

NHO Reiseliv er ikke ansvarlig for innholdet i eksterne lenker, og kan ikke garantere for innholdet i noen av studietilbudene.

Årsstudium

Reiseliv

Reiseliv

[Høgskolen i Lillehammer](#)

Årsstudium i reiseliv passer for deg som ønsker en grunnleggende kunnskap om reiselivsnæringen, eller som lurer på om reiselivsutdanning er noe for deg. Årsstudiet er også godt egnet for deg som har jobbet noen år i næringen og som ønsker formell kompetanse.

Turisme og reiseliv

[Høgskulen i Sogn og Fjordane - Sogndal](#)

Med dette årsstudiet får du ein smakebit på ein spanande bransje midt i eit av verdas fremste reisemål; Fjord-Noreg! Er du litt interessert i reiselivsnæringa? Eller er du nysgjerrig på kva eit årsstudium i reiseliv kan gje deg?

Bachelor

Administrasjon og ledelse

Hotelladministrasjon

[Høgskolen i Finnmark – Alta](#)

Utdanningen gir innsikt i ledelsesemner innen hotell- og restaurantdrift kombinert med kunnskap om opplevelser. Dette vil være nyttig i framtidens hotellnæring, der fritidsmarkedet blir stadig viktigere. Hotelladministrative fag som revenue management, regnskap og personalledelse settes sammen med reiselivsfag som vertskapsledelse, markedsføring og destinasjonsutvikling. Utdanningen kvalifiserer for stillinger innen hotell- og reiselivsorganisasjoner og ulike overnattingsbedrifter.

Hotelledelse

[Universitetet i Stavanger](#)

Bachelorstudiet i hotelledelse gir deg en unik mulighet til å spesialisere deg for lederstillinger i en stor nasjonal og internasjonal bransje. Er du spesielt interessert i restaurantnæringen finnes det en fordypningsretning innen restaurantledelse. Gjennom bachelorstudiet i hotelledelse vil du bli kjent med teorier, redskaper og metodikk som er nødvendig for å kunne utføre effektiv ledelse og styring av servicebedrifter som driver med overnatting og servering.

Reiselivsledelse

[Universitetet i Stavanger](#)

Reiselivsledelse gir deg kunnskaper og ferdigheter du trenger for å lede det økonomiske, organisatoriske og markedsføringsmessige arbeidet i reiselivsbransjen. Reiselivsbransjen

omfatter alt fra små private reisebyråer, lokale og globale turismeoperatører til offentlig bedrifter som tilbyr tjenester knyttet til reiseliv.

Hotelledelse

[Markedshøyskolen Campus Kristiania](#)

Dette bachelorstudiet er for deg som vil jobbe med hoteldrift, men som også vil ha kompetanse innen reiselivsledelse, markedsføring og kommunikasjon. Du vil lære om ledelse og de verktøy du trenger for å fylle leder- og mellomlederstillinger innen hotell- og restaurantdrift spesielt, og tjenesteytende næringer generelt.

Husøkonomi og serviceledelse

[Høgskolen i Akershus](#)

Ønsker du å bli leder for miljø, drift og service i store bygg og bedrifter? Med bachelor i husøkonomi og serviceledelse har du grunnlaget for en spennende og variert karriere.

Kostøkonomi, ernæring og ledelse

[Høgskolen i Akershus](#)

Utdanningen legger vekt på at ferdig utdannede studenter skal bli attraktive ledere i mange bransjer innen kosthold, ernæring og helse. Blant mulighetene utdanningen gir, er jobb i helseinstitusjoner, Forsvaret og privat sektor, inklusive catering, cruiseskip og overnattings- og serveringsbransjen.

Reiseliv

Opplevelsesbasert reiseliv

[Universitetet i Agder – Kristiansand](#)

Bachelorprogrammet i opplevelsesbasert reiseliv retter seg mot deg som ønsker å arbeide innen opplevelses- og reiselivsnæringen, og som søker en praktisk tilnærming til studiene og en dypere innsikt i dagens utfordringer og behov. Hvordan kan man gjøre varer og tjenester mer attraktive gjennom å dramatisere, iscenesette og tilføre estetikk og opplevelser på mange forskjellige plan innen virksomheten?

Reiseliv

[Høgskolen i Lillehammer](#)

Bachelor i reiseliv passer for deg som ønsker å jobbe i reiselivsnæringen, og være med å utvikle reisemål eller lede reiselivsbedrifter. Gjennom studiet får du grundig kunnskap om reiselivet som næring, og du får en fagkombinasjon som gjør at du også vil kunne utvikle deg til å bli en god leder.

Reiselivsledelse

[Høgskulen i Sogn og Fjordane](#)

I Sogndal vert du student midt i hjartet av eit av verdas fremste reisemål – Sognefjorden og Fjord Norge! Reiselivsnæringa er ei av verdas største og raskast veksande næringar. Ein bachelorgrad i reiselivsledelse kan gje deg den jobben du ønskjer deg – enten i reiselivsnæringa eller i andre bransjar.

Reiseliv

[Høgskolen i Telemark – Bø](#)

Studiet er beregnet på deg som ønsker en markedsorientert reiselivsutdanning med økonomi og administrasjonsfag. Spesialiseringen gir deg innsikt i praktisk relaterte problemstillinger knyttet til reiselivsvirksomhet.

Reiselivsledelse

[Markedshøgskolen Campus Kristiania](#)

Dette bachelorstudiet er for deg som vil skape og markedsføre opplevelser. Du får kunnskap og kompetanse til å kunne lede prosjekter, avdelinger eller bedrifter både i og utenfor Norge. Studiet har fokus på markeds kunnskap, markedsføring og kundebehandling, noe som gir deg en grundig og god reiselivsutdanning.

Reiseliv og turisme

[Høgskolen i Finnmark – Alta](#)

Mennesker på reise legger større vekt på opplevelser enn tidligere. Her kan du få en utdanning om å skape slike opplevelser for en bransje med sterk dynamikk og konkurranse. Du får teoretiske kunnskaper og praktiske ferdigheter for utvikling av reiselivsnæringene lokalt, regionalt og nasjonalt. Det rettes i tillegg særlig fokus mot naturbasert turisme. Utdannelsen kvalifiserer generelt for stillinger innen reiselivsnæring, hotelldrift, markedsføring og ledelse, aktivitets- og opplevelsesbedrifter.

Reiselivsledelse

[BI Bergen Trondheim Oslo](#)

Næringen trenger mennesker med bred kompetanse innen opplevelser, markedsføring og økonomi og den tilbyr karrieremuligheter for personer med svært forskjellige interesser. Vil du utvikle nye opplevelser med natur eller kultur som grunnlag? Vil du utvikle pakker med nytt innhold eller nye steder? Vil du legge til rette for kurs og konferanser, eller vil du skape tilfredse kunder i hotellsektoren? Reiselivsnæringen gir deg spennende utfordringer.

Reiselivsstudiet

[Høgskolen i Buskerud – Hønefoss](#)

Utdanningen vil gi deg et sterkt grunnlag for spennende jobber innen hotell, hos turoperatører, reisebyråer og på turistkontorer. Andre muligheter er persontransport eller jobb i bedrifter som tilbyr opplevelser og aktiviteter. Reiseliv er også en internasjonalt orientert næring. Du kan derfor bruke kompetansen din i utlandet.

Natur- og økoturisme

[Høgskolen i Hedmark – Evenstad](#)

Bachelor i natur- og økoturisme skal først og fremst gi deg kompetanse i etablering av ny næringsvirksomhet med utgangspunkt i ressurser fra naturen. For å lykkes med denne typen næringsvirksomhet må du vite hvordan du forvalter naturressursene på en bærekraftig måte. Natur- og økoturisme stiller høye krav til fagkunnskap om det som formidles, evne til nytenking og kunnskap om næringsutvikling.

Opplevelses- og attraksjonsutvikling

[Høgskolen i Lillehammer](#)

Studiet gir deg både teoretisk og empirisk kunnskap om og innsikt i de samfunnsendringene som har bidratt til å sette opplevelsesutvikling på dagsorden. Den viktigste delen av studiet er imidlertid orientert mot utvikling av praktiske ferdigheter. Store deler av undervisningen vil bli knyttet til konkrete case og studentene skal også selv arbeide med case. I tillegg kommer arbeidet med bacheloroppgaven der du kan arbeide med utvikling av konkrete prosjekter. Gjennom å bidra til å utvikle dine analytiske og kreative evner og praktiske ferdigheter er målet å lære deg å utvikle og lede totale opplevelseskonsepter - fra idé til kommersielt produkt.

Yrkesfaglærerutdanning

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

[Høgskolen i Sør-Trøndelag](#)

Studiet gjennomføres i et tett samarbeid mellom HiST/NTNU, skoler og bedrifter/institusjoner. Erfarne fagfolk fra skole og bedrifter/institusjoner har vært med på å planlegge studiet (blant annet utarbeidet fagplan). Gjennom partnerskap med en rekke skoler og bedrifter/ institusjoner legger vi opp til samarbeid om så vel praksis som den teoretiske delen av utdanningen.

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

[Høgskolen i Akershus](#)

Målet for utdanningen er å utvikle profesjonelle yrkespedagoger som kan arbeide med opplæring i restaurant- og matfag, i grunnskolefaget "kosthold og helse", ved opplæringskontor eller innen opplæring i arbeidslivet. I tillegg skal yrkesfaglærerutdanningen tjene som grunnlag for videre mastergradsstudier innenfor områder som bygger på fagområdene i studiet.

Ernæring

Matvitenskap

[Universitetet for miljø- og biovitenskap](#)

Bachelorstudiet i Matvitenskap har to valgmuligheter:

1. Produksjon og utvikling av næringsmidler. Her lærer du å produsere mat for næringsmiddelindustrien. Gjennom introduksjonsemnet får du allerede det første året en smakebit på hva matvitenskap er. Du lærer hvordan nærings- og nytelsesmiddelindustrien tilfredsstiller krav til matkvalitet fra myndigheter og forbrukere.
2. Mat og helse. Denne spesialiseringen er basert på et samarbeid mellom fagmiljøer innen helse, ernæring og teknologi. I tillegg til å lære om produksjonsprosessene, får du kunnskap om helsefremmende egenskaper i maten. Du blir kvalifisert til videre studier innen mat og helse.

Matteknologi

[Høgskolen i Sør-Trøndelag](#)

MATteknologen er en ingeniør som har produksjon, utvikling og kontroll av næringsmidler som sitt fagområde. Matvaremarkedet er i stadig utvikling. Forbrukerne ønsker et bredere matvareutvalg, både ferskt, lett-tilberedt og gjerne litt eksotisk. Oppmerksomheten og kunnskapen om trusler mot mattryggheten er blitt større. Dette krever at næringsmiddelprodusentene er oppdatert, har evne til nytenkning og at det drives forskning og utvikling. Matteknologen har en sentral plass midt i disse utfordringene.

Ernæring

[Universitet i Oslo](#)

Hensikten med ernæringsstudiet er at du skal utvikle kunnskaper og ferdigheter som gjør deg i stand til å arbeide i tråd både med den enkelte persons behov og samfunnets lover og bestemmelser. Dette er aktuelt i en rekke situasjoner som klinisk veiledning og behandling av pasienter, opplysningsvirksomhet og undervisning generelt, samt forskning. Idrettsforeninger, skoler, bistandsorganisasjoner og andre internasjonale fora er også viktige samarbeidspartnere.

Mastergrad

Administrasjon og ledelse

Internasjonal hotell- og reiselivsledelse

[Universitetet i Stavanger](#)

Målet med studieprogrammet er å gi kandidatene kompetanse innen teori og forskning i hotell, restaurant- og reiselivssektoren. Vi legger stor vekt på individuell tilpasning av studieprogrammet for å stimulere til selvstendig arbeid gjennom utenlandsopphold, prosjektbasert undervisning og arbeid med masteroppgaven. Programmet er designet for å kvalifisere til lederstillinger i hotell, reiseliv og service bransjen.

Serviceledelse

[Universitetet i Stavanger](#)

Universitetet i Stavanger tilbyr en erfaringsbasert Mastergrad i Serviceledelse (Master of Service Management) på 90 studiepoeng, som gjennomføres på deltid over tre år. Mastergraden består av tre emner på 20 studiepoeng hver, samt en avsluttende masteroppgave på 30 studiepoeng. Dette er et skreddersydd tilbud til deg som vil kombinere jobb og utdanning

Reiseliv

Naturbasert reiseliv

[Universitetet for miljø- og biovitenskap](#)

Studiet kombinerer naturforvaltning og reiseliv med arealplanlegging, økonomi, sosiologi og entreprenørskap. Naturens tålegrenser står sentralt i studiet. Du lærer å ta i bruk en helhetlig tilnærming til forvaltning av naturen og de muligheter, utfordringer og konflikter som ligger i en økt kommersiell bruk av naturressursene. I studiet opparbeider du deg ferdigheter innen gründervirksomhet, produktutvikling, markedsføring og salg av naturbaserte reiselivsprodukter

Reiseliv

[Høgskolen i Finnmark – Alta](#)

Utdanningen kvalifiserer for arbeid knyttet til en av verdens største næringer og utdanner eksperter til reiselivsfeltet i vid forstand. Studiet gir studentene forståelse for reiseliv som fenomen og næring og for koblingen mellom samfunn, kultur, natur og reiseliv. Studiet kvalifiserer videre for ledende stillinger på arbeidsfelt som bl.a. utvikling av reiselivs- og opplevelsesprodukter, reklamevirksomhet, medierelatert arbeid, kultur, forskning og undervisning.

Ernæring

Matvitenskap

[Universitetet for miljø- og biovitenskap](#)

Masterstudiet har disse valgmulighetene:

- 1) Produksjon og utvikling av næringsmidler. Du lærer om produksjonsprosessene fra råvarer til ferdig mat. Prosessteknologi, med fokus på produktet, er sentralt. Du lærer også om produktutvikling fra idé til ferdig produkt. Andre viktige elementer er emballasje, sensoriske tester, moderne måleteknikk og produksjonsledelse.
- 2) Matvaretrygghet – kvalitet og – hygiene. Du lærer hvordan maten som produseres blir trygg å spise. Du lærer hvordan fremmede og uønskede stoffer kommer inn i matvarene, og ikke minst hvordan det kan unngås. Kunnskap om sykdomsfremkallende mikroorganismer og miljøgifter er viktige elementer.

Matvitenskap - Mat og helse

[Universitetet for miljø- og biovitenskap](#)

Du lærer hvordan mat kan produseres slik at helsefremmende effekter utvikles og tas vare på gjennom kjeden fra jord til bord. Helseaspektet, og hvordan kroppen reagerer på mat, er sentrale temaer. Disse belyser også matvareallergi, intoleransereaksjoner, mekanismer ved utvikling av livsstilssykdommer og betennelsestilstander i fordøyelsessystemet (f.eks. inflammatoriske tarmsykdommer som cøliaki, Crohns sykdom og ulcerøs colitt). Vi vektlegger at du utvikler en faglig basert, kritisk holdning til produkter og ingredienser, og hvordan disse påvirker helsen.

Ernæring

[Universitetet i Oslo](#)

Studiet i ernæring er et spennende og høyaktuelt studium for deg som er interessert i kosthold og helse. Vil du forstå det vitenskapelige grunnlaget for ernæringsfysiologiske prosesser i kroppen? Vil du lære mer om hvilke samfunnsforhold som påvirker ernærings situasjonen i befolkningen? Eller vil du arbeide med diagnostiske prinsipper for sykdommer i befolkningen og formidle kostholdsråd som behandling og forebygging?

Fagskoler

Hotellfag

Hotell- og Restaurant administrasjon

[Fagskolen Treider College - Oslo](#)

Hotell- og restaurantnæringen er en av de største servicesektorene i Norge. Mulighetene for jobber er mange; i hoteller, mindre overnattingssteder, resepsjoner, kurs- og konferanse, restauranter, bedriftskantiner eller storkjøkken etc. Med denne spesialiseringen kvalifiserer du for stillinger på mellomledernivå i små og mellomstore bedrift er innen overnattings- og serveringsnæringen.

Reiseliv

Reiseliv

[Imente Fagskole](#)

Arendal, Drammen, Harstad, Kristiansand, Oslo, Stavanger, Tromsø, Trondheim

Gjennom arbeidet med fag og oppgaver opparbeider du deg et solid grunnlag for en karriere innen reiseliv og hotell. Arbeidet skal både gi deg et bredt faglig fundament og bygge opp dine evner til å jobbe selvstendig og i team, løse problemer og ta avgjørelser i en dynamisk og spennende bransje. Studieinnholdet følger en naturlig utvikling der du starter med å gjøre deg kjent med reiselivsnæringens ulike bransjer. Gjennom arbeidet vil du opparbeide deg en god forståelse for bransjeområdene reisebyrå, hotell og transportselskaper. Du vil arbeide med markedsføring i et reiselivsperspektiv, med informasjon, salg og service. Du skal opparbeide deg ferdigheter innen relasjonsbygging. Du skal også arbeide med forretningsutvikling og økonomistyring av et reiselivsforetak eller -avdeling. Praktiske ferdigheter er viktige. Du skal arbeide med booking og front-office systemer, samt med praktisk resepsjons- og reisebyråarbeid. Fordi du i reiselivsbransjen vil møte mennesker fra en rekke kulturer, blir kulturforståelse sammen med reiselivets effekt på miljø og samfunn grundig belyst. Dette

Reiselivskoordinator

[Fagskolen Treider College - Oslo](#)

Du vil finne tidligere reiselivsstudenter som arbeider både i luften og på bakken i norske og utenlandske flyselskaper, som reiseledere i Norge og utlandet, på hoteller, ved turistkontorer, i reisebyråer, hos turoperatører, på kurs- og konferansesentra o.l. Med denne spesialiseringen har du et godt utgangspunkt for mange i reiselivsnæringen.