



Utbildningsplan för yrkeshögskoleutbildning

Utbildningens namn:
Food & Beverage Manager

Ansvarig utbildningsanordnare:
Företagsekonomiska Institutet 1888 AB

Omfattning, poäng:
300

Studieort:
Stockholm

Studieform:
Bunden

Studietakt:
100

Utbildningsnummer:
YH00986

Beslutsår:
2019

Omgång:
1

Faktauppgifter

Utbildningens namn

Food & Beverage Manager

Ansvarig utbildningsanordnare

Företagsekonomiska Institutet 1888 AB

Organisationsnummer

556263-3288

Postadress och besöksadress

Postadress

Organisation: Företagsekonomiska Institutet 1888 AB
Adress: Box 1341
Postnr/ort: 11183 Stockholm

Besök

Organisation: Företagsekonomiska Institutet 1888 AB
Adress: Kammakargatan 10
Ort: Stockholm

Webbadress, telefonnummer och e-postadress

Telefon: 010-4105900
Hemsida: <https://www.fei.se/yh>
E-post: andreas.degerfeldt@fei.se

Utbildningsplan

Utbildningen

Examen och examenskrav

Examensbeteckning

Utbildningen ger yrkeshögskoleexamen

Examen

Utbildningar som leder till en examen inom yrkeshögskolan ska uppfylla kraven i 2 kap 13-14 §§ i förordningen om yrkeshögskolan (2009:130) vad gäller kunskaper, färdigheter och kompetenser.

Examensbenämning

Yrkeshögskoleexamen Food & Beverage Manager

Resultat av lärande

Yrkesroller

Yrkesroll 1:	F&B Manager/Källarmästare
Yrkesroll 2:	Restaurangchef
Yrkesroll 3:	Köksmästare
Yrkesroll 4:	Hovmästare
Yrkesroll 5:	Platschef

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kunskaper om/i

- lagar och avtal som reglerar arbetet i ett restaurangföretag
- värdskapets betydelse för att nå och överträffa gästens förväntningar
- arbetsledningens psykologi och ledarens roll och ansvar
- prissättning och hur marknadskrafterna påverkar efterfrågan och utbud
- affärsutveckling av företag inom restaurangnäringen
- inköpsrollens betydelse för att nå verksamhetens övergripande mål
- ekonomifunktionens uppbyggnad, arbetssätt och rutiner

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha färdigheter i att

- leda personalgrupper och utveckla medarbetare
- utöva god service, värdskap och försäljning

- kommunicera med anställda och gäster med olika kulturella bakgrunder på svenska och engelska
- organisera och planera driften av verksamheten
- budgetera, prognostisera och göra ekonomiska uppföljningar
- hantera miljö- och arbetsrättsliga frågor
- vara delaktig i företagets inköp

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kompetenser för att

- bedöma anställningsbehovet och kompetensförsörjningen inom sin organisation
- implementera strategier för ökad lönsamhet utifrån egna analyser av verksamheten
- säkerställa att restaurangdriften utförs enligt gällande lagar och förordningar
- utföra kalkyler och beräkningar utifrån företagets lönsamhetskrav
- anpassa företagets utbud av mat, dryck och service med hänsyn till marknadens krav
- ansvara för mätning, uppföljning och kommunikation av de branschspecifika nyckeltalen
- genomföra upphandlingar med relevanta leverantörer

Undervisning på engelska

Denna utbildning kommer att bedrivas delvis på engelska

Den ledningsgrupp som satts samman anser att det i dagens samhälle är en grundförutsättning med engelska vid kommunikation med medarbetare och gäster.

Kursöversikt

Obligatoriska kurser

Kurs	Poäng
Affärsutveckling & Marknad	15
Ansvarsfull alkoholservering	10
Ekonomi	25
Examensarbete	25
Hållbar restaurangverksamhet	15
Kalkylering & Försäljning	15
Kommunikation & Service	20
Ledarskap	25
Livsmedelskunskap & Livsmedelssäkerhet	15
Lärande i Arbete	80
Praktiskt personalarbete	25
Revenue Management	15
Strategiskt Inköp	15
Summa:	300

Valbara kurser

{Det finns inga valbara kurser}

Kurser

Kursen har 13 huvudmoment/delkurs(er)

Kursens namn: **Affärsutveckling & Marknad**
Kurstyp: Standard
Valbar: Nej
YH-poäng: 15
Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge de studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser i hur ett företag inom restaurangbranschen kan utvecklas och växa utifrån dess specifika förutsättningar i en konkurrenssituation.

Målet med kursen är att de studerande ska kunna entreprenörskap, produktens livscykel, affärsetik samt förstå modeller för affärsutveckling.

Kursen ger kunskaper om utvecklingsstegen från affärsidé till affärsmässig verksamhet. Kursen ger kunskaper om sambandet mellan affärsidé, vision, strategi och mål för en organisation samt kunskaper om att kunna söka nödvändig information för omvärldsanalys.

Kursen ger färdigheter i att upprätta en affärsplan för en restaurangverksamhet samt färdigheter i att anpassa utbudet utifrån marknadens efterfrågan. Kursen ger färdigheter i entreprenörskap.

Efter kursen har den studerande kompetenser att tillämpa modeller och verktyg för affärsutveckling av restaurangföretag.

Kursens namn: **Ansvarsfull alkoholservice**
Kurstyp: Standard
Valbar: Nej
YH-poäng: 10
Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge de studerande förutsättningarna i hur ett ansvarfullt alkoholservicearbete går till på en restaurang.

Målet med kursen är att ge de studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser att kunna bygga upp rutiner för ett förebyggande arbete i samband med servering av alkoholhaltiga drycker i restaurangverksamhet.

Kursen ger kunskaper om målen för den svenska alkohol- och drogpolitiken. Kursen ger även kunskaper om skadeverkningarna av alkohol, skyldigheter samt vilka befogenheter som tillstånds- och tillsynsmyndigheterna har. Kursen ger kunskaper om förutsättningar för att kunna söka serveringstillstånd.

Kursen ger färdigheter i att förmedla kunskaper om ansvarsfull alkoholantering till medarbetarna samt färdigheter i att bygga upp rutiner för ett förebyggande arbete i samband med servering av alkoholhaltiga drycker inom restaurangverksamhet. Den ger även den studerande färdigheter i att förebygga och minska konflikter i samband med alkoholservice.

Efter kursen har den studerande kompetenser att självständigt utarbeta policys och rutiner för alkoholantering för gäster och personal.

Kursens namn: **Ekonomi**
Kurstyp: Standard
Valbar: Nej
YH-poäng: 25
Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att de studerande ska få förståelse för de ekonomiska sammanhangen och affärsmässiga aspekterna som är unika för restaurangbranschen.

Kursens mål är att ge de studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser i företagsekonomi för att praktiskt kunna handla utifrån företagets förutsättningar.

Kursen ger kunskaper om grunderna inom företagsekonomi och kunskaper om lagar och regler som styr företagets bokföring och redovisning. Den studerande får även kunskaper om företagets ekonomiska samband.

Kursen ger färdigheter i att utföra olika budgetar för företaget. Kursen ger färdigheter i att kunna sköta restaurangens ekonomiska rapportering samt färdigheter i att förstå företagets bokslut.

Efter kursen har den studerande kompetenser att på egen hand analysera företagets ekonomiska flöden och samband.

Kursens namn: **Examensarbete**
Kurstyp: Examensarbete
Valbar: Nej
YH-poäng: 25

Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge den studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser att utföra exempelvis en marknadsplan, intäkts- och kostnadsanalys, affärsutveckling, etableringsplan eller personalrelaterad fördjupning.

Målet är att den studerande ska kunna genomföra ett projekt med beskrivning, analys, tidsplan, resursfördelning och sammanställa en rapport.

Kursen ger kunskaper om att sammanställa, presentera och redovisa en projektuppgift skriftligt och muntligt. Kursen ger kunskaper om fördjupning inom yrkesområdet och att behandla en undersökning utifrån en problemformulering samt kunskaper om opponering på andra studerandes arbete.

Kursen ger färdigheter i att strukturera och utforma olika typer av undersökningar för att samla in relevant data samt presentera resultat systematiskt och trovärdigt. Den ger den studerande även färdigheter i att presentera underlag för, och ge välgrundade förslag i affärs- eller utvecklingsprocesser. Därutöver ger den färdigheter i att genomföra och presentera en uppgift på uppdragsbasis med lämplig metod och handledning.

Efter kursen har den studerande kompetenser att självständigt initiera, strukturera och presentera en projektuppgift i skriftligt och muntligt form samt komma med förslag på förbättringar, förändringar och utvecklingsområden.

Kursens namn: **Hållbar restaurangverksamhet**

Kurstyp: Standard

Valbar: Nej

YH-poäng: 15

Kursbeskrivning: Kursens huvudsakliga mål
Kursens syfte och mål är att ge kunskap, färdighet och kompetens gällande hållbarhetsbegreppets betydelse i en restaurangverksamhet. Det inkluderar både hur man arbetar med enskilda hållbarhetsfrågor, men också hållbarhet som en del av restaurangverksamhetens affärsstrategi.

Innehåll

- Introduktion till hållbarhet ur ett lokalt och globalt perspektiv
- Utvecklingen av hållbarhet och CSR inom näringslivet och samhället
- Grundläggande förståelse för relevant nationell och internationell lagstiftning
- Miljöledningssystem, miljö- och sociala märkningar
- Hållbarhetsarbetet i kombination med det kommersiella perspektivet
- Hur skapa en hållbarhetsstrategi med mål och mätetal
- Hållbarhet som en del av affärsstrategin
- Konsumenter och hållbarhet
- Anpassning av utbud, menyer etc för att gästerna ska kunna välja hållbara produkter
- Praktisk hållbarhetsrapportering med hjälp av lämpliga ramverk
- Kommunikation och marknadsföring av hållbarhet

Kursens mål

Efter fullföljd kurs ska den studerande ha följande kunskaper, färdigheter och kompetenser:

Kunskaper:

- området hållbarhet inklusive miljö, antikorruption, arbetsrätt, mänskliga rättigheter, samhällsengagemang i en restaurangverksamhet.
- leverantörens hållbarhetsarbete utifrån exempelvis uppförandekod, hållbarhetsrapportering, miljöledningssystem.
- kostnadsberäkningar för råvarusvinn och hantering av detta.
- verksamhetens hållbarhetsrapportering
- hållbarhet i det egna företags/organisationens ledningssystem
- diskutera och redogöra för hur strukturer, strategier, nätverks- och intressentrelationer påverkar hållbarhetsarbetet

Färdigheter:

- utföra olika hållbarhetsrelaterade arbetsuppgifter inom företag/organisationer
- identifiera, analysera och hantera de etiska, kvalitets- och miljömässiga aspekterna vid upphandling och inköp.
- insikt kring olika certifieringar och deras validitet, kostnad, kommersiella värde samt förståelse i vad de innebär för klimat, människor och lönsamhet. Exempel. ISO, MSC/ASC, Fairtrade, KRAV, Ekologiskt, EU-ekologiskt.
- initiera, leda och styra hållbarhetsprojekt i en organisation
- självständigt formulera problem och identifiera möjliga lösningar på praktiska problem som uppstår i företags/organisationers arbete med hållbarhet

Kompetenser:

- motivera och engagera en organisation utifrån ett hållbarhetsperspektiv samt följa upp och utveckla en restaurangs hållbarhetsarbete.
- analysera och kritiskt granska en leverantörs hållbarhetsarbete utifrån exempelvis uppförandekod, hållbarhetsrapportering, miljöledningssystem.
- kritiskt reflektera över olika ståndpunkter inom praktiskt hållbarhetsarbete samt hantera normkonflikter kring hållbarhetsarbete i och utanför organisationer

Kursens namn:	Kalkylering & Försäljning
Kurstyp:	Standard
Valbar:	Nej
YH-poäng:	15

Kursbeskrivning: Syftet är att den studerande ska kunna genomföra beräkningar baserade på företagets kostnader samt utföra praktiskt säljarbete.

Kursens mål är att ge den studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser inom branschspecifik kalkylering för att kunna erbjuda sin marknad konkurrenskraftiga och lönsamma produkter och tjänster.

Kursen ger kunskaper om kostnadsbaserad prissättning av mat, dryck och tjänster. Den ger den studerande kunskaper om databaserade kalkyleringsprogram samt kunskaper om offertskrivning vid försäljning.

Kursen ger färdigheter i att beräkna priser baserade på olika omräkningstal. Den ger även färdigheter i att använda olika prissättningsmallar samt i att utarbeta olika offerter.

Efter kursen har den studerande kompetenser att skapa egna kalkyler och utnyttja olika försäljningstekniker utifrån specifika produkter och kunder.

Kursens namn: **Kommunikation & Service**

Kurstyp: Standard

Valbar: Nej

YH-poäng: 20

Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge den studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser att aktivt arbeta med kommunikation och service utifrån företagets förutsättningar.

Kursens mål är att den studerande ska erhålla de verktyg som behövs för att kunna agera kreativt i situationer som uppstår i kontakten med medarbetare och gäster.

Kursen ger kunskaper om olika kunders syn på service, förväntningar och behov samt kunskaper om kommunikationsteorier och retorikens historia. Kursen ger kunskaper om anpassning av det svenska språket skriftligt och verbalt i olika affärssammanhang.

Kursen ger färdigheter i att genomföra muntliga presentationer av ett skriftligt material. Den ger även den studerande färdigheter i att sammanfatta ett större material med stöd av modern IT-utrustning och presentationsprogram. Den studerande får färdigheter i att ge konkreta åtgärdsförslag till förbättring av intern kommunikation.

Efter kursen har den studerande kompetenser att utveckla ett servicekoncept utifrån gästens behov och hur detta ska kommuniceras internt på företaget.

Kursens namn: **Ledarskap**

Kurstyp: Standard

Valbar: Nej

YH-poäng: 25

Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge den studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser för hur grupper uppkommer, uppträder, kommunicerar och hur detta ska hanteras ur ett ledarskapsperspektiv.

Målet med kursen är att ge den studerande de verktyg som behövs för att kunna utveckla ett starkt ledarskap inom sin roll i restaurangföretaget.

Kursen ger kunskaper om olika kommunikationsprocesser som ledare. Den ger kunskaper om olika ledarskapsstilar och förståelse för betydelsen av ett modernt ledarskap samt kunskaper om ledarskapsrollens uppgifter, ansvar samt vikten av etik och moral.

Kursen ger färdigheter i att hantera och förebygga konflikter för att kunna utveckla effektiva grupper, exempelvis enligt FIRO. Kursen ger också den studerande färdigheter i att analysera och förstå behovet av förändringsarbete i en organisation. Den ger även färdigheter för hur olika organisationsteorier påverkar utvecklingen av en organisation.

Efter kursen har den studerande kompetenser att definiera sin egen ledarskapsstil samt hur denna kan utvecklas.

Kursens namn: **Livsmedelskunskap & Livsmedelssäkerhet**

Kurstyp: Standard

Valbar: Nej

YH-poäng: 15

Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge den studerande de kunskaper, färdigheter och kompetenser som krävs för att god livsmedelshygien skall uppnås utifrån på området gällande lagar.

Målet är att ge den studerande inblick i de vanligast förekommande livsmedlens egenskaper samt de kemiska processer som uppstår när dessa kommer i kontakt med varandra.

Kursen ger kunskaper om Livsmedelslagen samt kunskaper om smitta, smittkällor och matförgiftningar.

Kursen ger färdigheter i att redogöra för patogena mikroorganismer och dess negativa påverkan på livsmedel och färdigheter i att välja livsmedel utifrån eventuell förekomst av främmande ämnen och naturliga gifter. Kursen ger färdigheter i att välja lämpliga kemisktekniska produkter utifrån dess egenskaper och användningsområden.

Efter kursen har den studerande kompetenser att utföra egenkontroll och kontroll av verksamheten enligt HACCP tekniken.

Kursens namn: **Lärande i Arbete**

Kurstyp: LIA

Valbar: Nej

YH-poäng: 80

Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge den studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser i att ta eget ansvar för någon eller några arbetsuppgifter på LIA-företaget för att på så sätt erhålla en reell yrkeskompetens samt uppnå anställningsbarhet.

Målet med kursen är att den studerande ska kunna fungera som en trainee inom sitt LIA-företag och få tillfälle att omsätta sina samlade tidigare erfarenheter och kunskaper inom ett brett verksamhetsfält.

Kursen ger kunskaper om att kunna använda teoretiska kunskaper som F&B Manager. Den ger den studerande kunskaper om betydelsen av miljö- och etikaspekter i arbetet inom restaurangdrift. Kursen ger kunskaper om det praktiska arbetet med försäljning, marknadsföring, inköp, drift och personalhantering.

Kursen ger färdigheter i att utföra de allra flesta arbetsuppgifter som ingår i den dagliga löpande verksamheten på ett restaurangföretag. Den ger den studerande färdigheter i hur företagets intressenter påverkar företaget samt färdigheter i att skapa en strategi för arbete inom avdelningen Food and Beverage som bygger på företagets övergripande mål.

Efter kursen har den studerande kompetenser att vara anställningsbar inom yrkesområdet.

Kursens namn: **Praktiskt personalarbete**

Kurstyp: Standard

Valbar: Nej

YH-poäng: 25

Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge den studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser om de rättigheter och skyldigheter en arbetsgivare har gentemot sina medarbetare samt hur arbetet praktiskt sker i restaurangbranschen.

Målet är att den studerande ska få de verktyg som behövs för att kunna arbeta effektivt med schemaläggning, rekrytering och konflikthantering.

Kursen ger kunskaper om gällande grundläggande arbetsrätt, lagar och avtal mellan arbetslivets parter samt kunskaper om arbetsmarknadens organisationer och utveckling på arbetsmarknaden. Den ger även den studerande kunskaper om arbetsmiljölagstiftningen.

Kursen ger färdigheter i att hantera konflikter utifrån gällande lagstiftning. Den ger den studerande färdigheter i att rekrytera och utveckla personal med hänsyn till behov och förutsättningar samt färdigheter i att planera och upprätta personalschema.

Efter kursen har den studerande kompetenser att självständigt använda gällande arbetsrätt, lagar/avtal och arbetsmiljölagstiftningen för personal- och konflikthantering.

Kursens namn: **Revenue Management**

Kurstyp: Standard

Valbar: Nej

YH-poäng: 15

Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge den studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser i hur en restaurang genom att ha kontroll över priserna och efterfrågan kan optimera sina intäkter för maximal lönsamhet.

Kursens mål är att den studerande ska kunna implementera Revenue Management i en restaurangverksamhet.

Kursen ger kunskaper om nyckeltal som styr intäkterna, prissättningsstrategier i restaurangbranschen samt kunskaper om Boston Matrisen.

Kursen ger färdigheter i att prognostisera efterfrågan utifrån marknadskrafterna. Den ger även den studerande färdigheter i Menu Engineering. Kursen ger färdigheter i att framställa strategier gällande prissättning, bemanning och merförsäljning.

Efter kursen har den studerande kompetenser att utveckla en differentierad intäktsfilosofi.

Kursens namn: **Strategiskt Inköp**

Kurstyp: Standard

Valbar: Nej

YH-poäng: 15

Kursbeskrivning: Syftet med kursen är att ge den studerande kunskaper, färdigheter och kompetenser i inköpsfunktioners roller, arbetssätt, metoder och principer.

Målet är att ge den studerande en helhetssyn på inköpsfunktionens betydelse för verksamhetens förmåga att nå övergripande mål.

Kursen ger kunskaper om en inköpsfunktionens roller och arbetssätt samt kunskaper om en behovsanalys gällande inköp. Kursen ger även den studerande kunskaper om val och utvärdering av leverantörer.

Kursen ger färdigheter i förhandlingsteknik samt färdigheter i hur inköpsfunktionen arbetar för att förbättra verksamhetens effektivitet, lönsamhet och konkurrenskraft. Den ger även färdigheter i upphandlingsprocessen och inköpsplanering.

Efter kursen har den studerande kompetenser att upprätta en inköpspolicy för en restaurangverksamhet.

Tillträde till utbildningen

Särskilda förkunskaper

Endast grundläggande behörighet krävs

Urvalsgrunder

En utbildningsanordnare inom yrkeshögskolan ska enligt 4 kap 11§ YHF (2009:130) lämna de uppgifter som myndigheten begär för myndighetens tillsyn, kvalitetsgranskning, uppföljning och utvärdering. Anordnaren ska t ex vid tillsyn kunna påvisa att man har levt upp till författningarnas krav. Det innebär att det behöver finnas en fullständig och väl ordnad dokumentation av utbildningens styrdokument, organisation, administration och genomförande.

Urvalsgrunder

Betyg

Särskilt prov

Utbildningens huvudsakliga upplägg och organisation

Uppgifter om eventuella övriga utbildningsanordnare

Utbildningens upplägg

Utbildningens upplägg och organisation

Undervisningen är inriktad på tillämpning och är utformad så att den studerande utvecklar de kunskaper, kompetenser och färdigheter som krävs för yrket. FEI rekryterar lärare som är yrkesverksamma inom sina områden med erfarenhet av pedagogiskt arbete. Genom interaktivt arbetssätt i undervisningen integreras kursdeltagarnas egna erfarenheter. Utöver detta ska influenser hämtas från den akademiska sfären och dess forskning.

UL planerar och organiserar utbildningen i samverkan med övergripande chef utifrån gällande styrdokument. UL utformar tillsammans med lärarna en kursplanering som innehåller pedagogiskt upplägg, betygskriterier, arbetsuppgifter och kurslitteratur.

På skolans webbaserade lärplattform finns schema, kursplanering och all dokumentation kring såväl utbildningen i helhet som kring respektive delkurs att tillgå. De studerande kan där

kommunicera, lämna in uppgifter och följa sina resultat. Arbete med projektuppgifter och andra uppgifter i form av självstudier utförs av de studerande mellan de schemabundna föreläsningstillfällena. Tid för handledning vid självstudier och projektuppgifter finns avsatt.

Ett mervärde för de studerande är att samtliga klassrum på FEI är utrustade med en för Sverige unik och avancerad digital utbildningsmiljö (FEI FLEX) som bl a innebär att distansstuderande medverkar i bild och ljud på stora skärmar i realtid. Lärare, studerande i klassrummet och distansstuderande kan kommunicera obehindrat via kristallklar ljudåtergivning. Genom FEI FLEX går det också att spela upp lektioner i efterhand, t ex för att repetera ett svårt avsnitt.

Utbildningens yrkesrelevans kommer pedagogiskt att tydliggöras genom

- Entreprenöriellt lärande i form av problembaserade uppgifter, projektarbete och casefall
- Teoretiska och praktiska tillämpningar
- Gruppövningar
- Medverkan av föreläsare från branschens olika verksamheter
- Information från LIA-handledare
- Studiebesök

Vid utbildningens start delas dokumentet "Studerandeinformation" ut. Dokumentet innehåller information om YH som utbildningsform, pedagogiskt förhållningssätt samt rutiner för examination och betygssättning. Det innehåller även information om lokaler, ledningsgruppsarbetet mm. I samband med att dokumentet presenteras sker även en dialog om utbildningens mål och innehåll, organisation och schema mm.

Vid varje kursstart sker genomgång av kursens mål, betygskriterier, betygskrav, examinationsmetoder och övrigt av betydelse. För att öka förutsättningar att nå utbildningsmålen ges introduktion i studieteknik.

UL skapar mötesplatser mellan sig och de studerande genom samtal både i grupp och enskilt och genom återkommande klassrumsbesök. För att stärka de studerandes självförtroende och ansvarstagande i arbetslivet rekommenderar UL att de studerande, under hela utbildningsperioden, arbetar utifrån en s.k. "karriärvägledning" i syfte att skapa ett entreprenöriellt agerande i förhållande till sin kommande yrkesroll.

Antal timmar lärar- eller handledarledd verksamhet utbildning omfattar

12 timmar

Kvalitetsarbete

Kvalitetssäkringen av utbildningen

Vårt kvalitetsarbete går ut på att systematiskt planera, genomföra, utvärdera och förbättra allt vi gör. Inte bara utbildningens övergripande mål eller dess innehåll i form av delkurser utan även allt övrigt som t ex personal/konsulter, lokaler, IT-verksamhet, städning mm.

Ett starkt ledord för oss är att överträffa de förväntningar vi har på oss. Kvalitetsarbetet är ständigt pågående vilket gör att vi tidigt identifierar förbättringsbehov.

Kvalitetsindikatorer:

- genomsnittligt utvärderingsresultat
- antal examinerade studerande
- antal examinerade studerande i arbete efter avslutad utbildning

- antal avhopp under utbildningstiden
- antal behöriga sökande till utbildningen
- utvärderingar som genomförs efter varje avslutad kurs, termin och avslutad utbildning
- utvärderingar sex månader efter avslutad utbildning som visar huruvida utbildningen lett till arbete som utbildningen syftat till
- huruvida verksamheten uppfyller uppställda mål, krav och riktlinjer
- huruvida FEI efterlever sin ambition att ständigt utvecklas

De primära underlagen som används är terminsutvärderingar, kursutvärderingar, betygslistor och pedagogiskt råd. Sammantaget ger dessa underlag en god bild över utbildningen som helhet. Även annat som eventuellt inte genomförs på ett tillfredställande sätt uppmärksammas tidigt i och med vårt arbetssätt med kvalitetsarbetet. Inte minst får vi en tidig indikation på de studerande som riskerar att inte nå utbildningens mål.

Kvalitetsarbetet är dokumenterat i "Handledarbok för personal inom FEI:s Yrkeshögskoleutbildningar".

Handboken beskriver rutiner för utvärdering, bedömning och revidering. FEI är medlem i Sveriges auktoriserade utbildningsföretag, SAUF och har ett kvalitetssystem som granskats och är i överensstämmelse med organisationens krav på kvalitet.

Nedan följer ett exempel på hur planering/genomförande/uppföljning/förbättring kan se ut i kvalitetsarbetet med en delkurs.

Planering

Vid ledningsgruppens möten är kvalitetsarbetet en stående punkt. Har kursen tidigare genomförts ser vi på hur kursen har utvecklats över tid. Kursplanering går igenom. I normalläget förväntas ett gott genomförande och ett bra resultat.

Genomförande

Under kursen ansvarar utbildningsledaren för att fånga upp eventuella synpunkter och funderingar för att kunna göra omedelbara justeringar om så behövs. Detta sker genom att utbildningsledaren har kontinuerlig kontakt med studerandegruppen och aktuell föreläsare. Det kan även ske genom det pedagogiska rådet.

Uppföljning

Efter varje genomförd kurs skickas utvärderingsfrågor till de studerande via e-post. Där ska de studerande ge sina synpunkter på hur de har lyckats nå kursens mål, samt hur de har upplevt innehållet i kursen. Utbildningsledaren ansvarar för utskick och sammanställning av kursutvärderingen. Kursutvärderingar följs upp av utbildningsledaren i det Pedagogiska rådet tillsammans med representanter för de studerande och läraren för kursen. Där analyseras och diskuteras kursutvärderingars resultat och förslag till eventuella åtgärder utarbetas. Klassrepresentanterna återkopplar resultaten av utvärderingen till klassen. Efter varje avslutad termin genomförs en terminsutvärdering. Utbildningsledaren sammanställer utvärderingen tillsammans med eventuella synpunkter, kommentarer och förslag från det pedagogiska rådet och presenterar för ledningsgruppen.

Förbättring

I ledningsgruppen tas beslut om vilka eventuella ändringar och åtgärder som behöver genomföras i kursen utifrån utfallet av utvärderingen. FEI:s mål är att nå minst 5 på en 6-gradig skala. Om resultaten är under fem vidtas förbättringsåtgärder. Genom att ha en löpande avstämning med studerandegruppen och föreläsare inträffar väldigt sällan några överraskningar och en jämn hög nivå levereras.