



**EMNEBESKRIVELSE**  
**HDR1100 Hotell- og restaurantdrift**  
Studieløpsemne

1. Grad	Bachelor i Hotelledelse
2. Semester	1.semester
3. Antall studiepoeng	7,5
4. Emneansvarlig	Høyskolelærer Henning Friberg
5. Antall timer	36 timer
6. Læringsutbytte	<p><b>Kunnskap</b></p> <p>Studentene skal etter endt emne besitte grunnleggende kunnskap i å drifte og lede hotell og restauranter. Det fokuseres videre på god økonomisk drift og viktigheten av forholdet mellom kundens tilfredshet og kundens lojalitet til hotell- og restauranttjenester og produkter.</p> <p><b>Ferdigheter</b></p> <p>Studentene skal etter endt emne være i stand til å inneha stillinger i hotell- og restaurantbedrifter. De skal videre være i stand til å identifisere hvilke lover og regler som regulerer driften, og i så måte bidra til forsvarlig og økonomisk god drift.</p> <p><b>Generell kompetanse</b></p> <p>Studentene skal etter endt emne forstå de grunnleggende prinsippene i hvordan hotell- og restaurantbedrifter driftes og ledes. Emnet fokuserer på lønnsom og langsiktig hotell- og restaurantdrift.</p>
7. Innhold	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grunnleggende forståelse for hvordan hotell- og restaurantbedrifter er organisert.</li><li>• Hotell- og restaurantledelse innenfor fagområdene:<ul style="list-style-type: none"><li>- Planlegging og tilrettelegging for lønnsom drift</li><li>- Tilbud og etterspørsel</li></ul></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Human Resources</li><li>- Helse, miljø og sikkerhet</li><li>- Kundetilfredshet og kundelojalitet</li><li>- Produktivitet og lønnsomhet</li><li>- Salg og Yield Management</li><li>- Kvalitetssikring og kvalitetsutvikling</li><li>- Lover og avtaler som regulerer driften</li></ul>
8. Gjennomføring	Den timeplanlagte undervisningen legges opp med forelesninger og diskusjoner i klassen. Studentene skal i løpet av emnet gjennomføre en hjemmeeksamen i form av en prosjektoppgave som også presenteres i klassen i løpet av emnet.
9. Samfunns-/ næringslivkontakt	Underveis i faget vil eksterne foredragsholdere fra hotell- og reiselivsbransjen bidra med aktuelle temaer relatert til pensum. Studentene vil delta på ett bedriftsbesøk hos samarbeidende hotellbedrift.
10. Vurdering	En hjemmeeksamen i form av prosjektoppgave som teller 40 % av karakteren i emnet. Prosjektoppgaven gjennomføres i grupper på inntil tre studenter. Slutteksamen, som er en individuell skriftlig eksamen på 3 timer, teller 60 % av karakteren i emnet. Ingen hjelpemidler tillatt på slutteksamen.
11. Pensumlitteratur <sup>1</sup>	Lockwood, Andrew og Peter Jones. 2002. <i>The management of hotel operations</i> . London: Continuum. ISBN: 9780826462947. Sider: 292. Pris: ca 549,-  Michael J. O'Fallon og Denney G. Rutherford. 2011. <i>Hotel management and operations</i> . 5. utg. New Jersey: John Wiley & Sons. ISBN: 9780470177143. Sider: 494. Pris: ca 729,-
12. Anbefalt litteratur	Horwath Consulting. 2011. <i>Norsk hotellnæring 2011</i> . 15. årgang.

<sup>1</sup> Med forbehold om prisendringer