



Samhällsvetenskapliga fakulteten

KSMA65, Innovation och hållbarhet i besöksnäringen, 15 högskolepoäng

*Innovation and Sustainability in Tourism and Hospitality, 15
credits*

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Styrelsen för institutionen för service management och tjänstvetenskap 2018-11-14 att gälla från och med 2019-01-01, vårterminen 2019.

Allmänna uppgifter

Kursen ingår i Kandidatprogrammet i service management och ges som inriktningsspecifik kursen inom inriktningarna Tourism Management och Hotel & Restaurant Management på sjätte terminen.

Undervisningsspråk: Svenska
Moment på engelska kan förekomma.

Huvudområde

Service management

Fördjupning

G2F, Grundnivå, har minst 60 hp kurs/er
på grundnivå som förkunskapskrav

Kursens mål

För godkänt resultat på kursen ska studenten

Kunskap och förståelse

- visa kunskaper om sociala och miljömässiga hållbarhetsfrågor kopplade till besöksnäringen,
- visa kunskap om förhållandet mellan turismens och besöksnäringens utveckling och klimatförändringar,
- visa kunskap om innovationsprocesser inom besöksnäringen,
- visa förståelse för hur innovationsprocesser kan påverka hållbarhetsarbete i besöksnäringen.

Färdighet och förmåga

- visa förmåga att, som en förberedelse inför kandidatuppsatsen, skriva en litteraturöversikt över ett begränsat forskningsfält med anknytning till besöksnäringen,
- visa förmåga att med hjälp av kunskaper från olika vetenskapliga fält analysera hållbarhetsfrågor kopplade till besöksnäringen,
- visa förmåga att självständigt analysera innovationsprocesser inom besöksnäringen.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- visa förmåga att reflektera kring förhållandet mellan samhällsomvandling, innovationsprocesser och hållbarhet inom besöksnäringen.

Kursens innehåll

Kursen inleds med ett moment som behandlar grundläggande samband mellan klimatförändringar och turismens utveckling, med exempel från olika delar av besöksnäringens verksamhetsområden. Därefter behandlas innovationsprocesser inom turism och besöksnäring, kopplad till omvärldsanalys. Avslutningsvis inriktas kursinnehållet mot hållbarhetsfrågor inom hotell och restaurangsektorn.

Parallellt med ovanstående moment gör studenterna gruppvis en självständig litteraturöversikt över ett begränsat forskningsfält.

Kursens genomförande

Undervisningen sker i form av föreläsningar, exkursioner, workshoppar och seminarier.

Deltagande i workshoppar och redovisningar är obligatoriskt om inte särskilda skäl föreligger. Ersättning eller alternativ tidpunkt för obligatoriskt moment erbjuds student som utan egen förskyllan, t ex olycksfall, plötslig sjukdom eller liknande händelser, inte kunnat genomföra det obligatoriska momentet. Detta gäller också studenter som har missat undervisning på grund av ett förtroendeuppdrag som studentrepresentant.

Kursens examination

Kursen examineras genom två parvisa och en individuell inlämningsuppgift á 3 högskolepoäng, muntliga redovisningar samt genom ett skriftligt prov på 6 högskolepoäng.

På kursen erbjuds ordinarie prov, omprov i nära anslutning till det ordinarie provet samt ytterligare ett provtillfälle avseende kurser som avslutats under det gångna läsåret (uppsamlingsprov). Inom ett år efter att kursen genomgått en större förändring eller upphört erbjuds minst två ytterligare provtillfällen på samma kursinnehåll. Därefter erbjuds studenten ytterligare provtillfällen men i enlighet med gällande kursplan.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

Prov/moment för denna kurs finns i en bilaga i slutet av dokumentet.

Betyg

Betygsskalan omfattar betygsgraderna Underkänd, Godkänd, Väl godkänd. För betyget godkänd krävs att studenten uppfyller de lärandemål som anges för kursen. För betyget väl godkänd krävs dessutom att studenten uppvisar särskild teoretisk medvetenhet och särskild analytisk förmåga. Betyget väl godkänt erhålles om studenten får detta betyg på mer än hälften av de utdelade högskolepoängen.

Vid kursens start informeras studenten om kursplanens lärandemål samt om betygsskalan och dess tillämpning i kursen.

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs att studenten har fullgjort kursfordringar om minst 90 högskolepoäng i huvudområdet service management från programmets två första år inklusive minst 15 högskolepoäng från kurserna Organisering och marknadsföring av serviceverksamheter, KSMB31, samt Redovisning och ekonomistyrning i serviceverksamheter, KSMB32.

Övrigt

Kursen ersätter dels Hållbar turismutveckling, KSMC64, och dels Affärsutveckling i upplevelseekonomin, KSMC62, och kan inte ingå i samma examen. Båda kurser omfattar 15 högskolepoäng

Prov/moment för kursen KSMA65, Innovation och hållbarhet i besöksnäringen

Gäller från V19

- 1801 Litteraturöversikt, 3,0 hp
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd
Uppgift i grupp
- 1802 Hemprov 1, 3,0 hp
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd
Individuell uppgift, innovation och hållbarhet
- 1803 Hemprov 2, 3,0 hp
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd
Paruppgift, case hospitality
- 1804 Skriftligt prov, 6,0 hp
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd
Salstenta, 2 timmar