

KULINARISK KOCK- OCH MÅLTIDSKREATÖR

Campus Grythyttan/Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet



	HÖSTTERMIN	VÅRTERMIN
ÅRSKURS 1	MÅLTIDSKUNSKAP OCH VÄRDSKAP, GRUNDKURS, 30 HP (MÅ004G)	ESTETISK GESTALTNING, 7,5 HP (MÅ008G) KULINARISKT HANTVERK I, 22,5 HP (MÅ005G)
ÅRSKURS 2	VALBAR: FÖRETAGSEKONOMI FÖR RESTAURANG OCH HOTELL, FÖRETAGET OCH OMVÄRLDEN, GRUNDKURS, 15 HP (FE152G)	SOMMELLERIE II, 15 HP (MÅ010G) VERKSAMHETSFÖRLAGD UTBILDNING OCH SJÄLVSTÄNDIGT ARBETE, 30 HP (MÅ014G)
ÅRSKURS 3	UTVECKLING AV MÅLTIDSUPPLEVELSER, 15 HP (MÅ011G) MÅLTIDSKULTUREN I SAMHÄLLET, 15 HP (MÅ019G)	MOLEKYLÄR GASTRONOMI, 15 HP (MÅ021G) EXAMENSARBETE, 15 HP (MÅ024G)