

# SOMMELIER OCH MÅLTIDSKREATÖR

Restaurang- och hotellhögskolan, Campus Grythyttan, Örebro universitet



## HÖSTTERMIN

## VÅRTERMIN

ÅRSKURS 1

**GASTRONOMI I,  
SOMMELLERIE-  
HANTVERK**  
7,5 HP  
(MÅ051G)

**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,  
SOMMELLERIEHANTVERK**  
15 HP  
(MÅ058G)

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,  
SOMMELLERIE-  
HANTVERK**  
7,5 HP  
(MÅ064G)

**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)