

Management inom hotell- och besöksnäringen

2 år, 400 YH-poäng, Söderköping



Vill du vara en del av den växande hotell/besöksnäringen? Utbildningen "Management inom hotell- och besöksnäringen" ger dig kunskap och verktyg som gör dig attraktiv för framtida jobb inom den snabbt växande besöksnäringen.

Behovet av utbildad och kompetent personal är stort. Efter utbildningen har du förutsättningar att få ledande befattningar inom tex hotell, turistbyrå, kongresscenter, event byrå, olika upplevelseföretag mm. Möjliga yrkesroller kan vara receptions-, konferens-, boknings eller hotellchef, teamleader, destinationsutvecklare, turistinformatör och mycket mer. Besöksnäringen är morgondagens bransch!

Turistakademin har lång erfarenhet av att bedriva turismutbildning och har genom detta ett stort nätverk och ett gott samarbete med många hotell och företag inom besöksnäringen, både inom regionen och i landet i övrigt.



ÖSTSVENSKA
YRKESHÖGSKOLAN

Start: Augusti 2017
Sista ansökan: 15 maj 2017
Ansök via: www.osyh.se

Utöver grundläggande behörighet för yrkeshögskola ska du ha godkänt betyg i:

- Svenska B/2
- Engelska B/6
- Matematik A/1
- eller motsvarande kunskaper.

Minst 24 månaders erfarenhet från servicebranschen, kundorienterade yrken eller besöksnäringen.

Om du saknar betyg och intyg som gör dig behörig men har motsvarande kunskaper kan du ansöka via fri provning. Då tar vi hänsyn till din reella kompetens.

KONTAKT

Pernilla Tunesson
Utbildningsledare,
Turistakademin,
Nyströmska skolan
0121-184 52
pernilla.tunesson@soderkoping.se



Management inom hotell- och besöksnäringen

2 år, 400 YH-poäng, Söderköping

ARBETSRÄTT OCH AFFÄRSJURIDIK INOM BESÖKSNÄRINGEN 25 YH-POÄNG

Kursen ger dig kunskaper om arbetsrättsliga lagar och avtal som reglerar anställningsförhållanden inom näringen. Vidare ger den kunskaper om juridiska dokument förknippade med hotellnäring, besöksnäring, kollektivavtal, hotellbokningsavtal, schemafrågor, rutiner kring och hantering av reklamationer.

BRANSCHENGELSKA 20 YH-POÄNG

Kursen ger dig kunskaper och färdigheter i att kommunicera med säkerhet både muntligt och skriftligt, att kunna tillämpa språket i olika till branschen hörande situationer och mottaga re. Vidare ger kursen dig kunskaper och färdigheter i hotellterminologi, mötesfraser för att kunna delta i internationella affärsmöten mm.

BRANSCHKUNSKAP HOTELL 25 YH-POÄNG

Kursen ger dig en överblick av hotellbranschens struktur idag och troliga framtida utveckling för att ge dig en grund för arbete med ledande funktion inom hotellets olika områden/avdelningar. Trender som har betydelse idag och som kan komma att påverka hotellbranschen i framtiden studeras. Kursen ger kunskaper om organisation på hotell, arbetsuppgifter inom reception, bokning, konferens och housekeeping.

EXAMENSARBETE OCH PROJEKTMETODIK 25 YH-POÄNG

Examensarbetet genomförs under fjärde och sista terminen, binder samman utbildningens kurser och sker i projektform med koppling till ett branschrelaterat område – en fördjupning eller ett uppdrag från branschen.

HÅLLBAR UTVECKLING, MILJÖ OCH SÄKERHET 10 YH-POÄNG

Kursen ger dig kunskaper om hållbar utveckling generellt samt inom hotellbranschen och besöksnäringen specifikt. Vidare ska kursen lyfta fram miljötankandets betydelse och hur man handlar utifrån miljövänligt perspektiv. SHR:s miljö- och etikprogram, olika miljöcertifieringar med skillnader och likheter.

FÖRETAGSEKONOMI I BESÖKSNÄRINGEN 45 YH-POÄNG

Kursen ger dig en introduktion till ämnet hotellekonomi samt kännedom om grundläggande begrepp inom branschen. Kursen ger dig en förståelse för och kunskaper om kopplingen mellan kalkyl, budget, redovisning och uppföljning, lönsamhetstänk och upprättandet av lönsamhetskalkyler.

IT OCH BRANSCHSPECIFIKA IT-SYSTEM 15 YH-POÄNG

Kursen ger dig en förståelse för, kunskaper om komplexiteten och betydelsen av samverkan mellan dator- och bokningsprogram och vikten av att kunna utnyttja detta för bästa resultat.

KOMMUNIKATION OCH VÄRDSKAP 20 YH-POÄNG

Kursen ger dig kunskaper om samspel mellan personal och kunder/gäster, hur man skapar långvariga och goda relationer med sina gäster/kunder och hur arbetet med kvalitetsarbete bedrivs.

LIA 1 30 YH-POÄNG

Kursen ger dig kunskaper, erfarenheter och färdigheter i arbete med bokningssystem, kund-/gästkontakter, hur man bevarar kundrelationer inom hotell och besöksnäringen. Vidare ger kursen kunskaper om organisation, rutiner och arbetsuppgifter, dess olika ansvarsområden, ledarskap, miljöfrågor i företag inom besöksnäringen.

LIA 2 50 YH-POÄNG

Kursen ger dig förståelse för de dagliga arbetsuppgifterna, kunskaper, erfarenheter och färdigheter i arbete med personaladministration, personalutveckling, personalpolicy, organisation och ledarskap, arbetsmiljöarbete, budgetarbete, Revenue management, marknadsföring, sociala medier säljprocess, merförsäljning, strategiskt kvalitetsarbete, i företag inom hotell/besöksnäringen.

LIA 3 35 YH-POÄNG

Kursen ger dig fördjupade kunskaper inom ett område t ex personalfrågor, ekonomi/budgetarbete, organisation, ledarskap, arbetsmiljö, marknadsföring/försäljning, Revenue Management som du väljer att fördjupa dig inom.

ORGANISATION OCH LEDARSKAP 50 YH-POÄNG

Kursen ger dig kunskaper om och förståelse för ledarskapets komplexitet, olika funktioner, hur ledarskap påverkar verksamheten, vikten av insikt och förståelse för både det egna och andras goda ledarskap inom en organisation.

SERVICE MANAGEMENT 35 YH-POÄNG

Kursen ger dig kunskaper och färdigheter i marknadsföring inom, affärsidé, konkurrensmedel, marknadsmix, om marknadsplanens olika delar; nulägesanalys, strategiska perspektiv, aktivitetsplan, uppföljningsarbete. relationsmarknadsföring, personlig försäljning, nödvändiga teorier, metoder och tekniker för att uppnå uppsatta marknadsförings- och kommunikationsmål idag och i framtiden.

BESÖKSNÄRING, TURISM OCH OMVÄRLDSKUNSKAP 15 YH-POÄNG

Kursen ger dig kunskaper om turismens betydelse ur ett nationalekonomiskt perspektiv samt insikter och kunskaper om hur omvärldsfaktorer – ekonomiskt, politiskt och kulturellt, påverkar turistströmmar internationellt, nationellt och regionalt. I kursen ges även kunskaper om kulturella olikheter för att kunna tillmötesgå gäster/kunder från olika delar av världen.