



Publieke informatie over de
kwaliteit van de opleiding
**Bachelor in het
hotelmanagement**

Inleiding

De bacheloropleiding hotelmanagement aan VIVES richt zich op studiekeizers die als professional in de fascinerende wereld van de hospitality willen werken.

Deze beschrijving van een aantal kwaliteitskenmerken schetst de contouren van de bacheloropleiding hotelmanagement door ten eerste in een beschrijving van de opleiding een beknopte toelichting te verschaffen bij 1) de opleidingsvisie, 2) de leerresultaten, 3) het opleidingsprogramma en 4) het onderwijsproces. Ten tweede gaan we in op de vooropgestelde accenten i.f.v. de verdere ontwikkeling van deze opleiding en focussen we op het resultaat van 1) de kritische reflectie, 2) de opleidingsaudit, en 3) de managementkeuzes. De bespreking van de kwaliteitszorgcyclus is opgebouwd rond de 6 kwaliteitskenmerken van het VIVES-referentiekader 2017-2022.

1. Beschrijving van de opleiding

1.1 Opleidingsvisie

De opleidingsvisie van de bacheloropleiding hotelmanagement vertrekt vanuit drie speerpunten (= drive, connectie en innovatie) en concretiseert daarmee de onderwijsvisie van VIVES.

Om drive bij studenten te realiseren wordt ervoor gezorgd dat studenten en docenten in hoge mate ownership hebben en zichzelf sturen om hun respectievelijke opdrachten/taken te realiseren. De docent biedt de student kansen door een transparante, kwaliteitsvolle onderwijsaanpak te realiseren. De docent zorgt er ook voor dat de student in een veilige, ervaringsgerichte omgeving de opleiding kan volmaken. Er wordt veel belang gehecht om de student intrinsiek te motiveren door o.m. de inbreng van studenten te waarderen.

Connectie met o.m. het werkveld, medestudenten externe deskundigen wordt in de bachelor opleiding hotelmanagement als zeer belangrijk aangeduid. Concreet worden studenten uitgedaagd om via groepsopdrachten, het bijwonen van bedrijfsbezoeken, seminars, buitenlandse stage,... de vooropgestelde leerresultaten te behalen. Docenten streven ook een interdisciplinariteit na door o.m. vakoverschrijdende projecten uit te werken.

Innovatie wordt gestimuleerd doordat docenten trends kortbij opvolgen en vernieuwende initiatieven vooropstellen die de sector vooruit helpen. Innovatie wordt ook in de onderwijsaanpak nagestreefd door te variëren in werkvormen, begeleiding en vakinhouden; dit met respect voor de eigenheid van de student. Ook studenten worden gestimuleerd initiatief te nemen.

1.2 Leerresultaten

De opleiding is uitgewerkt op basis van 13 domeinspecifieke leerresultaten (=DLR's) die samen met andere Vlaamse hogescholen zijn vastgelegd. Deze DLR's werden in de schoot van deze opleiding vertaald in concrete indicatoren die een houvast zijn bij het uitwerken van het onderwijsproces. Deze indicatoren zijn o.m. bepalend bij het nagaan of studenten de vooropgestelde leerresultaten halen (=assessment). Deze [link](#) leidt naar de DLR's van de bacheloropleiding hotelmanagement.

1.3 Opleidingsprogramma

De opleiding bachelor hotelmanagement maakt deel uit van het studiegebied handelswetenschappen en bedrijfskunde (HW&B) op de campus te Brugge.

‘Hospes Hospiti Sacer’. ‘De gast is heilig voor de gastheer’. Deze spreuk vind je op de ramen van het lokaal waar de studenten hotelmanagement het meest les volgen. Deze spreuk toont waar de opleiding voor staat. Voor docenten zijn de studenten de gast. Ook voor de studenten is ‘Hospes Hospiti Sacer’ vroeg of laat een lijfspreuk. Om dit te bekomen, zet de opleiding in op beroepsgerichte kennis en vaardigheden, vier of vijf verschillende talen, management- en ICT-vaardigheden, teamwork, presentatievaardigheden en internationale ervaringen. Het zijn troeven die ook in heel wat andere sectoren erg gewaardeerd worden. De praktijkgerichtheid, activerende werkvormen en een hoge studentenmobiliteit zijn duidelijke troeven van deze opleiding.

Het gehele programma omvat 180 studiepunten en is samengesteld uit opleidingsonderdelen.

De opleiding bestaat uit zes semesters die over drie opleidingsfasen worden gespreid. Studenten met een bachelor diploma binnen het studiegebied Handelswetenschappen en bedrijfskunde kunnen de bachelor hotelmanagement volgen via een verkort traject van 1 jaar.

Er wordt bewust gekozen voor een semestersysteem van 12 lesweken per semester, en niet voor kortere modules. Dit vanuit de overtuiging dat het beter is de student meer tijd te geven om een topic te verwerken. Bovendien vermijdt dit een voortdurende examenstress.

Deze [link](#) leidt naar de programmagids van de bacheloropleiding hotelmanagement.

1.4 Onderwijsproces

De opleiding is sterk op de praktijk gericht en sluit dan ook naadloos aan bij het beroepsleven. Het ontwikkelen van sociale vaardigheden krijgt ook heel wat aandacht via groepswork, presentaties, ... Heel boeiend zijn de projecten waaraan de student meewerkt. In het project "Café CuiZien"(semester 4) ontwerpen studenten een horecazaak rond een bepaald thema. Hierin worden zowel economische als hospitalityvakken in de praktijk gebracht.

Essentieel in de opleiding zijn de stages en het directe contact met het werkveld. Via talrijke seminaries en bedrijfsbezoeken komt de student in contact met alle belangrijke spelers uit de hospitalitysector. In semester 2 wordt de student tijdens de hospitalityweek één week lang ondergedompeld in ‘het hotelleven zoals het is’. Deze week gaat vooral door in kleinere hotels in Vlaanderen. In semester 3 gaan studenten 6 weken op operationele stage in een hotel of aanverwant bedrijf in één van de 10 Belgische provincies.

In semester 6 is er voor 18 weken een managementstage. Ruim 80% van de studenten loopt stage in het buitenland (Frankrijk, Verenigd Koninkrijk, Noorwegen, Duitsland, Canarische eilanden, Mallorca, Nederland, Oostenrijk, Luxemburg, Spanje, Ierland, Italië). Tijdens semester 6 zijn er geen lesactiviteiten meer. Zo doet de student ervaring op in de meest diverse hotelbedrijven in binnen- en buitenland! In het belang van de student worden zowel voor de operationele stage als voor de managementstage alternatieve periodes in het programma voorzien. Deze vinden plaats in semester 4 en semester 7. Naast de mogelijkheid om tijdens stages een internationale ervaring op te doen, is er o.m. ook aandacht voor internationale competenties tijdens een inspiratiereis in semester 4, bij een internationale case in het tweede jaar, en in het vak trends in hospitality.

Een belangrijk aspect bij het uitwerken van het onderwijsproces van de opleiding hotelmanagement is de zorg voor een samenhangende leeromgeving. Er wordt veel belang gehecht aan het afstemmen van de verschillende aspecten van het onderwijsproces (=constructive alignment). Centraal staan daarbij de domeinspecifieke leerresultaten en de daarbij horende concrete indicatoren.

Bij het afstemmen van verschillende aspecten van het onderwijsproces wordt gestreefd de toetsvormen overeenkomstig de vooropgestelde leerresultaten te kiezen. De opleiding hotelmanagement hanteert daartoe een adequaat systeem van beoordeling, toetsing en examinering, waarmee kan worden aangetoond dat hun afgestudeerden die leerresultaten bereiken. Een adequate toetsing/examinering vertaalt zich o.m. in de zorg voor authentieke, valide en betrouwbare toetsvormen.

2. Accenten voor verdere kwaliteitsontwikkeling

I.f.v. het streven naar de vooropgestelde kwaliteitskenmerken uit het VIVES-referentiekader 2017-2022 worden o.m. de hieronder vermelde accenten benadrukt. De keuze voor deze accenten gebeurt op basis van kwaliteitszorgcyclus en refereert hierbij naar 1) de kritische reflectie, 2) de opleidingsaudit, en 3) de managementkeuzes. De onderstaande actiepunten/accenten worden momenteel gerealiseerd (cf. richtdatum start van dit proces is juni 2018). De uitvoering kent per actiepunten –als gevolg van proceseigen accenten- evenwel een verschillende mate van realisatie. Deze accenten worden als losstaande elementen gepresenteerd, maar vanzelfsprekend is het behoud van een goede samenhang ertussen een belangrijk doel.

De opleidingsvisie kwam tot stand vanuit de samenwerking tussen alle stakeholders en er is de overtuiging dat mede hierdoor er een sterke gedragenheid is over de kwaliteit van het beoogde eindniveau. Een uitdaging is om zowel visie als gedragsindicatoren up-to-date en futureproof te houden. Ook lijkt het interessant na te gaan hoe de opleiding nog meer kan worden verbreed van hotelmanagement naar hospitality.

De visie vindt ook een concrete vertaling in het vernieuwde opleidingsprogramma (zie o.m. praktijkgerichtheid en zelfsturing). Bij de uitwerking van een opleidingsprogramma werd rekening gehouden met verzuchtingen en wensen van studenten en het werkveld.

Een verhoogde aandacht zal in de toekomst uitgaan om de bestaande interdisciplinaire samenwerking met andere opleidingen te versterken. Zo is er een samenwerking met de opleiding toerisme en recreatiemanagement gerealiseerd tijdens de internationale week, languages for hospitality en in het keuzevak Duits. Ook is er een samenwerking uitgewerkt met VBA (VIVES Business Academy) via een international week, sales en marketing en bedrijfsbezoeken.

Om de instroom van buitenlandse studenten te ondersteunen werd Engelstalige variant van de opleiding uitgewerkt (waar het opleidingsonderdeel Frans minder aandacht krijgt).

De aansluiting met de nieuwe graduaatsopleiding Lo-Re-Ca wordt als een bijkomende troef gezien.

De opleiding creëert een activerende leeromgeving aan de hand van passende werkvormen en leermateriaal. Door de vele stages en groepsopdrachten in samenwerking met het werkveld, zijn studenten in staat om te leren uit praktijkervaring en complexere problemen aan te pakken. Ook de in-, door- en uitstroombegeleiding zijn sterke punten. Daarnaast zal de aantrekkelijkheid van de opleiding verder worden verhoogd door –vanuit een duidelijke visie- een aantal mogelijkheden om het praktijkonderwijs uit te breiden. Hierbij wordt gedacht aan: een praktijklokaal, een leerbedrijf (leerhotel), de inrichting van een bar boven het studentenrestaurant. Ook zal aandacht gaan naar

zogenaamde 'experimenteerruimtes'. Zo kan een betere koppeling worden gemaakt met praktijkgericht onderzoek en maatschappelijke dienstverlening.

De betrokken docenten zijn zeer gepassioneerd voor hun opleiding en deelname aan stages, stagebezoeken en andere professionaliseringsactiviteiten zijn in de opleiding hotelmanagement vanzelfsprekend. Verschillende vormen van teambuilding zorgen voor een goede sfeer en voor een grote betrokkenheid. Het blijft een uitdaging om de vele gastdocenten uit de sector nog nauwer bij de opleiding te betrekken.

De opleiding levert afgestudeerden die ruim inzetbaar zijn op de arbeidsmarkt, zowel binnen de hospitalitysector als daarbuiten. Het werkveld is heel tevreden over de kwaliteit van de afgestudeerden en hun ruime inzetbaarheid. Ook studenten uiten nadrukkelijk hun tevredenheid over de opleiding. Er zullen verschillende initiatieven komen om zich als opleiding verder te profileren door bijkomende bekendheid te geven aan projecten vanuit de opleiding.

Er is een interne kwaliteitszorgcyclus die actief wordt opgevolgd om te zorgen voor een systematische optimalisatie van de opleiding en borging van de kwaliteit. Diverse stakeholders worden actief betrokken bij de kwaliteitszorg: docenten, werkveld, studenten, alumni. Om voldoende zicht te houden op wat er leeft bij studenten zullen er extra inspanningen worden genomen om een nog hogere responsratio te krijgen bij online bevragingen.