



FAGSKOLEN

VESTFOLD OG TELEMAR

UTDANNINGSMODUL I INNFORING

I

ØKONOMIFORSTÅELSE

FOR KJØKKEN- OG RESTAURANTLEDELSE

STUDIEPLAN



Innhold

1 Bakgrunn for utdanningsmodul i innføring i økonomiforståelse	3
2 Opptakskrav.....	3
3 Forventet læringsutbytte	3
4 Organisering og omfang	5
5 Faginnhold	5
5.1 Sentrale tema	5
5.2 Studiekraft.....	6
5.3 Litteratur og andre læremidler	6
6 Undervisnings- og læringsformer	6
7 Vurdering.....	6
8 Kompetansebevis	6



1 Bakgrunn for utdanningsmodul i innføring i økonomiforståelse

De fleste mellomledere i kjøkken- og restaurantvirksomheter har økonomisk ansvar for driften, men mangler ofte formell kompetanse. Dette studiet tar sikte på å gi studenten en grundig innføring i økonomiforståelse slik at de blir i stand til å delta og ivareta den økonomiske driften og utviklingen i egen virksomhet på en etisk, forsvarlig og bærekraftig måte.

2 Opptakskrav

Fagarbeidere og mellomledere innen kjøkken- og restaurantbransjen, som ønsker å tilegne seg mer kunnskap og økonomiforståelse.

3 Forventet læringsutbytte

Læringsutbyttet for utdanningsmodulen deles inn i områdene kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse. Læringsutbyttebeskrivelsene tilsvarer nivå 5.1 i nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk (NKR).

Kategoriene kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse beskrives som:

Kunnskap	Ferdigheter	Generell kompetanse
Kunnskaper er: forståelse av teorier, fakta, begreper, prinsipper, prosedyrer innenfor fag, fagområder og / eller yrker.	Ferdigheter er: evne til å anvende kunnskap til å løse problemer og oppgaver. Det er ulike typer ferdigheter: kognitive, praktiske, kreative og kommunikative ferdigheter.	Generell kompetanse: er å kunne anvende kunnskap og ferdigheter på selvstendig vis i ulike situasjoner gjennom å vise samarbeidsevne, ansvarlighet, evne til refleksjon og kritisk tenkning i studier og yrke.



Kunnskap Kandidaten...

- har kunnskap om sentrale økonomibegreper
- har kunnskap om bedriftsetablering, forretningsplan og avvikling for kjøkken- og restaurantvirksomheter
- har kunnskap om budsjett som styringsverktøy
- har kunnskap om regnskapssystemers oppbygning og regnskapsføring
- har innsikt i relevante lover og forskrifter som gjelder økonomistyring for kjøkken- og restaurantvirksomheter
- har kunnskap om økonomistyring: inntekter, kostnader, logistikk, svinn og kalkulasjon for kjøkken- og restaurantvirksomheter
- kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap om digitale økonomiske planleggings- og styringsverktøy
- forstår hvordan økonomistyring og ulike analyser kan bidra til bedre styring og lønnsomhet i kjøkken- og restaurantvirksomheter

Ferdigheter:

Kandidater ...

- kan anvende kunnskap om bedriftsetablering og avvikling
- kan anvende kunnskap om budsjett og regnskap for å sikre god økonomistyring
- kan anvende relevante økonomiske begreper
- kan anvende digitale økonomiske planleggings- og styringsverktøy i kjøkken- og restaurantvirksomheter
- kan finne informasjon og fagstoff som gir økt økonomiforståelse i kjøkken- og restaurantvirksomheter
- kan kartlegge økonomiske utfordringer og iverksette tiltak for bedre økonomisk styring i kjøkken- og restaurantvirksomheter

Generell kompetanse:

Kandidaten ...

- har forståelse for økonomiske prinsipper i budsjett- og regnskapsføring i kjøkken- og restaurantvirksomheter
- har utviklet en etisk grunnholdning i utøvelse av økonomistyring



- kan utføre ulike analyser og ta beslutninger som bedrer drift og lønnsomhet i kjøkken- og restaurantvirksomheter
- kan bygge relasjoner og delta i tverrfaglig samarbeid med kollegaer på tvers av fag og avdelinger
- kan utvikle og styre kjøkken- og restaurantvirksomheter økonomisk og bærekraftig

4 Organisering og omfang

Utdanningsmodulen har et omfang på 10 studiepoeng. Utdanningsmodulen gjennomføres over 10 uker og organiseres som følger:

- Oppstartsamling: torsdag uke 44
- 10 nettsamlinger fra kl. 17:00-20:00
- Egeninnsats, læringsgruppe og veiledning
- 2 studiekra

Studentens arbeidsbelastning er delt i undervisning, veiledning og selvstudium. Total arbeidsmengde knyttet til modulen er beregnet til ca. 250 timer, derav ca. 40 timer til undervisning og veiledning. Studenten har ansvar for å delta aktivt i opplæringen.

5 Faginnhold

5.1 Sentrale tema

- Økonomistyring: inntekter, kostnader, logistikk, svinn og kalkulasjon
- Innføring i digitale økonomiske planleggings – og styringsverktøy
- Bedriftsetablering, forretningsplan og avvikling
- Budsjett som styringsverktøy
- Regnskapssystemers oppbygning og regnskapsfø
- Regnskap og regnskapsanalyse
- Dekningspunktanalyse
- Investeringsanalyse
- Kapitalbinding i omløpsmidler

r

5.2 Studiekrav

Følgende to studiekrav må bestås for å få karakter i utdanningsmodulen:

- Studiekrav 1: Kalkyler og regnskapsforståelse
- Studiekrav 2: Budsjett og regnskapsanalyse

5.3 Litteratur og andre læremidler

- Hjertnes, F. & Skorpen, B. (2018) *Økonomistyring for LØM-emnet*. Fagbokforlaget.
- Lover og forskrifter
- Digitale ressurser

6 Undervisnings- og læringsformer

Undervisning og læringsarbeid vil foregå i sanntid på nett og i form av egeninnsats mellom samlingene. I tillegg vil det være en fysisk samling for ferdighetstrening.

Følgende læringsformer er aktuelle i utdanningsmodulen:

- Forelesning
- Gruppearbeid
- Refleksjon
- Studiekrav
- Veiledning

7 Vurdering

Læringsutbyttebeskrivelsene for modulen og gjennomføringen av bestemte studiekrav danner grunnlag for vurderingen. Det gis en sluttvurdering i modulen med bestått/ikke bestått.

8 Kompetansebevis

Etter fullført og bestått utdanningsmodul utstedes det et kompetansebevis hvor det angis utdanningsmodulens tittel, læringsutbyttebeskrivelsene for modulen og omfang i antall studiepoeng.