

# KULINARISK KOCK- OCH MÅLTIDSKREATÖR

Restaurang- och hotellhögskolan, Campus Grythyttan, Örebro universitet



## HÖSTTERMIN

## VÅRTERMIN

ÅRSKURS 1

GASTRONOMI I,  
KULINARISKT  
KOCKHANTVERK  
GRUND,  
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,  
PÅBYGGNAD  
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)