prosesser, strukturer og menneskeorienterte aspekter som inngår i drift av hoteller og restauranter
- har kunnskap om næringen slik den er i dag, nasjonalt og globalt
- kjenner til strategier, prosesser og metoder innenfor fagområdet; herunder sentrale temaer innenfor produkt- og tjenesteutvikling
- har kunnskap om ulike typer gjester og innsikt i kulturelle forskjeller og likheter
- har kunnskap om betydningen av service, reiselivsnæringens bærekraft og internasjonale, samfunnsmessige rolle
- kjenner til ulike former for distribusjon og kommunikasjon av hotell- og restaurantprodukter og -tjenester på relevante digitale reiselivsplattformer
- har kunnskap om bedrifts- og samfunnsøkonomi, forbrukeratferd, markedsorientering, statistikk og analyse, samt organisasjon og ledelse
- kjenner til yrkeskunnskap innenfor Hotell- og restaurantdrift og kan anvende kunnskapen i praksis
- har kunnskap om hotell- og restaurantbransjens historie, tradisjoner, egenart og plass i samfunnet
- har innsikt i egne utviklingsmuligheter innenfor hotell- og restaurant bransjen

3.2 Ferdigheter

- kan reflektere over egen faglig kunnskap og relevante resultater fra utviklingsarbeid på praktiske problemstillinger, entreprenørskap og innovasjon
- kan gjøre rede for arbeid og leveranser i prosjekter og grupper, og reflektere over prosjekt som arbeidsform med vekt på gruppedynamikk og sluttprodukt
- kan gjøre rede for sine faglige valg i bruk av digitale verktøy til å presentere alle sider av et hotell- og restaurantprodukt
- kan gjøre rede for sine faglige valg for kommunikasjon og anvende kommunikasjon i kundebehandling, service og ledelse
- kan gjøre rede for sine faglige valg i drift av virksomheter, organisasjoner og offentlig forvaltning, inkludert økonomistyring, bærekraftig drift, HMS og utvikling av hotell- og restaurantkonsepter
- kan reflektere over faglige verktøy, fagstoff og informasjon knyttet til hotell- og restaurantbransjen, blant annet digitale medier og -markedsundersøkelser
- kan reflektere over interkulturell kompetanse og reflektere over kulturforståelse i forhold til ulike kundegrupper internasjonalt

3.3 Generell kompetanse

- kan planlegge for arbeid og leveranser i prosjekter og grupper, og reflektere over prosjekt som arbeidsform med vekt på gruppedynamikk og sluttprodukt
- kan planlegge og gjennomføre varierte arbeidsoppgaver og prosjekter som strekker seg over tid, alene og som deltaker i en gruppe
- kan bidra til å utvikle bransjens retning, nytenkning og innovasjonsprosesser nasjonalt og internasjonalt
- kan bidra til å tenke kritisk rundt kildebruk, informasjonsbehandling, formidling og markedsføring til ulike målgrupper
- kan utveksle synpunkter med andre om fagstoff som teorier, problemstillinger og løsninger både skriftlig, muntlig og gjennom andre relevante uttrykksformer
- kan utveksle synpunkter og erfaringer med andre med bakgrunn innenfor fagområdet og gjennom dette bidra til utvikling av god praksis

4.0 Studiets oppbygning og organisering

4.1 Studietiden

Fagskolen Tinius Olsen organiserer fagretning for Reiseliv med fordypning i Hotell- og restaurantutvikling på følgende måte:

- 2-årig utdanning som heltidsstudium
- 2-årig utdanning fordelt over 4 år som nettbasert deltidsstudium med samlinger

Heltidsstudium

Heltidsstudiet er en 2-årig utdanning. Studentene følger en oppsatt timeplan disse 2 årene.

Nettbasert deltidsstudium

Nettbasert deltidsstudium er en 2-årig utdanning fordelt over 4 år. Studiene blir gjennomført som en kombinasjon av samlinger, selvstendige studieaktiviteter og veiledningsaktiviteter. Det er fire samlinger i året der hver samling varer inntil en full arbeidsuke. Veiledning av lærere skjer normalt på kveldstid to dager i uken på et nettbasert konferansesystem som muliggjør toveiskommunikasjon og interaktivitet.

Deler av fagskolen

En student som har som mål å gjennomføre enkelte emner i fagskolen, men ikke hele fagskolen, kan delta i emnets temaer ifølge timeplan.

4.2 Læringsarbeid

I hovedsak benyttes de samme arbeidsformene i heltidsstudiene og ved nettbaserte deltidsstudier. På grunn av rammene som settes av nettbasert arbeid, benyttes enkelte arbeidsformer i større grad i denne sammenhengen. Vi ser imidlertid at arbeidsformer som tidligere var unike for nettstudier i økende grad tas i bruk ved heltidsstudier som et supplement der det er hensiktsmessig. Arbeidsformer som i vesentlig grad benyttes ved nettbaserte deltidsstudier er omhandlet i et eget avsnitt.

Undervisningsformer

Undervisning omfatter de aktiviteter der det foregår en samhandling mellom lærer og student, dette kan skje både synkront i sanntid og asynkront, for eksempel via videoopptak. Undervisningens rolle er å bidra til å utvikle de kunnskaper, ferdigheter og generelle kompetanse studenten ikke klarer å utvikle ved hjelp av selvstudium. Undervisningen strukturerer og støtter studenten i læringsprosessen og legger til rette for å overkomme barrierer i den faglige utviklingen.

Undervisningen er samarbeidsarena som styrker studentenes generelle kompetanse.

Det brukes varierte arbeidsformer og læringsstrategier for å oppnå best mulig læringsutbytte for den enkelte student, blant annet forelesning/undervisning, øvinger, prosjektarbeid,

lærerstyrt undervisning, praksisorientert undervisning, veiledning, gruppearbeid, individuelle arbeidsoppgaver med innlevering, case, presentasjoner, praktisk orientert laboratoriearbeid. Undervisningsformene er utviklet for å involvere og ansvarliggjøre studentene.

4.3 Læringsstrategier

Skolen benytter tre overordnede tverrfaglige læringsstrategier som har til hensikt å integrere og operasjonalisere læringsutbyttene fra de ulike emnene. På denne måten transformeres disse til operativ yrkeskompetanse som samsvarer med arbeidslivets behov.

Studentbedrift

Studentbedrift tar utgangspunkt i en erfaringsbasert læringsstrategi hvor studentene må være aktive i tilegningen av ny kunnskap. Fokuset ligger på læringen som skjer i arbeidsprosessen når bedriften blir startet opp, drevet og avviklet. Gjennom å etablere en egen studentbedrift får studentene brukt teoretisk kunnskap i praksis samt se hvordan markedet responderer på deres forretningsidé.

Kunnskapsbasert praksis

I praksisperiodene arbeider studenten i en organisasjon som er relevant for fagområdet og fordypningens innhold, og de læringsutbyttene som er beskrevet i emnet Reiselivspraksis. Studenten skal gjøre seg kjent med organisasjonens virksomhet og de ulike enhetene den består av, og det skal gjennomføres obligatoriske arbeidskrav parallelt med verdiskapningen studenten skal delta i. Læringsutbyttet og rammene for praksisarbeidet er beskrevet i emnet Reiselivspraksis sammen med de obligatoriske arbeidskravene.

Fagskolen Tinius Olsen etablerer avtaler med de virksomhetene som skal ha status som praksisbedrift. Forventninger til bedriften avklares gjennom avtalene. Dette omfatter blant annet opplæring av nøkkelpersoner hos bedriften, etablering av felles planer for læringsarbeid i praksis og vurdering av dette.

Prosjektarbeid

Prosjektarbeid er en bærebjelke i læringsarbeidet ved Fagskolen Tinius Olsen. Gjennom avgrensede prosjekter med økende kompleksitet og virkelighetsnærhet øker studentene sin gjennomføringsevne innen fagområdet knyttet til sin fordypning. I prosjektarbeidet knyttes kunnskaper fra tema som prosjektledelse, HMS, kommunikasjon og faglig ledelse sammen med fordypningsemnene, samtidig som det benyttes aktuelle verktøy og prinsipper for prosjektstyring. I siste del av studiet gjennomfører studentene et hovedprosjekt, som regel for en ekstern oppdragsgiver. Arbeidsformen generelt, og rammene skolen legger for planlegging, gjennomføring og dokumentasjon av prosjektene, fordrer at studentene har et helhetlig perspektiv på prosjektets utgangspunkt og løsning.

4.4 Læringsaktiviteter

Læringsaktiviteter omfatter i prinsippet alle aktiviteter med læring som hovedmål. De kjennetegnes ofte av studentens rolle i læringsprosessen, studentdrevne læringsaktiviteter henviser til aktiviteter hvor studenten har en mer aktiv rolle enn for lærerstyrte aktiviteter. Studentdrevne læringsaktiviteter inkluderer ulike metoder og arbeidsmåter, som omfatter blant annet selvstendig arbeid med oppgaver, presentasjoner, gruppearbeid, prosjektarbeid, fagrelatert diskusjonsforum på nett.

Fagskolen legger til rette for at studentene skal samarbeide i store deler av læringsarbeidet gjennom gruppearbeid, diskusjoner, tilbakemeldinger og sosial støtte.

Arbeidsformer

Arbeidsformene som benyttes er relevante og hensiktsmessige for å nå målene for fagskoleutdanning. Det innebærer at studentene i tillegg til faglig utvikling, også skal utvikle evne til samarbeid, kommunikasjon og praktisk problemløsning. Studentene skal også utvikle evne til å se teknologien i et bredere samfunns- og miljøperspektiv.

Det forutsettes at studentene viser initiativ og tar ansvar for eget studiearbeid og felles læringsmiljø, samtidig som de viser en konstruktiv-kritisk holdning til studieopplegget. Studentene har praktisk erfaring innen egne fagområder, og det gir anledning for å legge til rette for erfaringsbaserte og studentsentrerte læringsformer. Gjennom pedagogisk ledelse trekkes studentene aktivt med, og trenes opp til refleksjon i egen læringsprosess. Det brukes variasjon i læringsmetodene for å oppnå en helhetlig kompetanse, i forhold til kunnskaper, erfaringer, ferdigheter og generell kompetanse hos den enkelte student.

Det brukes varierte arbeidsformer for å oppnå best mulig læringsutbytte for den enkelte student. Konkret vil dette si:

- Gruppearbeid med logg og refleksjonsnotat
- Prosjektarbeid med tverrfaglig fokus
- Lærerstyrt undervisning
- Praksisorientert undervisning
- Veiledning
- Individuelle arbeidsoppgaver
- Presentasjoner

Til hvert emne er det utarbeidet obligatoriske arbeidskrav. Dokumentasjon av disse kravene samles i en mappe for hver student. Tverrfaglige problemstillinger er det normale i arbeidslivet og er derfor godt egnet til å demonstrere helheten i utdanningen og emnenes forhold til hverandre. Tverrfaglige problemstillinger forbereder også studentene til yrkeslivet. Arbeid med slike problemstillinger inngår i studiet, hvor hospitering i arbeidslivet kan brukes i noen emner og temaer.

Administrativt system

Studenter som gjennomfører utdanning ved Fagskolen Tinius Olsen blir registrert i skolens administrative system. I det administrative systemet registreres resultatene fra gjennomførte emner i tillegg til nødvendige persondata.

Læringsplattformen

Fagskolen Tinius Olsen benytter den IKT baserte læringsplattformen It's Learning. På læringsplattformen organiserer og tilrettelegger læreren lærestoff slik at det blir gjort tilgjengelig for studentene. Alle arbeidskrav, slik som prøver, innleveringer, gruppearbeider og prosjektarbeider organiseres med tidsfrister, og det er purringsmuligheter på ikke innleverte arbeidskrav. Dette utgjør en elektronisk arbeidsmappe for den enkelte student. Lærerens bedømmelse på arbeidene lagres i forbindelse med tilbakemeldingen på arbeidskravet. I tillegg fungerer læringsplattformen som et verktøy for organisering og strukturering av læringsarbeid og et bindeledd for internt samarbeid på fagskolen. I lærings-plattformen finner studenten blant annet alle temaer i studiet, intern informasjon til studenter, kvalitetshåndbok med overordnede dokumenter for kvalitetsarbeid, rutinebeskrivelser, skjemaer, årshjul og forskrift.

Opplæring i bruk av læringsplattform gjennomføres i løpet av første skoleuke for studentene. Opplæringen tar for seg følgende:

- Pålogging
- Generell navigering i plattformen (oppslag, fagrom ol.)
- Oppdatering av brukerprofil (bilde, kontaktinformasjon ol.)
- Innlevering av arbeidskrav
- Meldingsfunksjon
- Aktivering av varslinger til epost

Det er studentens eget ansvar å delta på opplæringen. Etter opplæringen er gjennomført forventes det at studenten behersker de ulike funksjonene som kreves for å være aktiv student, og selv ber skolen om hjelp dersom det er noe han/hun ikke mestrer.

Veiledning og oppfølging

Studiet har et pedagogisk opplegg som sikrer god veiledning og oppfølging av studentene både som gruppe og individ. Lærerens rolle i fagskoleutdanningen er i stor grad knyttet til veiledning og tilrettelegging for fleksibel læring. Målet er å få studenten til å sette sine erfaringer, kunnskaper og ferdigheter inn i en større sammenheng.

I studentens arbeid med oppgaveløsning, prosjektarbeid og praktisk arbeid vil det bli gitt individuell veiledning både underveis og på innleverte arbeidskrav. Det gjennomføres både via læringsplattformen og i undervisningen. I samråd med studentene fastsettes det tidspunkt for veiledning. Skolen legger til rette for kontinuerlig å øke kvaliteten på undervisningen og dermed fremme studentenes læreprosess og faglige kunnskaper. I praksis betyr dette at studenten oppøves til kritisk tenking og refleksjon over de valg av løsninger som blir benyttet.

Veiledning benyttes både i forbindelse med det teoretiske arbeidet og som et ledd i den enkelte students og gruppens utviklingsprosess. Veiledningen har som mål å vise sammenheng mellom teori og praksis. Refleksjon før, under og etter handling er vesentlig for at yrkesutøvelsen skal være god. Studentene får også opplæring i, og erfaring med, kollegabasert veiledning for å kunne benytte det i eget arbeid og styrke refleksjonen rundt egen praksis.

Oppfølging av studentene omfatter forhold rundt utdanningen og studiesituasjon som individuell tilrettelegging, muligheter for studieveiledning og karriereveiledning. Skolen er behjelpelig med utfylling av skjemaer om permisjoner, innpassing og annet.

Responstid for lærens tilbakemelding

Faglærerne svarer på henvendelser fra studenter innen utgangen av påfølgende arbeidsdag.

4.5 Nettbasert deltidsstudium

Nettbaserte læringsaktiviteter

Ved nettbasert deltidsstudium benyttes et større utvalg av arbeidsformer for å oppnå læringsutbyttene. I tillegg til arbeidsformene som er beskrevet for heltidsstudium benyttes også «omvendt klasserom» metodikken med distribusjon av en del av læringsinnholdet gjennom asynkrone medier slik som innspilte videoer og automatiske presentasjoner med lyd.

Lærerne har frihet til å velge arbeidsformer og formidlingsmedier de velger å bruke i den nettbaserte undervisningen. De planlegger og gjennomfører selv produksjon av læringselementene (som videoer, presentasjoner, oppgaver etc.) i henhold til emneplanen (se kapittel 4.6).

På ukentlig basis skal det i hvert emne spesifiseres hvordan den nettbaserte undervisningen skal gjennomføres, og hvilket medium som benyttes til hvilken læringsaktivitet. Det er et krav at alle faglærere skal ha nettbaserte, synkrone veiledningsmøter med studentgruppen minst en gang i uken. Gjennomføringsplanen (som baseres på emneplanen) for hvert emne skal publiseres for studentene senest fredag uken før, normalt i «emnerommet» på læringsplattformen (It's Learning).

Tidsrom	Faglærer	Tema	Aktiviteter	Frister
Uke 38	HVTO	Kildebruk og referanse-teknikk	1: Se video-forelesning om kildebruk	Tilgjengelig fra fredag 13.9. Bør sees før onsdag 18.9
			2: Gjør øvingsoppgave 1 og 2 om kildebruk	Bør ferdigstilles før onsdag 18.9
			3: Veiledningsmøte med diskusjon om kildebruk og spørsmålsrunde	Onsdag 18.9 kl. 1730 - 1815
			4: Gjør øvingsoppgave 3 om kildebruk	Fredag 20.9
			5: Påbegynn arbeidskrav 2 om kildebruk og referanseteknikk	Veiledning onsdag 25.9, innlevering fredag 27.9

Figur 1: Eksempel på gjennomføring av undervisningen i Yrkesrettet kommunikasjon for en uke. Det må presiseres at de nevnte øvingsoppgavene ikke rettes av faglærer. Arbeidskravet er obligatorisk, det blir vurdert og detaljerte tilbakemeldinger gis.

Læringsplattformen It's Learning benyttes for:

- Strukturering av læringsløpet
- Distribusjon av læringsinnhold
- Diskusjoner gjennom læringsprosessen
- Innlevering av arbeidskrav
- Vurdering og tilbakemelding på arbeidskrav
- Kommunikasjon mellom lærer og studenter, og studentene mellom

Som sanntids møtearena mellom lærer og studenter, og studentene imellom, benyttes en konferanseplattform, for tiden Zoom. Denne benyttes i hovedsak til:

- Veiledning fra lærer
- Studentenes gruppearbeid
- I noen tilfeller som medium for synkrone forelesninger

For nettbasert gruppearbeid studentene mellom anbefales verktøy som Skype og mulighetene for fildeling og samskriving i Microsoft Office (som studentene har fri tilgang til). Ved oppstart av det nettbaserte deltidsstudiet gis det innføring i de ulike verktøyene som følges opp med veiledning på nett og samlinger.

Faglærerne har tilgang til ulike dataverktøy, og opplæringsressurser for disse, til bruk i produksjon av nettbasert undervisning:

- Adobe Creative Cloud med alle applikasjoner
- Adobe Captivate
- Camtasia
- ScreencastOmatic
- Snagit

Denne listen kompletteres fortløpende når nye verktøy tas i bruk.

I tillegg til programvaren har faglærerne tilgang til maskinvare som legger til rette for nettbasert undervisning som f.eks.:

- Ulike videokameraer og mikrofonløsninger
- Dokumentkameraer
- Trykkfølsomme skjermer til å skrive på (elektronisk tavle)
- Swivl, robot som gjør at kameraet følger faglærer i en undervisningssituasjon

Denne listen kompletteres også fortløpende når nye verktøy tas i bruk.

Undervisning som innebærer formidling av nytt fagstoff og felles veiledningstimer i sanntid (synkront) legges normalt ut i opptak slik studenter som er forhindret fra å delta kan få del i aktiviteten. Dette gjøres i konferanseverktøyet som har innebygget opptak av skjerm og lyd. Studentene må på forhånd akseptere at slike opptak lages og distribueres til klassen før dette gjennomføres. Eventuelt innhold fra elektroniske tavler etc. legges også ut (som regel i PDF filer). Synkrone og asynkrone læringsaktiviteter støttes av tilleggsressurser som:

- Teoriunderlag (lærebøker eller kompendier, ofte i PDF format)
- Lenker til nettbaserte ressurser (videoer, tekster, animasjoner, simulatorer etc.)
- Egenproduserte ressurser som videoer etc.

Læringsaktiviteter på samlingene

Under samlingene er det intensiv undervisning, veiledning og arbeid i grupper der både labor, undervisningsrom og bedriftsbesøk benyttes.

Deltakelse på samlinger er ikke i seg selv obligatorisk. Imidlertid inneholder samlingene som regel obligatoriske arbeidskrav. Ved fravær fra samlinger er studentene ansvarlig for å ta igjen den tapte undervisningen ved selvstudium. Ved tapte eller underkjente obligatoriske arbeidskrav må studenten ta opp igjen disse i henhold til prosedyrer som er beskrevet i skolens kvalitetssystem.

Samlingsstruktur

Hvert studieår gjennomføres et antall samlinger på campus med et samlet omfang på ca. 20 dager, ofte strukturert som fire samlinger á fem dager. Første samling arrangeres så tidlig som mulig etter skolestart. Deretter fordeles samlingene i regelen jevnt gjennom skoleåret på en måte som er hensiktsmessig for studentene og skolen.

Eksakte samlingsdatoer for kommende skoleår publiseres på læringsplattformen innen utgangen av mai for eksisterende studenter og på skolens hjemmeside for nye studenter.

Konferanseplattformer

Veiledning og noe undervisning foregår på et konferansesystem der hver lærer får tildelt et undervisningsrom. Når studenter og lærere kobler seg til konferansesystemet med mikrofon og kamera, har alle deltagerne toveis lyd- og videokommunikasjon. Konferanseplattformen er da med på å muliggjøre læringsmøter, som om det skulle vært et ordinært klasserom. I gjennomsnitt gjennomføres det læringsaktiviteter på konferansesystemet to ganger per uke ved ordinære nettbaserte deltidsstudium. Læringsaktiviteter som finner sted i sanntid legges det ut i opptak slik studenter som er forhindret fra å delta kan få del i aktiviteten. Eventuelt innhold fra elektroniske tavler etc. legges også ut.

Som samarbeidsarena mellom studentene anbefaler skolen bruk av fritt tilgjengelige verktøy som Skype. Her kan studentene møtes med toveis lyd- og videokontakt. De har også tilgang til funksjoner som deling av presentasjoner og skjerminnhold, nettmøtene kan også tas opp. Dette sammen med samskrivingsmulighetene i MS Office 365 legger til rette for godt, nettbasert samarbeid.

Første samling på nettbasert deltidsstudium

Denne samlingen benyttes i stor grad til å bli kjent og etablere et godt samarbeidsklima og læringsmiljø i gruppen. I tillegg gis opplæring i bruken av IKT-verktøy, trening og bruk av læringsplattform og konferanseplattform, samt introduksjon til de første emnene som det skal arbeides med. Resten av samlingene på nettbasert deltidsstudium

Disse samlingene blir benyttet til undervisning og arbeid med enkelte obligatoriske arbeidskrav. Samlingene benyttes blant annet til de obligatoriske arbeidskravene som forutsetter bruk av utstyr som forefinnes på skolen. Se for øvrig oversikt i kapittel 4.9.

Veiledning og oppfølging av nettstudentene

Det stilles samme forventninger til arbeidsmengde og levering av arbeidskrav til studenter som følger nettbasert deltidsstudium som til heltidsstudentene, de får også tildelt de samme lærerressursene.

Ved studiestart får studentene opplæring i bruk av læringsplattformen. Dette inkluderer aktivering av varsling, der studentene får melding på sin private epost dersom de mottar en melding i læringsplattformen. Studentene har selv ansvar for å aktivere funksjonen.

Dersom en student viser manglende aktivitet på læringsplattformen, kontakter faglærer fagleder for nettbasert utdanning. Fagleder sender deretter ut en personlig melding via læringsplattformen til studenten det gjelder, der studenten får to uker til å bekrefte at han/hun fremdeles er student. Dersom studenten ikke gir tilbakemelding, vil han/hun miste sin studieplass. Ved aktivering av varsling på epost, vil studenten få meldingen, selv om han/hun ikke er logget på læringsplattformen.

På samme måten som i vanlig klasseromsundervisning kan man stille spørsmål til faglærer på konferansesystemet under de ukentlige veiledningsøktene i hvert emne. De øvrige IKT verktøyene (Skype, MS Office 365) kan brukes til aktiviteter slik som gruppearbeid, prosjektarbeid, diskusjoner, møter og lignende. Kontakt med faglærere og fagleder for

nettbasert utdanning skjer via meldingstjenesten på læringsplattformen. Spørsmål til øvrig administrasjon og ledelse stilles via epost, eventuelt telefon.

I nettbasert undervisning benyttes mange oppgaver, som løses både i grupper og individuelt, for å oppnå beskrevet læringsutbytte. Oppgavesammensetningen er slik at studenten må jobbe både på egenhånd og i grupper, samt søke veiledning fra lærer underveis. IKT-verktøyene gjør at studentene kan møtes i sann tid og jobbe sammen om oppgavene. I tillegg er det satt av fast tid til veiledning etter oppsatt plan, samt tilrettelagt for diskusjonsforum på læringsplattformen der også veileder deltar.

Eksempel på tidslinje for arbeid med oppgaver/arbeidskrav:

- Oppgaven legges ut på læringsplattformen med tidsfrist.
- Studentene forbereder seg og starter arbeidet med å løse oppgaven, enten individuelt, eller i grupper (via grupperommene i konferansesystem)
- I forberedelsesperioden kan studentene søke veiledning via telefon, epost, meldingstjenester/chat eller på forumet. Studentene må spesifisere hva de trenger veiledning om, og læreren velger om han/hun svarer muntlig på telefon, skriftlig via epost, via læringsplattformen eller i et veiledningsmøte på konferanseplattformen
- Omtrent midtveis mellom oppgavestart og innlevering settes det av tid i den ordinære nettundervisningen til felles veiledning i (sann tid) på oppgavene.
- Etter veiledningen jobber studentene videre med oppgaven, og kan søke veiledning fram til leveringsfrist, slik det er beskrevet ovenfor
- Etter innlevering får studentene tilbakemelding på hva som er bra og hva de må arbeide mer med for å nå læringsutbyttet

Responstid ved henvendelser

Faglærerne svarer på henvendelser fra studenter innen utgangen av påfølgende arbeidsdag.

4.6 Planer

Emneplan

Ved oppstart av hvert emne lages det en emneplan som viser hvordan læringsarbeidet er strukturert. Emnet undervises av et lærerteam nedsatt for formålet og er koordinert av den faglæreren som har mest undervisning i emnet. Planen inneholder hvilke temaer det skal arbeides med til hvilken tid, og hvilken faglærer som har ansvar for aktivitetene knyttet til et tema. Den inneholder også obligatoriske arbeidskrav og vurderingsarbeid som skal gjennomføres. Vurderingene beskrives overordnet hvordan hver enkelt aktivitet inngår i emnets totale vurdering, og hvor stor andel av vurderingsaktivitetene som må gjennomføres og bestås for å få sluttvurdering i emnet. Når hver enkelt vurderingsaktivitet skal gjennomføres, beskrives denne på forhånd med vurderingskriterier.

Aktivetsplan

I begynnelsen av hvert semester blir det laget aktivitetsplaner for alle grupper. Dette er en samlet oversikt over obligatoriske arbeidskrav og vurderingsarbeid og gir studentene oversikt over datoer for avvikling dette arbeidet. Dette gir studenter og lærere en samlet oversikt over arbeidsbelastningen i de ulike fasene i læringsløpet. Aktivitetsplanene inneholder også informasjon om andre fellesaktiviteter for klassen, blant annet bedriftsbesøk. Aktivitetsplanene er tilgjengelige for klassene på læringsplattformen.

Eksamensplan

Det utarbeides en overordnet plan for gjennomføring av eksamener i hvert semester. Eksamensordningen er beskrevet detaljert i kapittel fem i forskriften om opptak, studier og eksamen ved Fagskolen Tinius Olsen.

4.7 Dokumentasjon

Karakterskalaene som benyttes er den nivådelte som går fra A til F, hvor A er beste karakter og F er ikke bestått, eller vurderingen bestått eller ikke bestått.

Arbeidskrav

Resultatet og vurderinger av obligatoriske arbeidskrav blir fortløpende lagret på skolens læringsplattform i elektroniske mapper. For hvert emne spesifiseres arbeidskravene og disse må være gjennomført og bestått for å få karakter i emnet.

Karakterer i emner

Et emne kan bestå av et eller flere tema. Når alle temaene i emnet er gjennomført gjennomføres en avsluttende vurderingsaktivitet som utarbeides og vurderes av emneteamet i fellesskap. Resultatet av denne, sammen med resultater fra arbeidskravene, legges til grunn for emneteamets fastsettelse av emnekarakteren. Normalt vektet resultatet av arbeidskravene til 1/3 av emnekarakteren, mens den avsluttende vurderingen vektet til 2/3 av emnekarakteren. Dette i gjøres henhold til beskrivelsen for vurdering som ligger i emneplanen. Emnekarakteren dokumenteres på et skjema som er spesifisert i skolens kvalitetssystem, og overføres til skolens administrative system. Emnekarakteren bekjentgjøres for studentene på læringsplattformen eller ved en utskrift fra det administrative systemet.

Vitnemål

Etter fullført og bestått fagskoleutdanning utstedes det vitnemål. Når studenten har bestått alle emner, genereres vitnemålet fra dokumentasjonen som er lagret i skolens administrative system. I tillegg til emnekarakterer angir vitnemålet en beskrivelse av hovedprosjektet som er gjennomført, eventuell tittel for eksempel «fagskoleingeniør» og oppnådd grad som i henhold til Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning er:

- Gradsbetegnelse for fullført fagskoleutdanning av ett til halvannet års varighet (60–90 studiepoeng) er «Fagskolegrad».
- Gradsbetegnelse for fullført fagskoleutdanning av to års varighet eller mer (minimum 120 studiepoeng) er «Høyere fagskolegrad».

Karakterutskrift

Studenter som avslutter utdanningen uten å ha bestått alle emner, får utstedt karakterutskrift.

4.8 Studiemodell fulltidsstudium

Fulltidsstudium og nettbasert deltidsstudium har samme søknadsfrist og oppstartstidspunkt. Fulltidsstudiet går over fire terminer og har to studieårs varighet, mens nettbasert deltidsstudium går over åtte terminer og har fire studieårs varighet. Dette innebærer at fulltidsstudium og nettbasert deltidsstudium undervises i separate grupper og har studieløp som er uavhengig av hverandre.

Tabell 1: Fordeling av emnenes studiepoeng (SP) over studiets terminer ved fulltidsstudium

Emner	SP	Termin 1	Termin 2	Termin 3	Termin 4
Kommunikasjon, formidling og språk	10	6	4		
Ledelse, Økonomi og Markedsføring	10	6	4		
Destinasjonsutvikling	15	9	6		
Entreprenørskap og opplevelsesutvikling	15	9	6		
Reiselivspraksis	20		10	10	
Restaurantdrift	20			8	12
Hotelldrift	20			8	12
Hovedprosjekt	10			4	6
SUM		30	30	30	30

Hotell- og restaurantdrift er en fordypning i fagområdet reiseliv. Studieplan er delt opp i emner, og emnene er igjen delt opp i temaer. Innen fagområdet reiseliv er de første fem emnene (fellesemner og grunnleggende reiselivsemner) felles for alle fordypninger, og resten av emnene (fordypningsemner) er spesifikke for aktuell fordypning.

Tabell 2: Oversikt over emner, arbeidsmengde og studiepoeng

Emnekode	Emne	Arbeidsmengde	Studiepoeng
	Kommunikasjon, formidling og språk	300	10
	Ledelse, Økonomi og Markedsføring	300	10
	Destinasjonsutvikling	450	15
	Entreprenørskap og opplevelsesutvikling	450	15
	Reiselivspraksis	600	20
	Restaurantdrift	600	20
	Hotelldrift	600	20
	Hovedprosjekt	300	10
	SUM	3600	120

Det totale antall **arbeidstimer** for fulltidsstudenter skal være **1800 timer per år**. Arbeidstimerne fordeles mellom undervisning/veiledning og egenarbeid.

Tabell 3: Fordeling av studieaktiviteten i Hotell- og restaurantdrift

Studieaktivitet	Arbeidsmengde i %	
	Heltid	Nettbasert deltid
Prosjektarbeid	15 %	15 %
Praksis	17 %	17 %
Øvrige lærerstyrte aktiviteter	28 %	23 %
Studentstyrte læringsaktiviteter	35 %	40 %
Eksamen/prøver inkludert forberedelser	5 %	5 %

På heltidsmodellen utgjør lærerstyrte aktiviteter 1070 timer på årsbasis, noe som tilsvarer 60 % av total arbeidsmengde.

Blant fordypningsemnene i Hotell- og restaurantdrift utgjør utplassering i praksis ca. 17 % av arbeidsmengden.

Målet med undervisningen er at hver enkelt student skal ha en høy oppnåelse av læringsutbyttene slik de er beskrevet overordnet, og for hvert enkelt emne. Dette oppnås gjennom ulike læringsstrategier som medfører en variasjon av undervisningsformer og læringsaktiviteter.

4.9 Nettbasert deltidsstudium

Fulltidsstudium og nettbasert deltidsstudium har samme søknadsfrist og oppstartstidspunkt. Fulltidsstudiet går over fire terminer og har to studieårs varighet, mens nettbasert deltidsstudium går over åtte terminer og har fire studieårs varighet. Dette innebærer at fulltidsstudium og nettbasert deltidsstudium undervises i separate grupper og har studieløp som er uavhengig av hverandre.

Tabell 4: Fordeling av emnenes studiepoeng (SP) over nettbasert deltidsstudiets terminer (T1-T8)

Emner	SP	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8
Kommunikasjon, formidling og språk	10	6	4						
Ledelse, Økonomi og Markedsføring	10	4	6						
Destinasjonsutvikling	15	5	5	5					
Entreprenørskap og opplevelsesutvikling	15			10	5				
Reiselivspraksis	20				10	10			
Restaurantdrift	20					5	15		
Hotelldrift	20							10	10
Hovedprosjekt	10							5	5
SUM		15	15	15	15	15	15	15	15

Studenter som følger nettbasert deltidsstudium over fire år får totalt tildelt de samme lærerressursene som studenter som gjennomfører på heltid. Det totale antall arbeidstimer for studentene som gjennomfører nettbasert deltidsmodell skal være 900 timer per år. Lærerstyrte aktiviteter utgjør ca. 500 timer på årsbasis, noe som tilsvarer 55 % av total arbeidsmengde.

Studentene ved deltidsstudiet skal gjennomføre praksisutplasseringer på lik linje, av samme omfang og lik vurderingsordning som for fulltidsstudiet. Dette kommer i tillegg til samlingene.

Læringsarbeidet består blant annet av lærerstyrte nettmøter inntil to dager á fire timer per uke i 32 uker. Det tilsvarer 256 timer, hvor fast veiledning inngår (se også eksempel på tidslinje for arbeid med oppgavene i kapittel 4.5). Samlingene gjennomføres med inntil 20 dager á åtte timer, det tilsvarer 160 timer. Totalt utgjør lærerstyrte økter på nett eller samlinger til sammen 416 timer. I tillegg er det avsatt 34 timer for lærerne til veiledning hvor de etter avtale er disponible på mail, telefon, læringsplattformen og konferanseplattformen. Tid til eventuelle eksamener kommer i tillegg.

I et nettbasert deltidsstudium har de lærerstyrte studieaktiviteter en noe annen prosentvis fordeling. Forskjellen ligger i færre forelesninger og mer veiledning (prosjektarbeid skal være det samme som på heltid).

Totalt utgjør studieaktivitetene på samlinger 640 timer over fire år. Denne tiden disponeres på følgende måte:

Tabell 5: Oversikt over studieaktiviteter på samlingene ved nettbaserte studier

Studieaktivitet	Arbeidsmengde	
	%	Timer
Prosjektarbeid	15 %	96
Øvrige lærerstyrte aktiviteter	80 %	496
Administrativ tid		16
Eksamen/prøver inkludert forberedelser	5 %	32

Tabell 6: Oversikt over overordnede tema for samlingene ved nettbaserte studier

Samling	Overordnet tema for samlingen
1	Oppstart, studieteknikk, IKT-verktøy
2	Oppstart av prosjekt i praksis: Destinasjonsutvikling
3	Arbeid med prosjekt i praksis: Destinasjonsutvikling
4	Vurdering prosjekt i praksis, avsluttende prøver
5	Oppstart Entreprenørskap og opplevelsesutvikling samt studentbedrift
6	Arbeid med studentbedrift, avsluttende vurdering av Destinasjonsutvikling
7	Oppstart og tilrettelegging av Reiselivspraksis
8	Avsluttende vurdering av Entreprenørskap og opplevelsesutvikling med studentbedrift. Oppfølging og veiledning i Reiselivspraksis
9	Oppstart Restaurantdrift. Oppfølging og veiledning i Reiselivspraksis.
10	Avsluttende vurdering Reiselivspraksis. Oppstart prosjektarbeid og bedriftsbesøk i Restaurantdrift.
11	Prosjektarbeid Restaurantdrift
12	Avsluttende vurdering Restaurantdrift. Forberedelse Hovedprosjekt.
13	Oppstart Hovedprosjekt og Hotelldrift
14	Arbeid med Hovedprosjekt (presentasjon forprosjekt). Arbeidskrav og bedriftsbesøk Hotelldrift.
15	Arbeid med hovedprosjekt. Arbeidskrav Hotelldrift. Forberedelse til Hovedprosjekt eksamen.
16	Avslutning hovedprosjekt, presentasjon og vurdering. Avsluttende vurdering Hotelldrift.

I tillegg til overordnede tema vil samlingene inneholde veiledning, utvalgte forelesninger, studentpresentasjoner, bedriftsbesøk, arbeidskrav, vurderingsarbeid og øvrige læringsaktiviteter.

4.10 Vurderingsarbeid

Emneplanen skal inneholde en detaljert oversikt over vurderingene som skal skje i læringsløpet. Emnene skal ha vurdering underveis og ved emnets avslutning i henhold til mappevurderingsmodellen som er beskrevet i «Forskrift om opptak, studier og eksamen ved Fagskolen Tinius Olsen» §4-3. Se også beskrivelse under «Vurderingsform» i beskrivelsene av de ulike emnene i kapittel 5.

Tabell 7: Oversikt over emner, studiepoeng og vurdering

Emne	Studiepoeng	Vurdering	Vurderingsform
Kommunikasjon, formidling og språk	10	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Mappevurdering med avsluttende vurdering. Emnet kan trekkes ut til skriftlig eksamen.
Ledelse, Økonomi og Markedsføring (LØM)	10	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Mappevurdering med avsluttende vurdering. Obligatorisk Tverrfaglig eksamen i LØM-fagene
Entreprenørskap og opplevelsesutvikling	15	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Mappevurdering med avsluttende vurdering. Emnet kan trekkes ut til skriftlig eksamen.
Destinasjonsutvikling	15	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Mappevurdering med avsluttende vurdering. Emnet kan trekkes ut til skriftlig eksamen.
Reiselivspraksis	20	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Mappevurdering med avsluttende vurdering.
Restaurantdrift	20	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Mappevurdering med avsluttende vurdering. Emnet kan trekkes ut til skriftlig sammensatt eksamen.
Hotelldrift	20	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Mappevurdering med avsluttende vurdering. Emnet kan trekkes ut til skriftlig sammensatt eksamen.
Hovedprosjekt	10	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Mappevurdering. Obligatorisk hovedprosjekteksamen

5.0 Studieinnhold

Tabell 8: Emner og temaer i Hotell- og restaurantdrift

Emnekode	Emnenavn	Studiepoeng	Temaer
	Kommunikasjon, formidling og språk	10	Norsk Engelsk IKT og sosiale medier
	LØM	10	Økonomistyring Organisasjon og ledelse Markedsføringsledelse
	Entreprenørskap og opplevelsesutvikling	15	Innovasjon Produkt- og tjenesteutvikling Entreprenørskap Digitale opplevelser
	Destinasjonsutvikling	15	Prosjektledelse Vertskap Opplevelsesøkonomi Bærekraftige forretningsmodeller Markedsføringskanaler
	Reiselivspraksis	20	
	Restaurantdrift	20	Restaurantlære Terroir Drikkelære Matsikkerhet Restaurantledelse
	Hotelldrift	20	Hotellære Forvaltning, drift og vedlikehold Hotelldrift
	Hovedprosjekt	10	
	Sum	120	

Studieplanen i Hotell- og restaurantdrift består av 8 emner. Emnene er bygget opp av sentrale temaer med utgangspunkt i kjernekompetansen for bransjen, samt det overordnede læringsutbyttet for utdanningen. Emnene bygger på hverandre for å gi studentene en bred kompetanse innen Hotell- og restaurantdrift.

Vi har tre grupper som er fellesemner, grunnleggende reiselivsemner og fagspesifikke fordypningsemner.

- Fellesemner: Kommunikasjon, formidling og språk og LØM
- Grunnleggende reiselivsemner: Entreprenørskap og opplevelsesutvikling, Destinasjonsutvikling og Reiselivspraksis
- Fordypningsemner: Restaurantdrift, Hotelldrift og Hovedprosjekt

Fellesemner og grunnleggende reiselivsemner er like for fordypningene på fagområde reiseliv. Dette legger til rette for at undervisningen kan foregå i en samlet gruppe for disse emnene som deles i fordypningsemnene.

Fellesemner og grunnleggende reiselivsemner er emner som studentene må ha kunnskap om for å gå videre på de fagspesifikke fordypningsemnene.

De fagspesifikke fordypningsemnene bygger på grunnleggende emner i reiseliv, som er komplementære til fellesemnene.

5.1 Fellesemner

Emnekode:			
Emne:	Kommunikasjon, formidling og språk	Temaer:	<ul style="list-style-type: none"> • Norsk • Engelsk • IKT og sosiale medier
Studiepoeng:	10		
Arbeidsmengde:	300 timer		
Læringsutbytte			
<p>Kunnskaper Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om språket som verktøy for god kommunikasjon, og kjenner til norsk og engelsk fagterminologi innen sitt fagområde • har kunnskap om grammatikk, sjangerforståelse samt språklige, stilistiske og grafiske virkemidler i tekst. • har kunnskap om relevante dataverktøy som benyttes ved kommunikasjon • kjenner til ulike former for prosjektdokumentasjon, avtaler og kontrakter. • kjenner til ulike metoder for forhandlinger • kan reflektere over kulturelle forskjeller i arbeidsliv og samfunn <p>Ferdigheter Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan gjøre rede for kommunikasjon på norsk og engelsk, skriftlig og muntlig, både om generelle og yrkesrettede emner • kan gjøre rede for kulturelle forskjeller i all kommunikasjon • kan gjøre rede for relevante kommunikasjonsverktøy og medier i kommunikasjonsprosessen • kan gjøre rede for oppsett av en agenda og skrive referat fra møter • kan gjøre rede for utarbeidelsen av god rapport • kan gjøre rede for suksesskriterier for gode presentasjoner og innlegg i ulike fora • kan gjøre rede for god instruksjon og veiledning av andre • kan gjøre rede for god utarbeidelse av formelle tekster, arbeidsavtaler og kontrakter • kan analysere informasjon og anvende denne i ulike sammenhenger <p>Generell kompetanse Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan kommunisere på en tydelig og forståelig måte, både i faglige og personlige sammenhenger • har kompetanse i effektiv og korrekt kildebruk 			

- kan delta i planlegging, gjennomføring og presentasjoner av et prosjekt
- kan representere sin bedrift i møter og befaringer
- kan lede arbeidet med løpende og avsluttende prosjektdokumentasjon
- kan lede og gjennomføre møter med tverrfaglig deltagelse på arbeidsplassen
- kan vurdere eget behov for utvikling av kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse

Innhold

Norsk:

- Norsk som kommunikasjonsverktøy, skriftlig og muntlig
- Betydningen av kommunikasjon i arbeids- og samfunnsliv
- Grammatikk, språklige og grafiske virkemidler
- Massemedier
- Mottakerbevissthet
- IKT-verktøy i skriftlig og muntlig kommunikasjon
- Informasjonsinnhenting på norsk
- Kildebruk og referanseteknikk
- Kommentere og vurdere ulike typer tekster
- Formelle skriftlige sjangre
- Resonnerende tekster
- Planlegging, gjennomføring og presentasjon av tverrfaglige prosjekter
- Muntlig kommunikasjon
- Studieteknikk

Engelsk:

- Engelsk som kommunikasjonsverktøy, skriftlig og muntlig
- Engelsk fagterminologi
- Tverrkulturelle emner
- Tekstskaping
- Formell skriving
- Informasjonsinnhenting på engelsk
- IKT-verktøy i skriftlig og muntlig kommunikasjon
- Muntlig kommunikasjon
- Planlegging, gjennomføring og presentasjon av tverrfaglige prosjekter

IKT og sosiale medier:

- Tekstbehandlingsprogram
- Presentasjonsprogram
- Sosiale medier

Arbeidskrav
<ul style="list-style-type: none">• Arbeidsmappen i emnet skal inneholde et antall skriftlige og muntlige oppgaver på norsk, samt et antall skriftlige og muntlige oppgaver på engelsk. Konkret antall og arbeidskravenes innhold presiseres i temaenes gjennomføringsplaner som leveres ut ved semesterstart• I tillegg kreves det obligatorisk oppmøte til undervisningen i enkelte temaer. Obligatorisk oppmøte presiseres i gjennomføringsplan som utleveres ved semesterstart
Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none">• Forelesning/undervisning• Øvinger• Skriftlig arbeid til innlevering• Digitale arbeidsformer• Veiledning• Gruppearbeid• Case• Nettbasert undervisning (gjelder nettstudenter)
Vurderingsform (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none">• Mappevurdering (§4-3 i forskriften). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat• Vurdering etter avsluttet undervisning i emnet, mappevurderingen vektet til 1/3 av emnekaraktaren, mens den avsluttende vurderingen vektet til 2/3 av emnekaraktaren• Emnet kan trekkes ut til lokal eksamen, se §5 i forskriften• Eksamensform: Skriftlig eksamen, se vedlegg «Eksamensformer ved Fagskolen Tinus Olsen
Litteraturliste
<p>Norsk Feder, M. & Hoel, A. (2014): <i>Norsk for fagskolen</i>, Oslo, NKI, ISBN: 978-82-562-7328-7 Andersen, E. S., & Schwencke, E. (2012): <i>Prosjektarbeid – en veiledning for studenter</i>, Bærum, NKI, ISBN 978-82-562-7230-3</p> <p>Engelsk Ytterdal, Marianne Roald (2015). <i>Crossover, New Edition</i>. Oslo. NKI. ISBN: 978-82-562-7375-1</p>

Kompendier utdeles ved temaets oppstart. Relevante internettsider blir oppgitt underveis. Litteraturliste oppdateres ved studiestart.

Emnekode:			
Emne:	Ledelse, Økonomi og Markedsføring	Temaer:	<ul style="list-style-type: none">• Økonomistyring• Organisasjon og ledelse• Markedsføringsledelse
Studiepoeng:	10		
Arbeidsmengde:	300 timer		

Læringsutbytte

Kunnskaper

Kandidaten:

- har kunnskap om organisasjonsteori, organisasjonskultur, ledelsesteori og motivasjonsteori
- har innsikt i aktuelle lover innenfor LØM-emnet og forstår hvilken betydning disse har for bedriftens arbeidsbetingelser
- har kunnskap om kjøpsatferd og markedsplanlegging
- har kunnskap om sentrale økonomibegreper, bedriftsetablering, enkle kalkyler, lønnsomhetsbetraktninger, budsjettering og regnskapsanalyse
- har erfaringsbasert kunnskap om bransjens økonomiske utvikling og bransjens ledelsesutfordringer

Ferdigheter

Kandidaten:

- kan forstå og analysere et regnskap, og kan anvende denne informasjonen for iverksetting av tiltak
- kan utarbeide et budsjett og sette opp enkle kalkyler
- kan utarbeide en markedsplan
- kan gjøre rede for og vurdere menneskelige, arbeidsmiljømessige, etiske og økonomiske utfordringer i lys av gjeldende lovkrav og bedriftens og bransjens behov
- kan kartlegge en bedrifts arbeidsbetingelser, identifisere faglige problemstillinger, utarbeide mål og iverksette begrunnede tiltak
- kan innhente, formidle og presentere faglig informasjon, ideer og løsninger både muntlig og skriftlig

Generell kompetanse

Kandidaten:

- kan innen gitte tidsfrister, alene og i samarbeid med andre planlegge, gjennomføre, dokumentere og levere arbeidsoppgaver og prosjekter innenfor LØM-emnet
- kan kommunisere på en tydelig og forståelig måte, og kan utveksle faglige synspunkter med medarbeidere, kunder og andre interessenter
- har kompetanse i effektiv bruk av IKT, og kan bruke regneark til å løse oppgaver innenfor økonomistyring
- kan utarbeide og følge opp planer
- kan utøve personalledelse og lede medarbeidere
- kan behandle medarbeidere, kunder og andre med respekt
- kan utøve samfunnsansvar og bidra til organisasjonsutvikling

Innhold

Økonomistyring:

- Aktuelt lovverk innenfor LØM
- Etikk
- Situasjonsanalyse og mål
- Bedriftsetablering
- Kostnads- og inntekstforståelse
- Regnskapsforståelse og regnskapsanalyse
- Budsjettering
- Kalkyler og lønnsomhetsbetraktninger
- Investeringsanalyse

Organisasjon og ledelse

- Personalledelse og personaladministrasjon
- Ledelsesteori
- Organisasjonsteori/struktur
- Organisasjonsutvikling/endringer
- Motivasjonsteori
- Psykososialt og organisatorisk arbeidsmiljø
- Bedriftskultur

Markedsføring

- Markedsplan
- Segmentering
- Kjøpsadferd i privat og bedriftsmarked

- Markedsføringsstrategi, konkurransemidler

Arbeidskrav

Gjennomføre obligatoriske innleveringsoppgaver og dokumentere øvrige obligatoriske aktiviteter i arbeidsmappe.

Obligatoriske arbeidskrav Økonomi:

- En oppgave som omhandler regnskapsanalyse
- En oppgave som gjelder nåverdi
- En oppgave som gjelder nullpunktanalyse
- Avsluttende skriftlig prøve som dekker sentrale krav i læreplan

Obligatoriske arbeidskrav Organisasjon og Ledelse:

- Prosjektoppgave med forprosjekt
- Oppgave om organisasjonsteori
- Caser som dekker læreplan
- Avsluttende skriftlig prøve som dekker sentrale krav i læreplan

Obligatoriske arbeidskrav i Markedsføring:

- Case(r) som dekker markedsplan og markedsanalyse

Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)

- Forelesning/undervisning
- Øvinger
- Skriftlig arbeid til innlevering
- Digitale arbeidsformer
- Veiledning
- Gruppearbeid
- Case
- Nettbasert undervisning (gjelder nettstudenter)

Vurderingsform (Nett og stedsbasert)

- Mappevurdering (§4-3 i forskriften). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat
- Vurdering etter avsluttet undervisning i emnet, mappevurderingen vektes til 1/3 av emnekaraktren, mens den avsluttende vurderingen vektes til 2/3 av emnekaraktren

- Sentralgitt eksamen, se §5 i forskriften
- Eksamensform: Tverrfaglig eksamen i LØM-fagene, se vedlegg «Eksamensformer ved Fagskolen Tinius Olsen»

Litteraturliste

Økonomistyring

Holan og Høiseth (2010): *Økonomistyring*, Bærum, NKI, ISBN: 978-85-627-1436

Organisasjon og ledelse og Markedsføringsledelse

Hjertnes F. (2014): *Markedsføring, organisasjon og ledelse*, Bergen, Fagbokforlaget, ISBN: 978-82-450-1645-1

Relevante internettsider blir oppgitt underveis. Litteraturliste oppdateres ved studiestart.

5.2 Grunnleggende reiselivsemner

Emnekode:			
Emne:	Destinasjonsutvikling	Temaer:	<ul style="list-style-type: none"> • Prosjektledelse • Vertskap • Opplevelsesøkonomi • Bærekraftige forretningsmodeller • Markedsføringskanaler
Studiepoeng:	15		
Arbeidsmengde:	450 timer		
Læringsutbytte			
<p>Kunnskap</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om metodikk for organisering og ledelse av prosjekter som er typisk innen reiselivsbransjen • kunnskap om vertskapets rolle i det helhetlige opplevelsesproduktet og hva som kjennetegner et godt vertskap • har innsikt i relasjonsbygging mellom gjest og vertskap og mellom kollegaer • Har innsikt i reiselivets verdikjede og kundeopplevelsen • Har kunnskap om gjesters behov, motivasjon og holdninger • Har kunnskap om merkevarebygging, markedskommunikasjon, prising og salg • Har kunnskap om digitale distribusjonskanaler og stedsmarkedsføring • Har kunnskap om bærekraft i destinasjonsutvikling • Har kunnskap om reiselivets påvirkning på miljøet • Har kunnskap om digitale kanaler og sosiale medier • Har kunnskap om HMS – arbeidet og gjeldende lover, forskrifter og regler og vertskapets ansvar • Kjenner til bransjens historie, tradisjoner, egenart og plass i samfunnet <p>Ferdigheter</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan redegjøre for aspekter av god prosjektledelse og reflektere over egen prosjektledelse og justere denne under veiledning • Kan reflektere over vertskapskompetansen i konkrete arbeidssituasjoner • Kan finne og vise til fagstoff om interkulturelle forskjeller og identitet • Kan reflektere over relasjonsbygging for å skape kontakt og trygghet hos gjestene • Kan gjøre rede for utvikling av profileringsmateriell og digital markedsføring • Kan gjøre rede for markedet og definere målgrupper • Kan gjøre rede for markedets kommunikasjonsmetoder til ulike målgrupper 			

- Kan gjøre rede for salgssamtaler, salgsmøter, workshop og messer
- Kan gjøre rede for digitale kanaler og plattformer i distribusjon og markedskommunikasjon
- Kan finne og vise til markedsinformasjon og utarbeide markedsplan
- Kan reflektere over bruken av sosiale medier for hele kundeopplevelsen
- Kan gjøre rede for retningslinjene i reiselivsbedrifters HMS-arbeid med spesielt fokus på vertskapets ansvar for gjestens sikkerhet

Generell kompetanse

Kandidaten:

- kan utveksle synspunkter med andre med bakgrunn innenfor prosjektledelse og delta i diskusjoner om hvordan slik ledelse kan utøves
- Kan utveksle synspunkter med aktørene i reiselivet om hvordan opptre korrekt i vertskapsrollen ved å tilpasse adferd til situasjonen
- Kan planlegge og forstå kundens behov i reiselivet
- Kan utveksle synspunkter om verdien av destinasjonssamarbeid
- Kan planlegge og gjennomføre markedsføring digitalt, i kampanjer og messer alene og som deltaker i gruppe og i tråd med etiske krav og retningslinjer
- Kan utveksle synspunkt med andre om merkevarebygging og ivaretagelse av merkevaren

Innhold

- Prosjektledelse
 - Typer av prosjekter
 - Organisering av prosjekter
 - Planlegging og oppfølging prosjekter
 - Tids og ressursplanlegging
 - Lønnsomhetsvurdering
 - Kontraktarbeid
- 10 punkts modellen
 - Målanalyse
 - Kartlegg stedskvaliteter
 - Samfunnsanalyse
 - Målgruppeanalyse
 - Valg av posisjon
 - Forankring
 - Identitets- og omdømmekartlegging
 - Handlingsplan
 - Organisering og finansiering

- Langsiktig utviklings- og kommunikasjonsarbeid
- Vertskap
 - Vertsksapsrollen
 - Relasjonsbygging
 - Kulturforståelse
 - HMS, lover og forskrifter
- Opplevelsesøkonomi
 - Kjennetegn for vellykkede opplevelsesvirksomheter
 - Forutsetninger for opplevelsesvirksomhet
 - Opplevelsesdesign
- Bærekraftig virksomhet
 - Økonomisk bærekraft
 - Sosial bærekraft
 - Miljømessig bærekraft
- Markedsføringskanaler
 - Sosiale medier
 - Bransjeplattformer
 - Distribusjonsnettverk

Arbeidskrav

Arbeidskravene må være bestått for å gjennomføre utdanningen/få avsluttende vurdering.

Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)

- Forelesning/undervisning
- Praktisk
- Case
- Digitale arbeidsformer
- Gruppearbeid
- Nettbasert undervisning (gjelder nettstudenter)

Vurderingsform (Nett og stedsbasert)

- Mappedvurdering (§4-3 i forskriften). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat
- Vurdering etter avsluttet undervisning i emnet, mappevurderingen vektet til 1/3 av emnekarakteren, mens den avsluttende vurderingen vektet til 2/3 av emnekarakteren
- Emnet kan trekkes ut til lokal eksamen, se §5 i forskriften
- Eksamensform: Skriftlig eksamen, se vedlegg «Eksamensformer ved Fagskolen Tinius Olsen

Litteraturliste

- TIBE Samfunn AS: *10 punktsmodellen, strategisk og kreativ samfunnsutvikling*, ISBN: 978-82-303-2831-6
- Morrison A.M. (2013): *Marketing and Managing Tourism Destinations*, Routledge, ISBN: 9780415672504
- Arild Viken (2016): *Turisme Destinasjonsutvikling*, Gyldendal, ISBN: 978-82-054-6050-8
- Håndbok for reisemålsutvikling*, Innovasjon Norge,
<https://business.visitnorway.com/no/verktoy/reisemalsutvikling/handbok-for-reisemalsutvikling/>
- Kobro, L.U., Vareide K., Haukeland P.L., Jervan (2013): *Duett eller duell? Reiseliv og lokalsamfunnsutvikling*, Telemarksforskning: TF-rapport nr. 319, ISBN: 978-82-7401-628-6, ISSN: 1891-053X, <http://distriktssenteret.no/wp-content/uploads/2013/09/Rapport-319-Duett-eller-duell-040913.pdf>
- Georg Kamfjord (2019): *Det helhetlige reiselivsproduktet*, Fagspesialisten, ISBN: 9788269141528
- Georg Kamfjord (2016): *Det helhetlige reiselivsproduktet bind 2: destinasjonsledelse*, Fagspesialisten, ISBN: 9788299292931
- Fagressurs: Forskningsinstituttet Etour i Østersund, <https://www.miun.se/etour/ETOUR--Forskning/>
- Kompendier utgitt av Fagskolen Tinius Olsen. Litteraturliste oppdateres ved studiestart av emneansvarlig.*

Emnekode:			
Emne:	Entreprenørskap og opplevelsesutvikling	Temaer:	<ul style="list-style-type: none"> • Innovasjon • Produkt- og tjenesteutvikling • Entreprenørskap • Digitale opplevelser
Studiepoeng:	15		
Arbeidsmengde:	450 timer		
Læringsutbytte			
Kunnskap			
Kandidaten:			
<ul style="list-style-type: none"> • Har kunnskap om entreprenørskap og innovasjon i reiselivs- og opplevelsesnæringer • Har kunnskap om entreprenørskap i et samfunnsøkonomisk perspektiv • Har kunnskap om hva som kjennetegner en god ide, ideutvikling og konseptualisering • Kan vurdere attraksjoner og opplevelser i et markedsorientert perspektiv • Har innsikt i å teste og validere idéer eller muligheter i markedet • Har kunnskap om utvikling av forretningsmodeller, forretningsplan og markedsplan • Har kunnskap om forholdet mellom entreprenørskap og innovasjon i reiselivet • Kan reflektere over forholdet mellom entreprenørielle og tradisjonelle ledelsesperspektiver rundt risiko, usikkerhet og muligheter • Kan vurdere reiselivsbransjens tradisjoner og egenart i samfunnet, samt digital opplevelsesutvikling • Kan reflektere over bærekraftige forretningsmodeller med tanke på virksomhets- og kunde verdi i reiselivet • Har innsikt i en reiselivsbedrifts økonomiske systemer og rapporteringskrav 			
Ferdigheter			
Kandidaten:			
<ul style="list-style-type: none"> • Kan gjøre rede for entreprenørskap i et samfunnsøkonomisk perspektiv • Kan gjøre rede for hvordan en forretningside identifiseres og utvikles • Kan gjøre rede for hvordan utvikling av attraksjoner og opplevelser kan gjøres i et markedsorientert perspektiv • Kan gjøre rede for ulike faktorer som påvirker prosessen fra ide til ny virksomhet • Kan gjøre rede for å validere idéer eller muligheter i markedet • Kan reflektere over effektene av entreprenørskap innenfor reiselivsnæringen • Kan gjøre rede for faglige verktøy for utvikling av forretnings-, og markedsplaner • Kan gjøre rede for bærekraftige forretningsmodeller med tanke på virksomhets- og kunde verdi i reiselivsbransjen 			

- Kan gjøre rede for kvalitet og pris på reiselivsprodukter ut fra etterspørsel og behov
- Kan reflektere over målrettet selvledelse og justere denne under veiledning
- Kan gjøre rede for forholdet mellom entreprenørielle og tradisjonelle ledelsesperspektiver rundt risiko, usikkerhet og muligheter
- Kan reflektere over etiske og moralske utfordringer i reiselivsvirksomhets- og forretningssammenheng
- kan finne og henviser til informasjon og fagstoff om kvalitet og pris på reiselivsprodukter ut fra etterspørsel og behov

Generell kompetanse

Kandidaten:

- Kan utveksle synspunkter med andre basert på kritiske og kreative refleksjoner over hvordan reiselivsbransjen organiserer og skaper verdi, inkludert refleksjon over etiske og samfunnsmessige konsekvenser
- Kan bidra til organisasjonsutvikling og forståelsen av entreprenørskap og innovasjon i en sosial, kulturell og økonomiske sammenheng
- Kan planlegge og gjennomføre endrings-, utviklings- og innovasjonsprosesser
- Kan utveksle synspunkter med andre om betydningen av entreprenørskap og innovasjon i opplevelsesproduksjon
-

Innhold

- Innovasjon
 - Innovasjonsteknikker og -metoder
 - Ideutvikling og kommersialisering
- Produkt- og tjenesteutvikling
 - Ideutvikling
 - Pilotprosjekter
 - Brukerorientering
 - Metoder
- Entreprenørskap
 - Utvikle, etablere studentbedrift
 - Forretningsmodeller
 - Forretningside og utarbeidelse av forretningsplan
- Digitale opplevelser
 - Bygg og landskapsmodellering
 - Digitale presentasjons- og opplevelsesverktøy

Arbeidskrav
<ul style="list-style-type: none">• Gjennomføre obligatoriske innleveringsoppgaver, refleksjonsnotat og dokumentere øvrige obligatoriske aktiviteter i arbeidsmappe
Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none">• Forelesning/undervisning• Praktisk øving• Digitale arbeidsformer• Case• Gruppearbeid• Prosjektarbeid• Skriftlig arbeid til innlevering• Nettbasert undervisning (gjelder nettstudenter)
Vurderingsform (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none">• Mappevurdering (§4-3 i forskriften). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat• Vurdering etter avsluttet undervisning i emnet, mappevurderingen vektet til 1/3 av emnekaraktoren, mens den avsluttende vurderingen vektet til 2/3 av emnekaraktoren• Emnet kan trekkes ut til lokal eksamen, se §5 i forskriften• Eksamensform: Skriftlig eksamen, se vedlegg «Eksamensformer ved Fagskolen Tinius Olsen
Litteraturliste
<p>Ann-Jorid Pedersen: <i>Opplevelsesøkonomi – kunsten å designe opplevelser</i>, Cappelen Damm akademisk, ISBN: 978-82-023-6737-4</p> <p>Ann-Jorid Pedersen: <i>Opplevelsesbasert verdiskapning</i>, Cappelen Damm akademisk, ISBN: 978-82-024-3723</p> <p>Tale Skjølsvik, Kari Håvåg Voldsund (2016): <i>Forretningsforståelse</i>, Cappelen Damm Akademisk, ISBN: 978-82-024-9065-2</p> <p>Meld. St. (2016-2017): <i>Opplev Norge – unikt og eventyrlig</i>, https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-19-20162017/id2543824/</p> <p>Breiby, Monica (2009): <i>Innovasjon i opplevelsesbasert reiseliv – Nasjonale turistveger</i>, https://www.researchgate.net/publication/322936235_Innovasjon_i_opplevelsesbasert_reiseliv_-_En_sammenligning_av_to_nasjonale_turistveger</p> <p><i>Kompendier utgitt av Fagskolen Tinius Olsen. Litteraturliste oppdateres ved studiestart.</i></p>

Emnekode:			
Emne:	Reiselivspraksis	Temaer	
Studiepoeng:	20		
Arbeidsmengde:	600 timer		
Læringsutbytte			
<p>Kunnskaper</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Har kunnskap om lokal kultur og hvordan det påvirker virksomheten i praksisbedriften • Har kunnskap om målrettet kommunikasjon, etiske prinsipper og verdier for å kunne bygge gode relasjoner med kundene • har kunnskap om praksisbedriftens vertskapsfilosofi • har kunnskap om bedriftens forskjellige avdelinger og produkter • har innsikt i sin egen rolle i praktiske kommunikasjonssituasjoner • har kunnskap om praksisbedriftens markedsplaner- og strategier • Har kunnskap om organisering av reiselivsnæringen på tvers av virksomheter og kjennskap til ansvar og oppgaver for aktører og samarbeidspartnere • Har kunnskap om relevant regelverk, standarder, avtaler og krav til kvalitet som er knyttet til reiselivsnæringen • Har innsikt i logistikk og service i hotell-, restaurant- og reiselivsnæringen knyttet til det administrative logistikkforløpet, logistikk av varer, utstyr og tjenester • Har kunnskap om relevante faglige verktøy og IKT som benyttes i bransjen • har kunnskap om praksisbedriftens miljøholdning og bærekraftsfokus <p>Ferdigheter</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan utøve vertskapsrollen i praksis • kan skape opplevelser sammen med gjester • kan reflektere over praksisbedriftens praktiske utøvelse av produkt- og tjenesteutvikling • Kan reflektere over utøvelse av sin yrkesfunksjon basert på kommunikasjon, etiske prinsipper, verdier og service i reiselivsnæringen • kan bidra i praksisbedriftens konkrete og oppfølgende markedsføringsaktiviteter og markedskommunikasjon digitalt, på sosiale medier og fysiske medier 			

- kan reflektere over sin kommunikasjon med gjester, samarbeidspartnere og kolleger
- kan reflektere over praksisbedriftens salgsaktiviteter og i salgssamtaler
- Kan gjøre rede for relevante faglige verktøy og elektroniske systemer i sitt arbeide hos praksisbedriften
- Kan finne og vise til faglige problemstillinger i praksis og vurdere behov for å iverksette tiltak
- Kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for problemstillinger innenfor reiselivsbransjen

Generell kompetanse

Kandidaten:

- Kan bidra til forståelse om praksisbedriftens rolle og betydning i lokalt reiseliv
- Kan utveksle synspunkter om arbeidsmetoder og tjenester gjennom erfaring, kunnskapsdeling, veiledning og etisk refleksjon på arbeidsplassen
- Kan planlegge og gjennomføre arbeidsoppgaver i det daglige arbeidet i praksisbedriften
- Kan utveksle synspunkt med andre om bedriftens etiske retningslinjer, personalpolitikk og kultur
- kan utveksle synspunkt med andre om praksisbedriftens merkevare

Arbeidskrav

Under oppholdet i praksisbedriften skal studenten gjennomføre et arbeidskrav knyttet til studiets læringsutbyttebeskrivelser som innebærer kartlegging, analyse, konklusjoner og anbefalinger til forbedringer eller innovasjoner som kan forbedre praksisbedriftens drift. Arbeidet skal dokumenteres i en rapport og det skal presenteres for praksisbedrift og skolen.

Innhold

Reiselivspraksis innebærer at studenten skal drive verdiskapende arbeid i en norsk reiselivsbedrift. Under oppholdet skal det utføres et utviklingsorientert læringsarbeid som skal dokumenteres. Rammene for oppholdet defineres av en avtale mellom skolen og bedriften og studenten informeres av et praksisveilederdokument. Underveis gis studenten veiledning og oppfølging fra bedriften og skolen.

Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)

- Praktisk øving
- Skriftlig arbeid til innlevering
- Nettbasert veiledning
- Veiledning fra praksisbedriften

Vurderingsform (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none">• Mappevurdering (§4-3 i forskriften). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat• Vurdering etter avsluttet undervisning i emnet, mappevurderingen vektes til 1/3 av emnekarakteren, mens den avsluttende vurderingen vektes til 2/3 av emnekarakteren
Litteraturliste
<ul style="list-style-type: none">• Praksisveileder utarbeidet av skolen• Rapportmal

5.3 Fordypningsemner

Emnekode:			
Emne:	Restaurantdrift	Temaer:	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantlære • Terroir • Drikkelære • Matsikkerhet • Restaurantdrift
Studiepoeng:	20		
Arbeidsmengde:	600 timer		

Læringsutbytte

Kunnskap

Kandidaten:

- har kunnskap om organisasjon, ledelse, økonomi, HR og utvikling av serveringsbedrifter
- har kunnskap om hva det innebærer å drive en restaurant og hvilke økonomiske og konseptuelle utviklingsmuligheter bransjen har ved utøvelsen av profesjonell drift
- kjenner til historien, tradisjonene og egenarten til restaurantbransjen og hvilken plass restaurantbransjen har i samfunnet
- har kunnskap om innkjøp, lagerhåndtering og svinnpromatikk i forhold til mat og drikke
- har kunnskap om produksjon og servering av mat og drikke
- har kunnskap om jordsmonnets og klimaets betydning for smak i jordbruksprodukter
- har kunnskap om hvordan drikke påvirker smaken av mat
- har kunnskap om mat og drikke både som ernæringsmessig, gastronomisk, sosiologisk og kulturelt fenomen, og justere den under veiledning
- kan kunnskap om menyer, menyutvikling og -planlegging, prising og pristeknikker
- kjenner til internasjonal påvirkning på mat- og drikke faget
- har kunnskap om matsikkerhet, internkontroll, HMS, lover og standarder innenfor restaurantbransjen
- Har innsikt i egne utviklingsmuligheter innenfor hotell- og restaurant bransjen

Ferdigheter

Kandidaten:

- Kan gjøre rede for faglige valg knyttet til organisering, ledelse, økonomi, HR og utvikling av serveringsbedrifter
- Kan gjøre rede for faglige valg knyttet til menyer, menyplanlegging, prising og pristeknikker

- Kan gjøre rede for faglige valg knyttet til innkjøp, lagerhåndtering og svinnpromatikk i forhold til mat og drikke
- Kan finne og vise til informasjon og fagstoff og vurdere relevansen for tilberedning og servering av mat og drikke
- Kan gjøre rede for betydningen metoder for produksjon og tilberedning, samt jordsmonnet og klimaet har for smak i jordbruksprodukter
- Kan gjøre rede for hvordan tilbehør og drikke påvirker smaken av mat
- Kan reflektere over egen forståelse av mat og drikke både som ernæringsmessig, gastronomisk, sosiologisk og kulturelt fenomen, og justere den under veiledning
- Kan gjøre rede for faglige valg knyttet til drift av en restaurant og hvilke økonomiske og konseptuelle muligheter bransjen har ved utøvelsen av profesjonell drift
- Kan gjøre rede for internasjonal påvirkning på restaurantfaget
- Kjenner til historien, tradisjonene og egenarten til restaurantbransjen og hvilken plass den har i samfunnet
- Kan finne og vise til informasjon og fagstoff og vurdere relevansen for restaurantbransjens utviklingsmuligheter
- Kan gjøre rede for faglige valg knyttet til matsikkerhet, internkontroll, HMS, lover og standarder innenfor restaurantbransjen
- Kan anvende verktøy til modellering og analyser av planlegging og drift av restauranter, herunder vaktlister, forbedringsprosesser, roller og funksjoner

Generell kompetanse

Kandidaten:

- Kan utveksle synspunkter med andre om utvalgte lover og forskrifter for ledelse av serveringsbedrifter
- Kan planlegge og gjennomføre alene eller i en gruppe kapasitetsstyring og strategisk prising i restaurant bransjen
- Kan planlegge og gjennomføre drift, service, salg og markedsføring for å sikre tilfredsstillende økonomisk drift
- Kan planlegge og gjennomføre tiltak alene eller som deltager i en gruppe serveringsstedet slik at gjestene føler tilfredshet, trygghet og kvalitet
- Kan bidra til organisasjonsutvikling i virksomheten
- Kan planlegge og gjennomføre yrkesrettede arbeidsoppgaver og prosjekt, alene og som deltager i ei gruppe og i tråd med etiske krav og retningslinjer

Innhold

Restaurantlære

- Næringsrik-, delikat- og smakfull mat
- Tilberedning av mat
- Matproduksjon og opphav
- Servitørens rolle
- Lokale tilberedning av mat
- Matskikker
- Menyplanlegging og kalkulasjon
- Allergier
- Kutyme og etikette

Terroir

- Geografiske faktorer
- Klimafaktorer
- Jordsmonnets betydning
- Mat (også lokalmat)
- Drikke

Drikkelære

- Produksjon og opphav
- Sansesystemet
- Kombinasjon av mat og drikke
- Serveringsmetoder
- Ulike drikkevarer

Matsikkerhet

- Internkontroll
- HMS
- Regelverk, normer, standarder og lover

Restaurantdrift

- Organisering og ledelse
- Økonomi
- HR
- Utvikling av serveringsbedrifter

Arbeidskrav

Gjennomføre obligatoriske innleveringsoppgaver, refleksjonsnotat og dokumentere øvrige obligatoriske aktiviteter i arbeidsmappe

Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)

- Forelesning/undervisning
- Praktisk øving
- Digitale arbeidsformer
- Gruppearbeid
- Skriftlig arbeid til innlevering
- Nettbasert undervisning (gjelder nettstudenter)
- Utplassering/praksis

Vurderingsform (Nett og stedsbasert)

- Mappevurdering (§4-3 i forskriften). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat
- Vurdering etter avsluttet undervisning i emnet, mappevurderingen vektes til 1/3 av emnekaraktaren, mens den avsluttende vurderingen vektes til 2/3 av emnekaraktaren
- Emnet kan trekkes ut til lokal eksamen, se §5 i forskriften
- Eksamensform: Skriftlig eksamen, se vedlegg «Eksamensformer ved Fagskolen Tinus Olsen

Litteraturliste

Fagressurser:

Brown, Douglas Robert (2007): *The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation 4th Edition*, Atlantic Publishing Group Inc.

Landbruks- og matdepartementet (2017): *Opplevelingar for ein kvar smak. Strategi for reiseliv basert på landbruket og reindrifta sine ressursar*,

<https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/flere-bonder-gar-inn-i-landbruksbasert-reiseliv/id2536402/>

Meld. St. 31 (2014–2015): *Garden som ressurs – marknaden som mål – Vekst og gründerskap innan landbruksbaserte næringar*, Landbruks- og matdepartementet,

<https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-31-20142015/id2415017/>

Klima- og miljødepartementet (2018): *Handlingsplan for friluftsliv. Natur som kilde til helse og livskvalitet*, <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/handlingsplan-for-friluftsliv/id2607767/>

Relevante internettsider blir oppgitt underveis. Litteraturliste oppdateres ved studiestart.

Emnekode:			
Emne:	Hotelldrift	Temaer:	<ul style="list-style-type: none">• Hotellære• Forvaltning, drift og vedlikehold• Hotelldrift
Studiepoeng:	20		
Arbeidsmengde:	600 timer		

Læringsutbytte

Kunnskap

Kandidaten:

- har kunnskap om sentrale begreper og sentrale modeller og teorier faget bygger på
- har kunnskap om hvilke offentlige krav, lover og regler som gjelder for næringen og hva dette betyr for ledelse av hotellbedrifter
- har kunnskap om ulike roller som hoteller innehar for utvikling og drift av destinasjoner i samarbeid med øvrige aktører
- har kunnskap innen økonomi og lønnsomhetsvurderinger, kapasitetsstyring og prissetting fra et strategisk og driftsmessig perspektiv
- har kunnskap om markedsføring, markedsføringskanaler, service og salg i reiselivsnæringen
- har kunnskap om ledelse i hotellbransjen, herunder bedriftskultur, rekruttering, opplæring og forvaltning av personalansvaret
- har kunnskap om etterspørsels- og tilbudsmekanismer knyttet til dynamikken i hotell- og reiselivsnæringen relatert til prising, kostnader, omsetning og investeringsaktivitet
- har kunnskap om verktøy til modellering og analyser av planlegging og drift av hoteller, herunder kapasitetsstyring, strategisk prising og markedsundersøkelser
- kan vurdere sitt eget arbeid opp mot gjeldende normer og krav
- har innsikt i egne utviklingsmuligheter innenfor bransjen

Ferdigheter

Kandidaten:

- kan gjøre rede for sentrale begreper og sentrale modeller og teorier faget bygger på
- kan gjøre rede for offentlige krav, lover og regler som gjelder for næringen og hva dette betyr for ledelse av hotellbedrifter

- kan gjøre rede for ulike roller som hoteller innehar for utvikling og drift av destinasjoner i samarbeid med øvrige aktører
- kan gjøre rede for økonomi og lønnsomhetsvurderinger, kapasitetsstyring og prissetting fra et strategisk og driftsmessig perspektiv
- kan gjøre rede for markedsføring, markedsføringskanaler, service og salg i reiselivsnæringen
- kan reflektere over ledelse i hotellbransjen, herunder bedriftskultur, rekruttering, opplæring og forvaltning av personalansvaret
- kan reflektere over etterspørsels- og tilbudsmekanismer knyttet til dynamikken i hotell- og reiselivsnæringen relatert til prising, kostnader, omsetning og investeringsaktivitet
- kan finne og vise til informasjon og fagstoff om ny kunnskap og utviklingsarbeid innen fagfeltet
- Kan gjøre rede for verktøy til modellering og analyser av planlegging og drift av hoteller, herunder fagområdene kapasitetsstyring, strategisk prising og markedsundersøkelser
- Kan reflektere over egen fagutøvelse og justere denne under rettleiding

Generell kompetanse

Kandidaten:

- kan planlegge og gjennomføre analyser av hotellets rolle på en destinasjon for å utvikle konkurransedyktige modeller for samarbeid
- kan utveksle synspunkter om drivere for økonomisk adferd blant konsumenter og produsenter
- Kan bidra til organisasjonsutvikling i en hotellvirksomhet

Innhold

Hotellære

- Bransjens historiske utvikling
- Bedriftskulturens betydning
- Resepsjonens betydning
- Sentrale bransjeverktøy

Forvaltning, drift og vedlikehold

- HMS og internkontroll
- Renhold og logistikk
- Teknisk drift

- Sikkerhet
- Lover og regler

Hotelldrift

- Hotelløkonomi
- HR og personalledelse
- Markedsføring
- Destinasjonsutvikling og samarbeid
- Organisasjonsutvikling

Arbeidskrav

- Gjennomføre obligatoriske innleveringsoppgaver, refleksjonsnotat og dokumentere øvrige obligatoriske aktiviteter i arbeidsmappe

Arbeidskravene må være bestått for å gjennomføre utdanningen/få avsluttende vurdering.

Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)

- Forelesning/undervisning
- Praktisk øving
- Digitale arbeidsformer
- Gruppearbeid
- Skriftlig arbeid til innlevering
- Nettbasert undervisning (gjelder nettstudenter)
- Utplassering/praksis

Vurderingsform (Nett og stedsbasert)

- Mappedvurdering (§4-3 i forskriften). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat
- Vurdering etter avsluttet undervisning i emnet, mappedvurderingen vektet til 1/3 av emnekarakteren, mens den avsluttende vurderingen vektet til 2/3 av emnekarakteren
- Emnet kan trekkes ut til lokal eksamen, se §5 i forskriften
- Eksamensform: Skriftlig eksamen, se vedlegg «Eksamensformer ved Fagskolen Tinius Olsen

Litteraturliste

David K. Hayes, Jack D. Ninemeier, Allisha A. Miller (2016), *Hotel Operations Management (3rd Edition)*, Pearson, ISBN-13: 978-0134337623

Valarie A. Zeithaml ; Mary Jo Bitner ; Dwayne D. Gremler (2017):
Service Marketing: Integrating Customer Focus Across the Firm,
McGraw-Hill Education – Europe, ISBN: 978-00-781-1210-2

Hotelia AS (2019): *Norsk Hotellbransje, markedsrapport helår 2018*,

<https://www.hotelia.no/wp-content/uploads/2019/02/Markedsrapport-Hel%C3%A5r-2018-1.pdf>

Relevante internettsider blir oppgitt underveis. Litteraturliste oppdateres ved studiestart.

Emnekode:				
Emne:		Hovedprosjekt	Temaer:	
Studiepoeng:		10		
Arbeidsmengde:		300 timer		

Læringsutbytte

Kunnskap

Kandidaten:

- har kunnskap om hvordan man skriver en rapport om et prosjekt
- har særskilte kunnskaper om et selvvalgt tema med en problemstilling innenfor fordypningen
- har kunnskap om hvordan man innhenter informasjon om tema for et hovedprosjekt
- har kunnskap om sammenhengen mellom teori og praksis
- kan vurdere eget prosjekt i forhold til gjeldende normer og krav
- kjenner til bransjen/yrker som er knyttet til tema i hovedprosjektet

Ferdigheter

Kandidaten:

- kan gjøre rede for valg av tema for hovedprosjekt
- kan identifisere, kartlegge og vurdere en faglig problemstilling
- kan delta i teamarbeid, planlegge, kommunisere og presentere prosjektarbeid og resultat
- kan skrive en rapport om et prosjekt
- kan drøfte sammenhengen mellom teori og praksis
- kan reflektere over eget prosjekt og justere dette under veiledning av fagfolk
- kan finne og henviser til informasjon og fagstoff for å vurdere relevansen til en problemstilling i et prosjekt

Generell kompetanse

Kandidaten:

- kan planlegge og gjennomføre et prosjektarbeid alene og som deltaker i gruppe i tråd med formelle og etiske krav og retningslinjer
- har utviklet en bevissthet rundt prosjektarbeid og kan fordype seg i tema som danner grunnlag for prosjektet, samt tenke kreativt og nyskapende
- kan utføre et prosjektarbeid i tråd med bedrifter eller arbeidsgivers behov
- kan utveksle synspunkter med andre i team eller bedrift og delta i diskusjoner om utvikling av et prosjekt

Innhold

- Planlegge, styre og gjennomføre et prosjekt
- Teamarbeid, kommunisere og presentere prosjektarbeid
- Utvikle og dokumentere produkter, produksjonsprosesser eller tjenester
- Bruke erfaringer, kunnskaper, ferdigheter og holdninger
- Fordype seg i det aktuelle fagfeltet for å løse prosjektoppgaven
- Tilegne seg ny kompetanse
- Utvikle kreativitet og nytenkning

Arbeidskrav

- Hovedprosjektet skal gjennomføres i 3. og 4. semester.
- Frist for innlevering av prosjektet med all dokumentasjon er satt i studiets aktivitetsplaner.
- Disse krav må overholdes for å få avsluttende vurdering, og lov til å ta eksamen i emnet.

Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)

- Prosjektarbeid
- Digitale arbeidsformer
- Veiledning

Gruppene står selv ansvarlig for gjennomføringen av prosjektet. Rollen til lærergruppen er å veilede

gruppene og den enkelte, valg/beslutningen må gruppa eller den enkelte selv ta. Eksterne krefter og

andre lærere kan også benytte ved behov.

Vurderingsform (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none">• Mappevurdering (§4-3 i forskriften). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat• Vurdering etter avsluttet undervisning i emnet, mappevurderingen vektes til 1/3 av emnekarakteren, mens den avsluttende vurderingen vektes til 2/3 av emnekarakteren• Eksamen, se §5 i forskriften.• Obligatorisk tverrfaglig prosjekteksamen• Eksamensform: Hovedprosjekteksamen, se vedlegg «Eksamensformer ved Fagskolen Tinius Olsen»
Litteraturliste
Studentene må selv finne frem til aktuell og relevant litteratur på det aktuelle feltet.

6.0 Vedlegg

6.1 PC –krav

Studiet legger til rette for bruk av egen bærbar PC som skal brukes både på skolen og hjemme. Den skal kjøpes inn slik at du har den med første skoledag. WIFI er i hele bygget. I undervisningen benyttes programmer som stiller store krav til PC.

Kravspesifikasjoner til PC (anbefales):

- Min. 15" skjerm
- 64 bit operativsystem (**Windows 10**)
- CPU 2,5 GHz
- 8 GB DDR3 minne
- VGA- eller HDMI-utgang
- Trådløst grensesnitt
- Harddisk kapasitet på minimum 500 GB
- Numerisk tastatur

Ekstra utstyr (anbefales):

- Minnepinne
- Datamus

Nettstudenter må i tillegg ha:

- Webkamera
- Headset med mikrofon og USB tilkobling

Kun Windows-baserte PC-er grunnet fagprogrammer!

6.2 Krav til dataprogrammer

Studenten har ansvar for å skaffe følgende programmer:

- MS Office 365
Som student kan du installere Office 365 kostnadsfritt fra It's Learning (gjelder kun Word, Excel, PowerPoint, Outlook). Installasjon er mulig ved skolestart.
- Informasjon om andre fagrelaterte programmer kommer ved skolestart.

Det tas forbehold om endringer.

6.3 Eksamensformer ved Fagskolen Tinius Olsen

Skriftlig eksamen

Skriftlig eksamen som gjennomføres i løpet av fem klokketimer, det kan innrømmes utvidet tid i henhold til §5-4 i Forskrift om opptak, studier og eksamen ved Fagskolen Tinius Olsen (heretter omtalt som forskriften). Tillatte hjelpemidler defineres av emnet som skal vurderes.

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

Skriftlig sammensatt eksamen

Denne eksamen går over tre dager, og avvikles slik:

- Det avsettes to dager til planlegging og produksjon. Produksjonsdelen leveres ut kl. 09.00 første dag, og besvarelsen på produksjonsdelen skal leveres innen kl. 15.00 den andre dagen.
- Eksamen avsluttes tredje dag med en tverrfaglig dokumentasjonsdel, som er en skriftlig prøve.

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

Muntlig sammensatt eksamen

Denne eksamen går over tre dager, og avvikles slik:

- Det avsettes to dager til planlegging og produksjon. Produksjonsdelen leveres ut kl. 09.00 første dag, og besvarelsen på produksjonsdelen skal leveres innen kl. 15.00 den andre dagen.
- Eksamen avsluttes tredje dag med en muntlig høring basert på produksjonsdelen.

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

Tverrfaglig eksamen i LØM-fagene

Emnet som omfatter de tre LØM-fagene (organisasjon og ledelse, markedsføringsledelse og økonomistyring) avsluttes med en tverrfaglig eksamen, ref. §5-1 i forskriften. Dette utgjør en del av mesterutdanningen i de fagområdene det finnes mesterbrevordning.

Eksamen går over tre dager, og avvikles slik:

- Det avsettes to dager til planlegging og produksjon. Produksjonsdelen leveres ut kl. 09.00 første dag, og besvarelsen på produksjonsdelen skal leveres innen kl. 15.00 den andre dagen.
- Eksamen avsluttes tredje dag med en tverrfaglig dokumentasjonsdel, som er en skriftlig prøve.

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

Hovedprosjekteksamen

Et hovedprosjekt som avsluttes med en tverrfaglig prosjekteksamen som består av et individuelt oppsummeringsnotat og en muntlig eksaminasjon. Det gis en samlet karakter.

Karakteren fastsettes på grunnlag av:

- En skriftlig del, et eget oppsummeringsnotat fra prosjektgjennomføringen
- En muntlig del, en samtale med sensor og faglærer med utgangspunkt i projektrapporten og oppsummeringsnotatet.

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

Emneoppgave

Eksamensform består av en emneoppgave.

Emneoppgave skal inkludere:

- Innledning
- Teoridel
- Drøfting/etisk refleksjon
- Konklusjon/avslutning
- Litteraturoversikt
- Vedlegg
- Refleksjonsnotat

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.