

Udbud af uddannelse til professionsbachelor i
International Hospitality Management ved Ho-
tel- og Restaurantskolen og Niels Brock (nu
overgået til Copenhagen Business Academy)
Akkreditering af nyt udbud af ny uddannelse

Journalnummer: 2008-595/MSN

Udbud af uddannelse til professionsbachelor i
International Hospitality Management ved Ho-
tel- og Restaurantskolen og Niels Brock (nu
overgået til Copenhagen Business Academy)
Akkreditering af nyt udbud af ny uddannelse

Indstilling til Akkrediteringsrådet
Februar 2009

Udbud af uddannelse til professionsbachelor i International Hospitality Management ved Hotel- og Restaurantskolen og Niels Brock (nu overgået til Copenhagen Business Academy)

© Danmarks Evalueringsinstitut

Februar 2009 Danmarks Evalueringsinstitut

Citat med kildeangivelse er tilladt

Bemærk:

Danmarks Evalueringsinstitut sætter komma efter Dansk Sprognævns anbefalinger

Publikationen er kun udgivet i elektronisk form på: www.eva.dk

Indhold

1	Indledning	5
2	Indstilling	7
3	Vurdering af de enkelte kriterier	8

1 Indledning

Denne rapport indeholder Danmarks Evalueringsinstituts (EVA's) akkrediteringsvurdering af forslag til nyt udbud af ny professionsbacheloruddannelse i International Hospitality Management (selvstændig overbygningsuddannelse) ved Hotel- og Restaurantskolen og Niels Brock (nu overgået til Copenhagen Business Academy).

Rapportens formål i akkrediteringsprocessen

Akkrediteringsrapporten vil danne grundlag for Akkrediteringsrådets afgørelse om positiv akkreditering eller afslag på akkreditering af udbuddet.

Akkrediteringsrådet meddeler afgørelsen til ansøgeren og til Undervisningsministeriet. Undervisningsministeriet beslutter på denne baggrund om udbuddet kan godkendes. En forudsætning for godkendelse er dog at udbuddet er blevet akkrediteret positivt af Akkrediteringsrådet.

Det siger bekendtgørelsen

Det fremgår af Undervisningsministeriets bekendtgørelse om akkreditering og godkendelse af erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser mv. at:

§ 1. Akkrediteringsrådet træffer afgørelse om akkreditering af nye erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser samt nye videregående voksenuddannelser (VVU) og diplomuddannelser på grundlag af de kriterier, der fremgår af bilag 1.

§ 7. Stk. 3. EVA afgiver en akkrediteringsrapport med en samlet indstilling til Akkrediteringsrådets afgørelse om positiv akkreditering eller afslag på akkreditering. For så vidt angår et godkendt udbud kan EVA tillige indstille udbuddet til betinget positiv akkreditering. Stk. 4. EVA indstiller nye uddannelser og nye udbud til positiv akkreditering, når det eksterne ekspertpanel, jf. § 5, stk. 2, vurderer, at alle kriterierne, som angivet i bilag 1 henholdsvis bilag 2, er opfyldt.

§ 12. Akkrediteringsrådet fastlægger de overordnede rammer for rådets virksomhed og træffer afgørelse om akkreditering efter § 1.

§ 13. Grundlaget for rådets afgørelse efter § 12, stk. 1, er en akkrediteringsrapport efter kapitel 3.

§ 14. Rådet kvalitetssikrer EVA's opgavevaretagelse efter denne bekendtgørelse, herunder særligt med hensyn til:

- 1) udvælgelse og brug af det faglige ekspertpanel, der foretager den faglige vurdering af uddannelser og udbud i forhold til kriterierne for relevans og kvalitet og*
- 2) sikring af at akkrediteringsrapporten indeholder vurdering af de enkelte kriterier for relevans og kvalitet, herunder at kriterierne anvendes tilstrækkeligt konsistent.*

Den faglige vurdering

En akkreditering af et uddannelsesudbud er en vurdering af om udbuddet lever op til eksterne, foruddefinerede kriterier for relevans og kvalitet. Kriterierne er minimumsstandarder, og akkrediteringen resulterer i et udsagn om hvorvidt udbuddet lever op til kriterierne eller ej. Denne akkre-

diteringsvurdering er foretaget med udgangspunkt i kriterier for udbuds relevans og kvalitet som er fastsat af Undervisningsministeriet, jf. bilag 1 i Undervisningsministeriets akkrediteringsbekendtgørelse.

Akkrediteringsvurderingen er gennemført på baggrund af Hotel- og Restaurantskolen og Niels Brocks (Copenhagen Business Academy's) ansøgning med bilag hvor uddannelsesinstitutionen har skullet redegøre for og dokumentere hvordan udbuddet opfylder kriterierne. I vejledningen til ansøgning om akkreditering af nye uddannelser og udbud som uddannelsesinstitutionen har fået tilsendt, findes kravene til ansøgningen og en beskrivelse af processen for akkrediteringsvurderingen. Vejledningen kan læses på EVA's hjemmeside.

Den faglige vurdering af ansøgningen er foretaget af et panel af eksterne eksperter med viden om de relevante fag-, uddannelses- og arbejdsmarkedsområder (se afsnittet nedenfor).

Akkrediteringsvurderingen bygger på metodiske elementer som er internationalt anerkendte, og på de europæiske standarder og retningslinjer for evaluering af videregående uddannelse. De metodiske elementer har til formål at tilvejebringe et solidt dokumentationsmateriale som panelet kan foretage deres vurdering på baggrund af.

Ekspertpanelet har gennemgået og vurderet ansøgningsmaterialet ud fra de kriterier som er fastlagt for akkreditering af nye udbud, jf. Undervisningsministeriets akkrediteringsbekendtgørelse. Ekspertpanelet har efterlyst eventuelt materiale som ud fra en formel betragtning blev vurderet at mangle i ansøgningen, og ansøgeren har haft mulighed for at indsende supplerende dokumentation. Ansøgeren har desuden haft mulighed for at kommentere faktuelle fejl i rapporten inden rapportens færdiggørelse.

EVA ved evalueringskonsulent Martin Sørensen har haft det metodiske og praktiske ansvar for akkrediteringen og udarbejdet denne rapport som ekspertpanelet derefter har godkendt.

Eksterne eksperter

Ekspertpanelets medlemmer er:

- Holger Brodersen, BA. Almen erhvervsøkonomi, direktør for Gyldensteen Golf.
- Bodil Weirsøe, lektor ved professionshøjskolen Sjælland University Colloge, cand.phil. i statskundskab og cand.pæd. i voksenpædagogik
- Lone Njor Hulth, direktør for Horesta, uddannet folkeskolelærer og merkonom i markedsføring.

Ekspertpanelet er sammensat så eksperterne tilsammen har viden om og erfaring med:

- Samfundsvidenskabelig metode
- Kortlægning og analyse af beskæftigelses- og arbejdsmarkedsforhold
- Fagområdets arbejdsmarkedsbehov
- Det pågældende uddannelsesområde
- Pædagogisk/uddannelsesmæssig viden og erfaring.

Alle eksperterne har underskrevet en habilitetserklæring og en erklæring om tavshedspligt.

2 Indstilling

Danmarks Evalueringsinstitut (EVA) har modtaget en ansøgning om akkreditering af nyt udbud af ny professionsbacheloruddannelse i International Hospitality Management ved Hotel- og Restaurantskolen og Niels Brock (Copenhagen Business Academy) med udbud i København. Udbuddet er udlagt til Hotel- og Restaurantskolen.

Den faglige vurdering af ansøgningen er foretaget af et panel af eksterne eksperter med viden om de relevante fag-, uddannelses- og arbejdsmarkedsområder. I rapportens indledning findes mere information om ekspertpanelets sammensætning og den faglige vurderingsproces.

På baggrund af ekspertpanelets vurdering indstiller EVA nyt udbud af uddannelse til professionsbachelor i International Hospitality Management ved Hotel- og Restaurantskolen og Niels Brock (Business Academy Copenhagen) til positiv akkreditering. Udbuddet er placeret i København og er udlagt til Hotel- og Restaurantskolen. Ekspertpanelet vurderer at udbuddet opfylder alle kriterierne der ligger til grund for akkreditering af nye udbud.

Ekspertpanelet baserer sin vurdering på følgende overvejelser:

Ansøger redegør på tilfredsstillende vis for at der er et behov for uddannelsen i International Hospitality Management i udbuddets geografiske dækningsområde. Ekspertpanelet vurderer det som positivt at ansøger redegør for at dimittenderne kan forvente at finde ansættelse inden for hoteller og restauranter. Desuden vurderes det positivt at ansøger har en plan for hvilke relevante aftagere der vil blive inddraget i den løbende udvikling af uddannelsen og hvordan.

Ekspertpanelet vurderer at ansøger vil kunne skaffe det nødvendige antal praktikpladser ved at trække på sine erfaringer med at skaffe praktikpladser til serviceøkonomuddannelsen. Endvidere er det positivt at ansøger tilrettelægger uddannelsen så det er muligt at nå uddannelsens mål for læringsudbytte. Dette gøres bl.a. gennem casearbejde med udgangspunkt i praksisnære problemstillinger.

Ansøger redegør for at uddannelsen vil basere sig på professions- og erhvervsnær viden samt på viden om relevant forsøgs- og udviklingsarbejde. Ansøger peger bl.a. på en række samarbejder med relevante internationale institutioner inden for hospitalityerhvervet samt på at der vil blive benyttet gæsteundervisere fra erhvervet.

Ekspertpanelet vurderer at uddannelsen vil basere sig på et tilstrækkeligt stærkt fagligt miljø baseret på relevante beslægtede uddannelser såsom serviceøkonomuddannelsen. Endvidere har ansøger redegjort for at der er undervisere med relevante kvalifikationer på udbudsstedet.

Endelig beskriver ansøger at uddannelsen vil blive underlagt et systematisk kvalitetssikringssystem som indebærer at der vil blive inddraget både interne og eksterne interessenter i evalueringerne.

3 Vurdering af de enkelte kriterier

Kriterium 1. Efterspørgsel og aftagerkontakt

"Der er behov for uddannelsesudbuddets dimittender på arbejdsmarkedet, og udbuddet baserer sig på dialog med aftagere og andre relevante interessenter om behov på arbejdsmarkedet og behovsudviklingen.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere,

- 1) at der er foretaget en vurdering af det aktuelle og fremtidige behov for uddannelsesudbuddet inden for det geografiske område, udbuddet tænkes at dække. Behovsvurderingen skal basere sig på tilgængelig statistik, og foreliggende relevante undersøgelser skal inddrages,*
- 2) at aftagere og relevante interessenter fremadrettet vil blive inddraget på en hensigtsmæssig måde med henblik på løbende at sikre viden om udbuddets relevans."*

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Ansøger redegør for at dimittender fra udbuddet vil kunne finde ansættelse inden for hoteller og restauranter. Ekspertpanelet vurderer at det er sandsynliggjort at der er behov for et udbud af uddannelsen i International Hospitality Management i det geografiske dækningsområde. Region Hovedstaden er det område i landet hvor der er flest relevante arbejdspladser for dimittender med en uddannelse til professionsbachelor i International Hospitality Management da det er her de fleste store hotelkæders hovedkvarterer er placeret. Det vurderes positivt at der er redegjort for hvilke relevante aftagere der planlægges inddraget, og at disse vil indgå i et aktivt forum for drøftelse af uddannelsens relevans og videre udvikling.

Dokumentation: ansøgningens felt 1.1-1.6 samt supplerende dokumentation og følgende bilag:

- "Undersøgelse af behov for ny professionsbacheloruddannelse inden for hospitalitysektoren i Danmark", august 2006
- "Forslag til etablering af ny erhvervsrettet videregående uddannelse: Professionsbachelor i International Hospitality Management", august 2007.

Kriterium 2. Praktikpladser

"Der er tilstrækkelige relevante praktikpladser.

Ansøger skal for udbud af erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser redegøre for og dokumentere, at institutionen kan tilvejebringe de fornødne praktikpladser, herunder skal der være redegjort for behovet for praktikpladser."

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Ekspertpanelet vurderer at ansøger kan tilvejebringe det tilstrækkelige antal relevante praktikpladser. Ekspertpanelet begrundet det bl.a. med at ansøger redegør for sine gode erfaringer med at skaffe praktikpladser i forbindelse med serviceøkonomuddannelsen. Desuden har ansøger etableret et netværk med relevante og interesserede virksomheder.

Dokumentation: ansøgningens felt 2 samt supplerende dokumentation og følgende bilag:

- "Forslag til etablering af ny erhvervsrettet videregående uddannelse: Professionsbachelor i International Hospitality Management" August 2007.

Kriterium 3. Tilrettelæggelse

"Udbuddet er i overensstemmelse med uddannelsens mål for læringsudbytte.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere,

- 1) at udbuddets tilrettelæggelse er hensigtsmæssig, så de studerende kan nå de mål for læringsudbytte, som er fastlagt for uddannelsen,*
- 2) at de studerende vil have mulighed for at gennemføre en eller flere dele af uddannelsen i udlandet inden for den normerede studietid."*

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Ekspertpanelet vurderer at tilrettelæggelsen af udbuddet er i overensstemmelse med uddannelsens mål for læringsudbytte. Der er god variation i læringsmetoderne, hvilket vurderes positivt da der herigennem bl.a. gives mulighed for at nå de mere almenmenneskelige målsætninger som uddannelsen har, såsom at fremme samarbejdsevner. Endvidere vurderes det positivt at ansøger redegør for en hensigtsmæssig faglig progression i uddannelsen, og at uddannelsens professionsrettethed sikres gennem inddragelse af praksisnære problemstillinger fra IHM-erhvervet. Ansøger redegør bl.a. for at de studerende skal forholde sig til autentiske regnskaber fra erhvervet i undervisningen og i forbindelse med praktisk opgaveløsning.

Dokumentation: ansøgningens felt 3 samt følgende bilag:

- "Forslag til etablering af ny erhvervsrettet videregående uddannelse: Professionsbachelor i International Hospitality Management", august 2007.

Kriterium 4. Videngrundlag

"Uddannelsen udbydes på et videngrundlag, der er karakteriseret ved erhvervs- eller professionsbaseret samt udviklingsbaseret.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere,

- 1) at uddannelsesudbuddet til stadighed vil basere sig på ny viden om centrale tendenser fra de beskæftigelsesområder, som udbuddet retter sig mod,*
- 2) at udbuddet til stadighed vil basere sig på ny viden om relevant forsøgs- og udviklingsarbejde og aktuelle resultater fra relevante forskningsfelter."*

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Ekspertpanelet vurderer at ansøger på tilfredsstillende vis har redegjort for og dokumenteret at udbuddet vil basere sig på ny viden om centrale tendenser fra det relevante hospitality management-erhverv. Det vurderes positivt at ansøger har indledt et samarbejde med den finske søsterinstitution Haaga-Helia i Helsinki og med Den Haag i Holland, og at samarbejdet planlægges udvidet med en lang række relevante internationale uddannelsesinstitutioner. Derudover planlægges der samarbejder med aftagere om drøftelsen af uddannelsens relevans, og der vil blive benyttet danske og udenlandske gæsteforelæsere fra erhvervet.

Dokumentation: ansøgningens felt 4 samt supplerende dokumentation og følgende bilag:

- "Forslag til etablering af ny erhvervsrettet videregående uddannelse: Professionsbachelor i International Hospitality Management", august 2007 side 8-10 og side 6.

Kriterium 5. Fagligt miljø

”Uddannelsesudbuddet understøttes af et tilstrækkeligt stærkt fagligt miljø.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere,

- 1) at der allerede er et relevant fagligt miljø på udbudsstedet i form af relevante beslægtede uddannelser, eller*
- 2) at der er en plan, som sandsynliggør, at et tilstrækkeligt stærkt fagligt miljø kan og vil blive tilvejebragt.”*

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Ekspertpanelet vurderer at det er sandsynliggjort at der vil blive etableret et relevant fagligt miljø på udbudsstedet. Ekspertpanelets vurdering baserer sig på at udbudsstedet allerede udbyder serviceøkonomuddannelsen og markedsføringsøkonomuddannelsen. Endvidere har ansøger redegjort for at institutionen råder over undervisere med relevante kvalifikationer. Derudover redegør ansøger for at det faglige miljø vil blive understøttet af et gæstelærerkorps fra erhvervet.

Dokumentation: ansøgningens felt 5 samt supplerende dokumentation og følgende bilag:

- ”Forslag til etablering af ny erhvervsrettet videregående uddannelse: Professionsbachelor i International Hospitality Management”, august 2007 side 10-11.

Kriterium 6. Faciliteter og ressourcer

"De fysiske faciliteter og materielle ressourcer på udbudsstedet er tilstrækkelige til, at uddannelsesudbuddet kan gennemføres i overensstemmelse med mål for læringsudbyttet.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere,

- 1) hvilke faciliteter og ressourcer, der er nødvendige for, at de studerende kan realisere mål for læringsudbyttet (kan fx omfatte bibliotek, it-udstyr, lokaler, apparatur, materialer og redskaber),*
- 2) at disse faciliteter og ressourcer er til stede på udbudsstedet. Hvis ikke, skal der fremlægges en hensigtsmæssig plan for, hvordan disse vil blive tilvejebragt."*

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Ekspertpanelet vurderer at der på tilfredsstillende vis er redegjort for at de nødvendige faciliteter og ressourcer er til stede på udbudsstedet. Det gælder undervisningslokaler, grupperum og fagbibliotek med it-baseret litteratursøgning m.m.

Dokumentation: ansøgningens felt 6 samt supplerende dokumentation og følgende bilag:

- "Forslag til etablering af ny erhvervsrettet videregående uddannelse: Professionsbachelor i International Hospitality Management", august 2007 side 10-11.

Kriterium 7. Kvalitetssikring

"Der vil blive arbejdet systematisk og løbende med at sikre og udvikle kvaliteten af udbuddets aktiviteter og resultater.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere, at institutionen systematisk gennemfører aktiviteter med henblik på kvalitetssikring og -udvikling og i den forbindelse inddrager eksterne og interne interessenter, og at udbuddet vil blive kvalitetssikret som en del heraf."

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Ansøger har på tilfredsstillende vis redegjort for at uddannelsen vil blive underlagt systematisk kvalitetssikring. På ansøgningstidspunktet var Hotel- og Restaurantskolen og Niels Brock to forskellige institutioner, men er efterfølgende blevet en del af Copenhagen Business Academy. Ansøger beskriver både Hotel- og Restaurantskolens og Niels Brocks kvalitetssystem og redegør for at uddannelsen i International Hospitality Management vil blive underlagt en kombination af disse systemer når institutionerne er overgået til Copenhagen Business Academy.

Dokumentation: ansøgningens felt 7 samt følgende bilag:

- "Forslag til etablering af ny erhvervsrettet videregående uddannelse: Professionsbachelor i International Hospitality Management", august 2007 side 48-58.