**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı**

**2024-2025 Eğitim –Öğretim Yılı Bahar Dönemi**

**Tezsiz Yüksek Lisans Ders Programı**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Günler** | **17:00-17:45** | **18:00-18:45** | **19:00-19:45** | **20:00-20:45** | **21:00-21:45** | **22:00-22:45** |
| **Pazartesi** |  | **Tedarik Zinciri ve Lojistikte Bilgi Sistemleri (UTL 712)**Doç. Dr. Ahmet Alper SAYIN(Uygulamalı Bilimler Fakültesi Toplantı Salonu) |
| **Salı** | **Moleküler Gastronomide Gıda Katkı Maddeleri (GSM 515)**(Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ)(Uygulamalı Bilimler Fakültesi Toplantı Salonu) |  |
| **Çarşamba** | **Sağlıklı Yaşam ve Rekreasyon (REK 721)**Arş. Gör. Dr. Abdullah ÇUHADAR(Uygulamalı Bilimler Fakültesi Toplantı Salonu) | **Gıda Biyoteknolojisi (GSM 727)**(Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY(Uygulamalı Bilimler Fakültesi Toplantı Salonu) |
| **Perşembe** | **Gastronomi İşletmelerinde Stratejik Yönetim (GSM 712)**(Prof. Dr. İsmet KAYA)(Uygulamalı Bilimler Fakültesi Toplantı Salonu) |  |
| **Cuma** |  |  |