

KULINARISK KOCK- OCH MÅLTIDSKREATÖR

Restaurang- och hotellhögskolan, Campus Grythyttan, Örebro universitet



	HÖSTTERMIN	VÅRTERMIN					
ÅRSKURS 1	GASTRONOMI I, KULINARISKT KOCKHANTVERK 7,5 HP (MÅ050G)	VETENSKAPLIGA UTGÅNGS- PUNKTER 7,5 HP (MÅ052G)	SENSORIK I 7,5 HP (MÅ053G)	VÄRDSKAP 7,5 HP (MÅ054G)	ESTETISK GESTALTNING 7,5 HP (MÅ055G)	MÅLTIDEN I SAMHÄLLET 7,5 HP (MÅ056G)	GASTRONOMI II, KULINARISKT KOCKHANTVERK 15 HP (MÅ057G)
ÅRSKURS 2	FÖRETAGANDE INOM GASTRONOMI 7,5 HP (MÅ059G)	ARBETSLIV OCH LEDNING INOM GASTRONOMI 7,5 HP (MÅ060G)	PROJEKTARBETE, GASTRONOMI- VERKSAMHETER 7,5 HP (MÅ061G)	SENSORIK II 7,5 HP (MÅ062G)	GASTRONOMI III, LABORATIV MATLAGNING 7,5 HP (MÅ063G)	GASTRONOMI IV, NÄRING OCH HÄLSA 7,5 HP (MÅ065G)	VERKSAMHETSFÖRLAGD UTBILDNING 15 HP (MÅ066G)
ÅRSKURS 3	FORSKNINGS- METODER 7,5 HP (MÅ067G)	GASTRONOMI V, MÅLTIDSUTVECKLING 15 HP (MÅ068G)	VARUMÄRKE OCH KOMMUNIKATION INOM GASTRONOMI 7,5 HP (MÅ069G)	GASTRONOMI VI, KREATIVITET OCH INNOVATION 7,5 HP (MÅ070G)	FORSKNINGS- DESIGN 7,5 HP (MÅ071G)	SJÄLVSTÄNDIGT ARBETE, KANDIDATKURS 15 HP (MÅ072G)	