

<b>KURS-ID:</b>	<b>KURSNAMN:</b>
V6604-20221-inst6000	Sensory Quality - Complex Meal Situations, Second Cycle, VT22, MÅ601A
V6605-20221-inst6000	Culinary Arts and Hospitality Science, Second Cycle, Independent Project, VT22, MÅ602A
V6600-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Självständigt arbete, VT22, MÅ013G
V6601-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Examensarbete, kandidatkurs, VT22, MÅ024G
V6602-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Vetenskaplig metod, VT22, MÅ025G
H6608-20212-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, grundkurs, HT21, MÅ004G
V6606-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Dryckeskunskap I, VT22, MÅ100G
V6614-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Sommellerie I, VT22, MÅ006G
V6615-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Service och möte, VT22, MÅ033G
V6610-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Kulinariskt hantverk I, VT22, MÅ005G
V6611-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Estetisk gestaltning, VT22, MÅ008G
V6612-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Verksamhetsförlagd utbildning med självständigt arbete, VT22, MÅ014G
V6613-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Molekylär gastronomi, VT22, MÅ021G
V6607-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Den medvetna måltiden, VT22, MÅ016G
V6608-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Nordisk matlagning, VT22, MÅ015G
V6609-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Måltidsekologi, VT22, MÅ020G