

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı 2018-2019 Güz Yarıyılı Doktora Ders Programı**

DERSİN ADI	DURUM	GÜN	SAAT	GÖREVLENDİRME	DERSLİK
Uzmanlık Alan Dersi	Z			Danışman Öğretim Üyeleri	
Danışmanlık	Z			Danışman Öğretim Üyeleri	
Seminer I	Z/S				
İstatistik		Salı	09:30-12:20	Prof. Dr. Cem Oktay GÜZELLER	Seb. Öz. Dersliği
Bilim Felsefesi	S	Pazartesi	13:30-16:20	Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Öğr.Üy.Odası
Gıda Güvenliği Yönetimi	S	Pazartesi	09:30-12:20	Dr. Öğr. Üyesi Bahar GÜMÜŞ	Yük. Lis. 2 Dersliği
Örgüt Kuramları	S	Perşembe	09:30-12:20	Prof. Dr. Beykan ÇİZEL	Öğr.Üy.Odası
Maliyet Yönetimi	S	Pazartesi	13:30-16:20	Dr. Öğr. Üyesi Vedat İYİTOĞLU	Yük. Lis. 1 Dersliği
Menü Araştırmaları	S	Salı	13:30-16:20	Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN	Öğr.Üy.Odası
Gastronomi Araştırmaları	S	Cuma	09:30-12:20	Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Seb. Öz. Dersliği
Türk Mutfak Kültürü ve Araştırmaları	S	Perşembe	09:30-12:20	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR	Yük. Lis. 2 Dersliği
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çağdaş Gelişmeler	S	Cuma	13:30-16:20	Dr. Öğr. Üyesi Oğuz NEBİOĞLU	Yük. Lis. 1 Dersliği

Z: Zorunlu / S: Seçmeli

Ders aşamasında her dönem için en fazla 45 AKTS'lik ders alınabilir. (Dönemlik 30 AKTS'nin üstünde alınacak fazla kredi için Danışmanın önerisi.

Anabilim Dalı onayı ve Enstitü yönetim kurul kararı olmak zorundadır)

Ders aşamasında toplam 60 AKTS'yi ve Uzmanlık, Danışmanlık ve Seminer hariç en az 7 ders, 21 saati tamamlamak zorunludur.