



**EMNEBESKRIVELSE**  
**GFB1100 Gastronomi, Food & Beverage**  
Studieløpsemne

1. Grad	Bachelor i Hotelledelse (BAH1)
2. Semester	1.semester
3. Studiepoeng	7,5 stp.
4. Emneansvarlig	Høyskolelærer Henning Friberg
5. Antall timer	36 timer
6. Læringsutbytte	<p><b>Kunnskap</b> Målet med kurset er å gjøre studenter i hotell- og restaurantfag skikket til å forstå mat og drikke som både instrumentelt, gastronomisk, sosiologisk og kulturelt tema. De skal vite hva det vil si å drive en restaurant. Samtidig skal de få et innblikk i norsk mat- og drikkekultur, hvilken eksplisitte og implisitte regler som gjelder: Når man spiser, hvordan man spiser, hva man spiser og med hvem man spiser. Lignende skal de få innblikk i drikke med spesiell vekt på øl og vin: Hva er øl og vin, hvordan fremstilles det, dets kultur og historie i både norsk og internasjonal sammenheng, samt regler og lover som man må forholde seg til i Norge. På den måten skal de vite at det å spise på restaurant for gjestene handler om mer enn å servere god og renslig mat. De skal forstå hvilken makt som ligger bak produksjon og distribusjon av mat og drikke. Og hvordan smak både er gastronomisk, sosialt og kulturelt betinget.</p> <p><b>Ferdigheter</b> Studentene skal kunne bidra faglig i mat og drikke avdelinger på hoteller og i drift av restaurantvirksomheter. De skal være i stand til å identifisere kommersielle muligheter i bransjen og bidra i arbeidet med å etablere mat og drikke konsepter i og utenfor hotellvirksomheter.</p> <p><b>Generell kompetanse</b> Studentene skal etter endt kurs inneha basiskompetanse om det å etablere og drifte mat og drikke konsepter i hoteller og restauranter. De skal videre kunne forstå mat og drikke som både instrumentelt, gastronomisk, sosiologisk og kulturelt tema.</p>
7. Innhold	<p>Emnet innleder med spørsmålet ”Hva er mat og drikke?” med smak som bærende begrep, med vekt på sanser, smaksløker, restauranten som kontekst og det estetiske.</p> <p>Emnet berører også de kulturelle og de psykologiske aspektene,</p>

	<p>ved å ta for seg normer og regler, myter. Hvordan måltidet er en vesentlig del av vår orden, med definisjon av renslighet, og tabuer i ulike klassifikasjonssystemer. Herunder vil vi tematisere måltid og kulturforskjeller, og gi innsikt i noen spesifikke andre kulturtradisjoner når det gjelder de nevnte temaene; for eksempel hvordan mat, spising, drikke og inntak av drikke, etikette og det sosiale ved måltidet er ulikt vektlagt; f.eks i det franske, det kinesiske, etc.</p> <p><i>Øvrig innhold:</i> Introduksjon til restaurantsektoren Food &amp; beverage management Utvikling av mat og drikke konsepter Menyer og menyplanlegging, prising og pristeknikker Innkjøp og lagerhåndtering av mat og drikke Produksjon og servering av mat og drikke Økonomi, svinnproblematikk Bemanning Kvalitetssikring av drift av mat og drikke avdelinger Bransjetrender</p>
8. Gjennomføring	Den timeplanlagte undervisningen legges opp med forelesninger og diskusjoner i klassen. Studentene skal gjennomføre en prosjektoppgave i løpet av semesteret.
9. Samfunns-/ næringslivkontakt	Relevante fagressurser fra hotell- og restaurantbransjen vil bidra som eksterne foredragsholdere underveis i faget.
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 timers avsluttende eksamen. Den teller 60 % av helhetlig vurdering. Ingen hjelpemidler tillatt.
11. Pensumlitteratur	Arr – idehistorisk tidsskrift. 2007. Temanummer om mat. S. 7-127. Nr. 2-3 2007 (120 s). Pris: 120,- Kan kjøpes direkte fra <a href="#">tidsskriftets nettsider</a> .  Bugge, Annechen og Døving, Runar. 2000. <i>Det norske måltidsmønsteret – ideal og praksis</i> . SIFO- rapport 02/00.240 s. Lesedato 5. mars 2013: <a href="http://www.sifo.no/files/file52751_rapport-nr-2-2000.pdf">http://www.sifo.no/files/file52751_rapport-nr-2-2000.pdf</a>  Davis, Bernard, Andrew Lockwood, Ioannis Pantelidis og Peter Alcott. 2012. <i>Food &amp; Beverage Management</i> . 5. utg. Taylor & Francis. ISBN: 9780080966700 Sider: 416. Pris: 398,-  <b>Artikler i kompendium GFB3100 – Gastronomi, food and beverage (selges på Norli Kirkegata):</b>

	<p>Døving, Runar. 2003. ”Matpakka” s. 89 – 117 og ”Fra rype til høne” s. 271-311. I <i>Rype med lettøl. En antropologi fra Norge</i>. Pax forlag, Oslo.</p> <p>Douglas, Mary. 1997. ”Innledning, ”Rituell urenhet” og ”Verdslig urenhet”,s. 20- 56. I <i>Rent og urent, en analyse av forestillinger omkring renhet og tabu</i>. Oslo: Pax</p> <p>Ismail, Ahmed. 1999. ”Planning the menu”, kap. 5, s.97- 134. I <i>Catering sales and convention services</i>. Albany, N.Y: Delmar Publishers.</p> <p>Samlet sidetall: 642</p>
12. Anbefalt litteratur	