

KURS-ID	KURSNAMN
V6612-20221-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Verksamhetsförlagd utbildning med självständigt arbete, VT22, MÅ014G
manuell01-20221-inst6000	Sensorik – att mäta och förstå sensoriska metoder
H6001-20222-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Måltidskulturen i samhället, HT22, MÅ019G
H6002-20222-inst6000	Kulturanalytiska perspektiv på mat och måltider, avancerad nivå, HT22, MÅ603A
H6003-20222-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Livsmedelshygien, HT22, MÅ018G
H6004-20222-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Kulinariskt hantverk II, HT22, MÅ009G
H6005-20222-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Utveckling av måltidsupplevelser, HT22, MÅ011G
H6006-20222-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Sommellerie II, HT22, MÅ010G
H6007-20222-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, grundkurs, HT22, MÅ004G
manuell01-20222-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, MÅ002G, Dryckeskunskap II, utfasning 2016 – 2020
manuell02-20222-inst6000	Läskurs i aktuell forskning inom måltidskunskap 3,0 hp, HT22, 60MÅ007
manuell03-20222-inst6000	Culinary Arts and Meal Science: Theories and frameworks, VT23, 60MÅ009
manuell04-20222-inst6000	Culinary Arts and Meal Science: The Conscious Meal, HT23, 60MÅ008
manuell05-20222-inst6000	Måltidskunskap och värdskap, Dryckeskunskap I, utfasning 2015-2020, MÅ001G