

Udskriftsdato: 15. december 2025

BEK nr 1282 af 15/12/2009 (Historisk)

Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i international hospitality management

Ministerium: Uddannelses- og Forskningsministeriet

Journalnummer: Undervisningsmin., j.nr. 176.60C.021

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 1014 af 02/07/2018

Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i international hospitality management

I medfør af § 22 og § 30 i lov nr. 207 af 31. marts 2008 om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser fastsættes:

§ 1. Formålet med uddannelsen til professionsbachelor i international hospitality management er at kvalificere den uddannede til selvstændigt at kunne analysere, vurdere og reflektere over problemstillinger samt varetage praksisnære og komplekse opgaver, der knytter sig til drift, udvikling, administration og ledelse inden for hospitality-branchen.

Stk. 2. Den uddannede skal have viden, færdigheder og kompetencer som angivet i bilag 1.

§ 2. Uddannelsen, der er en fuldtidsuddannelse tilrettelagt som selvstændig overbygning til erhvervsakademiuddannelsen inden for international handel og markedsføring (markedsføringsøkonom AK) og erhvervsakademiuddannelsen inden for service, turisme og hotel (serviceøkonom AK), er normeret til 90 ECTS-point. 60 ECTS-point svarer til en fuldtidsstuderendes arbejde i 1 år.

Stk. 2. Uddannelsen giver den uddannede ret til at anvende titlen Professionsbachelor i International Hospitality Management. Den engelske titel er Bachelor of International Hospitality Management.

Stk. 3. Uddannelsens engelske betegnelse er Bachelor's Degree Programme in International Hospitality Management.

§ 3. Uddannelsen består af:

- 1) Obligatoriske uddannelseselementer med et samlet omfang på 55 ECTS-point.
- 2) Praktik med et samlet omfang på 15 ECTS-point.
- 3) Valgfri uddannelseselementer, der for den enkelte studerende har et samlet omfang på 5 ECTS-point.
- 4) Bachelorprojekt på 15 ECTS-point.

Stk. 2. Uddannelsens obligatoriske elementer tilrettelægges inden for følgende kerneområder:

- 1) Økonomi.
- 2) Ledelse.
- 3) Kultur- og gæsteforståelse.
- 4) Strategi.

§ 4. For uddannelsen gælder de regler om professionsbacheloruddannelser, der er fastsat i bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser, herunder regler om formål, niveau, videngrundlag, praktik, indhold og tilrettelæggelse, varighed og struktur, adgang, lærerkvalifikationer, prøver og eksamen, studieordning og merit.

§ 5. Undervisningsministeriet kan tillade fravigelse af bekendtgørelsen som led i forsøg. Ved forsøg fastsættes samtidig forsøgets varighed og rapporteringsform.

Stk. 2. Ministeriet kan dispensere fra bekendtgørelsen, når det findes begrundet i usædvanlige forhold.

§ 6. Bekendtgørelsen træder i kraft den 18. december 2009.

Undervisningsministeriet, den 15. december 2009

P.M.V.
TORBEN KORNBECH RASMUSSEN
AFDELINGSCHEF

/ Jette Skovbjerg

Mål for læringsudbytte for uddannelsen til professionsbachelor i international hospitality management

Mål for læringsudbyttet omfatter den viden, de færdigheder og kompetencer, som en professionsbachelor i international hospitality management skal opnå i uddannelsen.

Viden

Den uddannede har viden om

- 1) forskellige principper for for- og efterkalkulationsmetoder og branchemæssig anvendelse heraf
- 2) erhvervets centrale begreber inden for yield og revenue management,
- 3) personalestyring generelt, arbejdsmarkedets overenskomster og de juridiske bindinger, der har indflydelse på personalestyringen inden for hospitality-branchen,
- 4) stress og stresshåndtering,
- 5) hvordan organisationskulturen, herunder virksomhedskultur, professionskultur, funktionskultur og afdelingskultur, manifesterer sig i praksis i hospitality-branchen,
- 6) erhvervets infrastruktur og dennes betydning for udviklingen af den enkelte virksomhed og erhvervet samt for de hertil knyttede succesfaktorer og
- 7) kan reflektere over branchens generelle udvikling på det strategiske område samt relevante strategiske modeller.

Færdigheder

Den uddannede kan

- 1) udarbejde et afdelings- og aktivitetsbudget samt opstille et regnskab til analysebrug,
- 2) anvende forskellige metoder til for- og efterkalkuler samt beregne virksomhedens særlige branchenøgletal,
- 3) anvende yield og revenue management til forbedring af virksomhedens indtjening på kort og langt sigt,
- 4) anvende overenskomsternes bestemmelser i planlægningen inden for hospitality-branchen,
- 5) vurdere behov for kompetencemål, som den enkelte afdeling eller virksomhed skal forfølge,
- 6) vurdere kulturelle modeller og koncepter samt idéer til ledelse og udvikling inden for hospitality-branchen,
- 7) vurdere strategiers relevans for en virksomhed samt identificere og formidle succesfaktorer med henblik på at udvikle virksomheden og den enkelte medarbejder, samt
- 8) planlægge arbejdsfordeling under hensyntagen til gældende regler og bestemmelser.

Kompetencer

Den uddannede kan

- 1) selvstændigt udvikle budgetforslag og nøgletal til styring af virksomheden på baggrund af input fra virksomhedens forskellige afdelinger og aktiviteter,
- 2) analysere virksomhedens situation samt opstille og håndtere forskellige forslag til optimering af og implementering i driften,
- 3) identificere virksomhedens læringsbehov og implementere en kompetenceudviklingsplan i relation til virksomheden og hospitality-erhvervet,
- 4) kommunikere og forhandle med personer, virksomheder og organisationer under hensyntagen til kulturelle, økonomiske, ledelsesmæssige og juridiske aspekter såvel som etiske overvejelser,
- 5) udvikle virksomheden og dens organisation på baggrund af dens strategiske udfordringer, og
- 6) selvstændigt udarbejde en forretningsplan for virksomheden samt udvikle nye markeder og koncepter.