

EMNEBESKRIVELSE

HRD1100 Hotell- og restaurantdrift

1. Studium/studier	Bachelor i Hotelledelse
2. Studieår/semester	1.studieår – 1.semester
3. Studiepoeng	10
4. Emneansvarlig	Høyskolelektor Kari Einarsen
5. Antall timer	50 timer
6. Forkunnskaper	Generell studiekompetanse.
7. Mål	<p>Studentene gis en innføring i drift av hoteller og restauranter, med fokus på gjestetilfredshet, kvalitet og lønnsomhet.</p> <p>Studentene skal oppnå innsikt i hotellbransjen, hvordan hoteller og restauranter er organisert, ulike driftskonsepter samt lover og avtaler som regulerer driften. Studentene skal kunne relatere relevant teori til dagsaktuelle problemstillinger i hotell- og restaurantbransjen.</p>
8. Innhold	<p><i>En introduksjon til hotell- og restaurantbransjen:</i></p> <p>Bransjen i et historisk, nasjonalt og internasjonalt perspektiv</p> <p>Gjester og kundesegmenter</p> <p>Hotell- og restaurantbransjen i et reiselivsperspektiv</p> <p>Hotell- og restaurantkonsepter</p> <p>Kjeder, franchise og frittstående hoteller</p> <p>Lover og forskrifter for drift av hoteller og restauranter</p> <p>Etikk</p> <p><i>Overnatting:</i></p> <p>Klassifisering og markedsføring av overnattingstilbud</p> <p>En introduksjon til hotellutvikling, ledelse og drift</p> <p><i>Restauranttilbud:</i></p> <p>En introduksjon til frittstående og kjedebaserte restauranter</p> <p>Markedet, konsepter og menyer</p>

	<p>Drift og ledelse av "Food & Beverage"</p> <p><i>Resultatorientering:</i></p> <p>Hotell- og forretningsdrift</p> <p>Ansatteytelse</p> <p>Ledelse av tilbud og etterspørsel</p> <p>Kundeservice</p> <p>Produktivitet og kvalitet</p>
9. Gjennomføring	<p>Den timeplanlagte undervisningen legges opp med forelesninger og diskusjoner i klassen. Studentene skal også kunne presentere ulike former for oppgaver i klassen. Det beregnes en betydelig egeninnsats i løpet av kurset.</p>
10. Evaluering	<p>Deleksamen i grupper på inntil tre studenter som går over ca 8 uker, teller 40 % av karakteren i emnet.</p> <p>Individuell slutteksamen på 3 timer teller 60 % av karakteren i emnet.</p>
11. Pensumlitteratur	<p>Chon, Kye-Sung og Thomas Maier. 2009. <i>Welcome to hospitality...: an introduction</i>. 3rd ed. London : Delmar. ISBN: 9781439057377. (560 s.) Pris: 449,-</p> <p>Jones, Peter og Andrew Lockwood. 2002. <i>The management of hotel operations</i>. London: Thompson. ISBN: 9780826462947. Sider: 182. Pris: ca 329,-</p> <p>Norsk hotellnæring 2008. Oslo: Horwath Consulting AS. Pris: ca 125,-</p> <p>Diverse artikler som deles ut i klassen og/eller publiseres.</p>
12. Anbefalt litteratur	<p><i>NHO Reiseliv</i>. www.nhoreiseliv.no</p> <p>Nærings- og handelsdepartementet. 2007. <i>Verdifulle opplevelser: nasjonal strategi for reiselivsnæringen</i>. [Oslo]: Nærings- og handelsdepartementet. http://www.regjeringen.no/nb/dep/nhd/dok/rapporter_planer/planer/2007/verdifulle-opplevelser.html?id=494395</p>