

Hotel- og Restaurantskolens kvalitetsårshjul

- Undervisningsevaluering, analyse af frafaldskoder og indsatser for 2. halvår samt effektmåling, evaluering og tilretning af indsatser
- Analyse af selvevaluering samt opfølgingsplan
- Analyse af national ETU og VTU
- Karaktergennemsnit 2. halvår
- Indsamlingsperiode af national VTU afsluttes

- Evaluering af handlingsplan for øget gennemførelse
- Udfærdigelse af handlingsplan for øget gennemførelse for det kommende år
- Evaluering af handleplan og resultater af indsatser vedr. sidste MTU
- Evaluering af ETU handleplan for det foregående år
- Udfærdigelse af ny ETU handleplan
- Årligt lederseminar – med strategiske 1, 3 og 5 års mål

- Strategiseminar direktion
- Indsamlingsperiode af national ETU

- Udarbejdelse af Kvalitetsregnskab for det foregående år
- Udvælgelse af selvevalueringssområde for hele HRS for det kommende år
- Kvalitetsrapport for Praktikcenter inkl. VTU

- Budget og smartmål

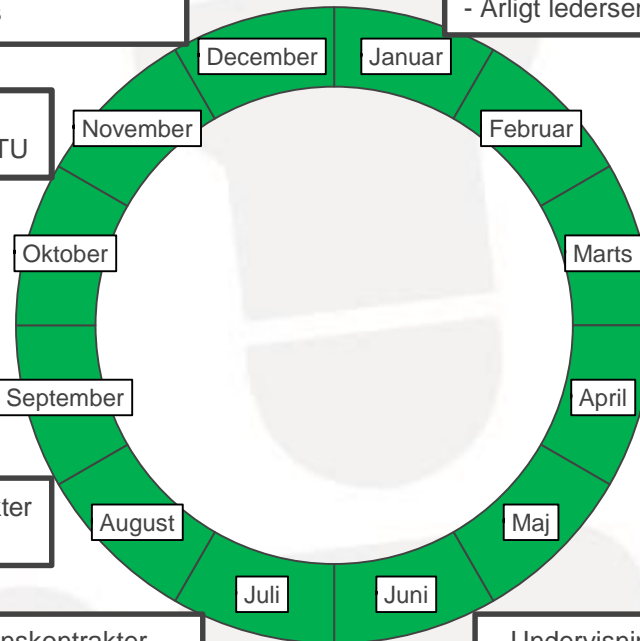
- Bestyrelsens behandling af økonomi- og årlig HRS kvalitetsrapport
- MTU hvert 2. år
- Ledelsesevaluering af arbejdsmiljø

- Afrapportering resultatlønskontrakter
- Opsamling ETU handleplan

- Eleverådets selvevaluering
- PUS og LUS er gennemført

- Udarbejdelse af nye resultatlønskontrakter
- Karaktergennemsnit 1. halvår

- Undervisningsevaluering, analyse af frafaldskoder og indsatser for 1. halvår samt effektmåling, evaluering og tilretning af indsatser
- Udfærdigelse af handleplan for MTU hvert 2. år

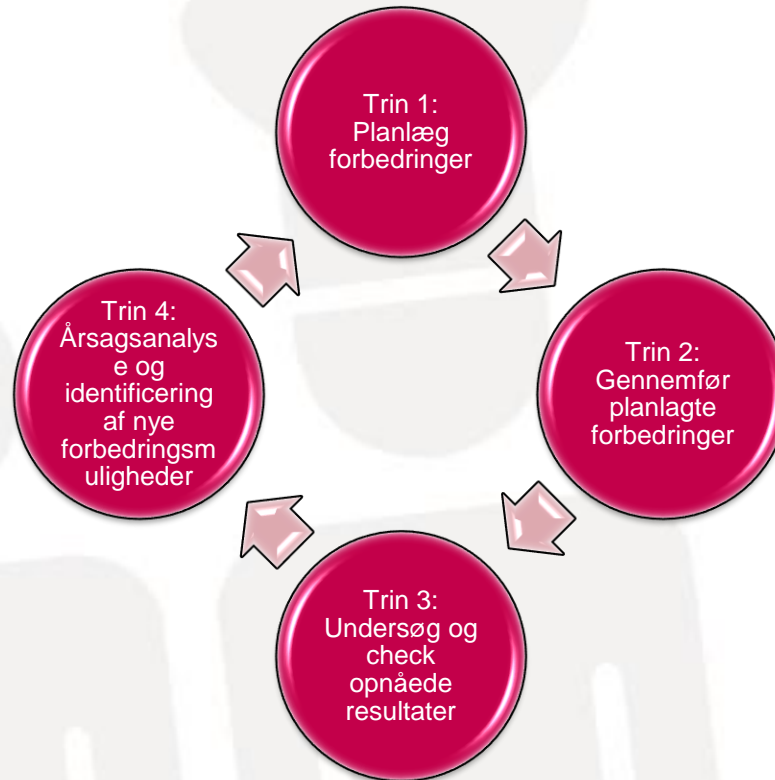


Kvalitetsregnskab

Kvalitetssystemets grundsten er et kvalitetsregnskab, som udarbejdes en gang årligt.

På baggrund af det indsamlede materiale udarbejder direktionen et kvalitetsregnskab, som indeholder en status over Hotel- og Restaurantskolens uddannelseskvalitet som helhed, der munder ud i en selvevalueringsrapport samt opfølgingsplan i henhold til bekendtgørelsen om erhvervsuddannelser § 6 regler om skolens kvalitetsarbejde i uddannelserne.

Hotel- og Restaurantskolens kvalitetssystem omfatter således procedurer for selvevaluering samt procedurer for løbende informationsindsamling ud fra nedenstående model:



KRITERIER:

Udvælgelse af områder for den årlige selvevaluering baseres på følgende kriterier:

Evalueringen skal foretages indenfor et område, der vedrører skolens tilrettelæggelse og gennemførelse af uddannelser og undervisning

Evalueringen skal bidrage til øget gennemførelse af uddannelserne

Evalueringen skal foretages indenfor et område, som bidrager til opfyldelse af minimum ét af de 4 klare mål

Evalueringen skal foretages indenfor et område, som bidrager til opfyldelse af skolens strategi

PROCEDURE – jf. kvalitetsårshjul:

Ud fra ovennævnte kriterier udvælger skoles direktion et område for den årlige selvevaluering

Selvevalueringen foretages af direktionen samt den kvalitetsansvarlige

Opfølgingsplan udarbejdes af den kvalitetsansvarlige i samarbejde med skolens direktion

Opfølgingsplan inkl. ændringsbehov, mål, strategier og tidsplan præsenteres for den samlede ledelse

Opfølgingsplan udføres i relevante områder

FORMÅLET med selvevalueringen samt opfølgingsplanen er:

at have et formaliseret og fælles koncept til opfølgning på Hotel- og Restaurantskolens kvalitetspolitik

at udvalgte områder gøres til genstand for systematisk og kritisk diskussion af skolens tilrettelæggelse og gennemførelse af de enkelte uddannelser med henblik på at vurdere skolens resultater i forhold til skolens mål og handlingsplaner i henhold til bekendtgørelsen om erhvervsuddannelser §7, stk. 1.

at sætte fokus på den udviklingsorienterede dialog internt i de enkelte afdelinger og på alle niveauer samt i såvel bestyrelsesarbejdet som i dialogen med de lokale uddannelsesudvalg og med eleverne.

Formålet med selvevaluering og opfølgning er således at skabe overblik og refleksion over den udvikling, de enkelte afdelinger og skolen som helhed er på vej mod, samt hvor der er behov for øget fokus og justering for at højne kvaliteten.