

KURSBESKRIVELSE

HRD1100 Hotell- og restaurantdrift

1. Studium/studier	BA Hotell- og relasjonsledelse
2. Studieår/semester	1.studieår – 1.semester
3. Studiepoeng	10
4. Kursansvarlig	Høyskolelektor Janne Olsen for høyskolelektor Kari Einarsen
5. Antall timer	50 timer
6. Forkunnskaper	Generell studiekompetanse.
7. Mål	<p>Kurset skal gi en introduksjon til drift av hoteller og restauranter. Studenten skal etter endt semester ha tilegnet seg kunnskap om hotellindustrien i Norge og hvordan hoteller/restauranter er organisert, bransjens ulike driftskonsepter, lover og avtaler som regulerer driften og problemstillinger rundt drifting av hotellets ulike avdelinger.</p> <p>Det forventes at studenten er i stand til å anvende relevante begreper, teorier og modeller fra kurset til å belyse praktiske problemstillinger.</p>
8. Innhold	<p>Kurset 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 restauranter betydning i reiselivet, kunnskap om forskjellige konsept i bransjen og drift av hotell/restaurant.</p> <p>Følgende tema vil bli diskutert:</p> <p>Introduksjon til hotell og restaurantnæringen: Generelt om bransjen Norge:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hotell- og restaurantkonsepter• Nisje

	<ul style="list-style-type: none">• Kjededrift• Franchise• Frittstående hoteller Introduksjon av alle avdelinger i et hotell: <ul style="list-style-type: none">• Resepsjon• Husøkonom• Restaurant/Food and beverage• Kurs og konferanse• Salg og markedsføring• Økonomi• Ledelse• Evt. andre lokalt betinget avdelinger• Kjøkken- og restaurantlære Lover og forskrifter for drift av hotell og restauranter <ul style="list-style-type: none">• Lover og forskrifter• IKT• Hygiene Etikk og holdninger i hotell og restaurantnæringen Kundene i hotellet (segmentering)
9. Gjennomføring	Den timeplanlagte undervisningen legges opp med forelesninger og diskusjoner i klassen. Studentene skal også presentere ulike former for oppgaver i klassen. Det beregnes en betydelig egeninnsats i løpet av kurset.
10. Evaluering	Deleksamen, gruppeoppgave som går over to uker, teller 40 % av karakteren i kurset. Slutteksamen, individuell over 3 timer, teller 60 % av karakteren i kurset.
11. Pensumlitteratur	Chon, Kye-Sung, og Raymond T. Sparrowe. 2000. <i>Welcome to hospitality... : an introduction</i> . 2nd ed. Albany, N.Y.: Delmar. ISBN: 0-7668-0850-5. Sider: 466. Pris: 599,-. Jones, Peter, og Andrew Lockwood. 1989. <i>The management of hotel operations</i> . London: Cassell. ISBN 0-304-31572-9. Pris: 378,- Norsk hotellnæring 2007. Oslo: Horwath Consulting AS. Pris:

	125,-
12. Anbefalt litteratur	Diverse artikler som blir delt ut i klassen Powers, Tom, og Clayton W. Barrow. 2006. <i>Introduction to management in the hospitality industry</i> . 8. utg. Hoboken, N.J.: John Wiley. ISBN: 0-471-27457-7. Pris: 838,-