|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** |
| 9. 00 - 09.45 |  |  | Dr. Öğr. Üyesi Erhan Babaç Nörogastronomi |  |
| 09.50 - 10.35 |  |  | Dr. Öğr. Üyesi Erhan Babaç Nörogastronomi |  |
| 10.40 – 11.25 | Doç. Dr. Müesser Korkmaz Çay ve Kahve Kültürü Araştırmaları | Sürdürülebilir GastronomiDoç. Dr. Ayşe Sünnetçioğlu | Dr. Öğr. Üyesi Erhan Babaç Nörogastronomi | Türk ve Anadolu Mutfakları AraştırmalarıProf. Dr. Ferah Özkök |
| 11.30- 12.15 | Doç. Dr. Müesser Korkmaz Çay ve Kahve Kültürü Araştırmaları | Sürdürülebilir GastronomiDoç. Dr. Ayşe Sünnetçioğlu |  | Türk ve Anadolu Mutfakları AraştırmalarıProf. Dr. Ferah Özkök |
| 12.15 - 13.10 | Doç. Dr. Müesser Korkmaz Çay ve Kahve Kültürü Araştırmaları | Sürdürülebilir GastronomiDoç. Dr. Ayşe Sünnetçioğlu | Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma YöntemleriDoç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu | Türk ve Anadolu Mutfakları AraştırmalarıProf. Dr. Ferah Özkök |
| 13.10 – 13.55 |  | Gastronomide Markalaşma Doç. Dr. İlker Türkeri | Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma yöntemleriDoç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu | Güncel Gastronomi Araştırmaları Doç. Dr. Oğuz Taşpınar |
| 14.00 – 14.45 | Peynir TeknolojisiDr. Öğr. Üyesi Zerrin Yüksel | Gastronomide Markalaşma Doç. Dr. İlker Türkeri | Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma YöntemleriDoç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu | Güncel Gastronomi Araştırmaları Doç. Dr. Oğuz Taşpınar |
| 14.50 – 15.35 | Peynir TeknolojisiDr. Öğr. Üyesi Zerrin Yüksel | Gastronomide Markalaşma Doç. Dr. İlker Türkeri |  | Güncel Gastronomi Araştırmaları Doç. Dr. Oğuz Taşpınar |
| 15.40 – 16.25 | Peynir TeknolojisiDr. Öğr. Üyesi Zerrin Yüksel |  |  |  |
|  |  |  |  |  |