



EMNEBESKRIVELSE
HDR1100 Hotell- og restaurantdrift
Studieløpsemne

1. Grad	Bachelor i Hotelledelse
2. Semester	1.semester
3. Antall studiepoeng	7,5 stp.
4. Emneansvarlig	Høgskolelærer Henning Friberg
5. Antall timer	36 timer
6. Læringsutbytte	<p>Kunnskap 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>Ferdigheter 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>Generell kompetanse 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">• Grunnleggende forståelse for hvordan hotell- og restaurantbedrifter er organisert.• Hotell- og restaurantledelse innenfor fagområdene:<ul style="list-style-type: none">- Planlegging og tilrettelegging for lønnsom drift- Tilbud og etterspørsel- Human Resources- Helse, miljø og sikkerhet- Kundetilfredshet og kundelojalitet- Produktivitet og lønnsomhet- Salg og Yield Management- Kvalitetssikring og kvalitetsutvikling- Lover og avtaler som regulerer driften
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	Hjemmeeksamen/prosjekt over 2-12 uker, som løses i gruppe på 2-3 studenter. Den teller 40 % av helhetlig vurdering. Alle hjelpemidler tillatt. Skriftlig individuell tre (3) timers avsluttende eksamen. Den teller 60 % av helhetlig vurdering. Ingen hjelpemidler tillatt..
11. Pensumlitteratur ¹	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: 899,- Antall sider i alt: 786
12. Anbefalt litteratur	Horwath Consulting. 2014. <i>Norsk hotellnæring 2013</i> . 17. årgang.

¹ Med forbehold om prisendringer