

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı**

**2018 – 2019 Bahar Dönemi Haftalık Ders Programı**

DERS SAATLERİ		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	08:40-9:30				GMS592 - TEZ II (3) Dr. Öğr. Üyesi Gülşah ÇALIŞKAN KOÇ	
2	09:40-10:30				GMS514 - Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Gülşah ÇALIŞKAN KOÇ	GMS504 - Gastronomide Duyusal Analiz <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Gülşah ÇALIŞKAN KOÇ
3	10:40-11:30	GMS500 – Seminer (2) Dr. Öğr. Üyesi Burcu ÇABUK			GMS514 - Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Gülşah ÇALIŞKAN KOÇ	GMS504 - Gastronomide Duyusal Analiz <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Gülşah ÇALIŞKAN KOÇ
4	11:40-12:30	GMS500 – Seminer (3) Dr. Öğr. Üyesi Gülşah ÇALIŞKAN KOÇ			GMS514 - Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Gülşah ÇALIŞKAN KOÇ	GMS504 - Gastronomide Duyusal Analiz <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Gülşah ÇALIŞKAN KOÇ
	12:30-13:40	<b>ÖĞLE ARASI</b>				
5	13:40-14:30	GMS592 - TEZ II (1) Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER			GMS512 - Moleküler Gastronomi Teknikleri <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Burcu ÇABUK	
6	14:40-15:30	GMS500 – Seminer (1) Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER	GMS506 - Temel Pişirme Yöntemleri <b>Derslik: 322</b> Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER		GMS512 - Moleküler Gastronomi Teknikleri <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Burcu ÇABUK	
7	15.40-16:30		GMS506 - Temel Pişirme Yöntemleri <b>Derslik: 322</b> Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER		GMS512 - Moleküler Gastronomi Teknikleri <b>Derslik: 322</b> Dr. Öğr. Üyesi Burcu ÇABUK	
8	16.40-17:30		GMS506 - Temel Pişirme Yöntemleri <b>Derslik: 322</b> Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER		GMS592 - TEZ II (2) Dr. Öğr. Üyesi Burcu ÇABUK	