

**KURSBESKRIVELSE FOR Hotell- og restaurantdrift**

1. Studium:	BA Hotell og Relasjonsledelse
2. Kurs:	Hotell- og restaurantdrift
3. Semester:	1. semester
4. Studiepoeng:	10
5. Kursansvarlig:	Høyskolelektor Kari Einarsen
6. Antall timer undervisning:	Foreleser plikter å ha 50 timer kontakt med studentene i auditoriet/klasserommet.
7. Nødvendige forkunnskaper:	Ingen
8. Fagbeskrivelse:	<p>Hotell- og restaurantdrift er et introduksjonskurs til hotellfagene. Kurset skal gi en introduksjon til drift av hoteller og restauranter.</p> <p>Faget vil ta for seg temaer som berører et hotells/restaurants utfordringer. Hele kurset tar utgangspunkt i økonomi og lønnsomhet for et hotell/restaurant. Studentene skal etter endt semester sitte igjen med en forståelse for hotellere og restauranternes betydning i reiselivet, kunnskap om forskjellige konsept i bransjen og drift av hotell/restaurant.</p>
9. Mål:	<p>Studenten skal etter endt semester ha tilegnet seg kunnskap om hvordan et hotell/restaurant er organisert, bransjens ulike driftskonsepter, lover og avtaler som regulerer driften og problemstillinger rundt drifting av hotellets ulike avdelinger. I tillegg skal studenten bli fortrolig med området servicekvalitet, og betydningen for et hotell av å fokusere på dette området. Det forventes at studenten er i stand til å anvende relevante begreper, teorier og modeller fra kurset til å belyse praktiske problemstillinger.</p>

<p>10. Emneoversikt:</p>	<p>Introduksjon til hotell og restaurantnæringen: Generelt om bransjen Norge                  Hotell- og restaurantkonsepter                  Nisje                  Kjededrift                  Franchise                  Frittstående hoteller                  Servicebegrepet                  Introduksjon av alle avdelinger i et hotell:                  Resepsjon                  Husøkonom                  Food and beverage                  Kurs og konteranse                  Salg og markedsføring                  Økonomi                  Ledelse                  Evt. andre lokalt betinget avdelinger                  Kjøkken- og restaurantlære                  IKT                  Hygiene                  Lover og forskrifter                  Etikk og holdninger i hotell og restaurantnæringen                  Lover og forskrifter for drift av hotell og restauranter                  Segmentering                  KK                  Familie/barn i hotell                  Business</p>
<p>11. Gjennomføring:</p>	<p>Det vil bli brukt klasseromsundervisning og gruppeveiledning i gjennomføringen av kurset</p>
<p>12. Evaluering (underveis- og sluttevalueringer):</p>	<p>Det vil bli foretatt en underveisevaluering i form av gruppearbeid som teller 40%, samt en individuell slutteksamen som teller 60%</p>
<p>13. Obligatorisk litteratur med antall sider og pris per bok/hefte:</p>	<p>Norsk Hotellnæring 2005: Bransjerapport fra Horwath Consulting, 51 sider, kr 125,-                   Jonas, P. &amp; Lockwood, A. (2002) The Management of</p>

	<p>Hotel Operations. Continuum, London. 176 sider, ca kr 295,-</p> <p>Nykiel, R.A. (2005) Hospitality management strategies, Pearson Prentice Hall, New Jersey, USA. 437 sider (herav vil ca 250 sider bli brukt), kr 467,-</p>
14. Anbefalt litteratur:	<p>Diverse artikler som vil bli delt ut i klassen</p> <p>Powers, T. &amp; Barrows, C.W. (2006) Introduction to management in the hospitality industry 8. utgave, John Wiley &amp; Sons Inc., USA. 654 sider, kr 805,-</p>