

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı**  
**2017 – 2018 Bahar Dönemi Haftalık Ders Programı**

DERS SAATLERİ		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:40-9:30	GMS500 – Seminer A				
2	09:40-10:30	GMS500 – Seminer B		GMS504 – Gastronomide Duyusal Analiz <b>Derslik: 322</b> Yrd. Doç. Dr. Zelal POLAT		GMS502 – Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları <b>Derslik: Uygulama Mutfağı</b> Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER
3	10:40-11:30			GMS504 – Gastronomide Duyusal Analiz <b>Derslik: 322</b> Yrd. Doç. Dr. Zelal POLAT		GMS502 – Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları <b>Derslik: Uygulama Mutfağı</b> Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER
4	11:40-12:30			GMS504 – Gastronomide Duyusal Analiz <b>Derslik: 322</b> Yrd. Doç. Dr. Zelal POLAT		GMS502 – Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları <b>Derslik: Uygulama Mutfağı</b> Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER
	12:30-13:40	<b>ÖĞLE ARASI</b>				
5	13:40-14:30	GMS508 – Yönetim Bilimi ve Stratejisi <b>Derslik: 322</b> Dr. Mustafa HARPUTLU	GMS506 – Temel Pişirme Yöntemleri <b>Derslik: 319</b> Yrd. Doç. Dr. Manolya Eser ÖNER			
6	14:40-15:30	GMS508 – Yönetim Bilimi ve Stratejisi <b>Derslik: 322</b> Dr. Mustafa HARPUTLU	GMS506 – Temel Pişirme Yöntemleri <b>Derslik: 319</b> Yrd. Doç. Dr. Manolya Eser ÖNER			
7	15:40-16:30	GMS508 – Yönetim Bilimi ve Stratejisi <b>Derslik: 322</b> Dr. Mustafa HARPUTLU	GMS506 – Temel Pişirme Yöntemleri <b>Derslik: 319</b> Yrd. Doç. Dr. Manolya Eser ÖNER			
8	16:40-17:30					