|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT/GÜN** | **1. GÜN** | **SAAT/GÜN** | **2. GÜN** | **SAAT/GÜN** | **3. GÜN** | **SAAT/GÜN** | **4. GÜN** |
| **08:00 - 08:45** | **DERS ADI:** Açılış | **08:00 - 08:45** | **DERS ADI: -** | **08:00 - 08:45** | **DERS ADI: -** | **08:00 - 08:45** | **DERS ADI: -** |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç. Dr.Menekşe BULUT | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: -** | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: -** | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: -** |
|   | **DERS KONUSU:** Tanışma |   | **DERS KONUSU: -** |   | **DERS KONUSU: -** |   | **DERS KONUSU: -** |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**Kurs içeriği hakkında genel bilgilendirme |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ: -** |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ: -** |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ: -** |
| **09:00 - 09:45** | **DERS ADI:** -GASTRONOMİ, MOLEKÜLER GASTRONOMİ, NÖROGASTRONOMİ ve NÖROBİLİM GENEL BİLGİLENDİRME | **09:00 - 09:45** | **DERS ADI:** GIDA GÜVENLİĞİ | **09:00 - 09:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ ve AĞIZ SAĞLIĞI | **09:00 - 09:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ ve NÖROBİLİM |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç. Dr. Gülşen BAYAT | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr.Öğr. Üyesi Yasemin ÇELEBİ | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Diş hekimi Cengiz Can TUNAY  | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Çocuk Nöroloji Uzmanı Dr. Arzu Eroğlu |
|   | **DERS KONUSU:** Gastronomi, Moleküler gastronomi  |   | **DERS KONUSU:** Gıda Güvenliği |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Ağız Sağlığı |   | **DERS KONUSU:** Nörobilim Araştırmalarında Kullanılan Yöntemler |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Gastronomi -moleküler gastronomi hakkında genel bilgilendirme-Tarihçeleri |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** **-**Hijyen ve Sanitasyon kavramları-Gıda kalite kontrol sistemleri |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Beslenme-Nöroloji ve ağız sağlığı  |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Beyin Görüntüleme Teknikleri-Eeg (Elektroensefalografi) -Gsr (Deri İletkenliği Tekniği) |
| **10:00 -10:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ ve NÖROBİLİM | **10:00 -10:45** | **DERS ADI:** GIDA GÜVENLİĞİ | **10:00 -10:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ ve AĞIZ SAĞLIĞI | **10:00 -10:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ ve NÖROBİLİM |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç. Dr. Gülşen BAYAT | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr.Öğr. Üyesi Yasemin ÇELEBİ | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Diş hekimi Cengiz Can TUNAY  | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Çocuk Nöroloji Uzmanı Dr. Arzu Eroğlu |
|   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve nörobilim |   | **DERS KONUSU:** Gıda Güvenliği |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Ağız Sağlığı |   | **DERS KONUSU:** Nörobilim Araştırmalarında Kullanılan Yöntemler |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Lezzet algısının biliş ve hafızayı etkileme yollarının incelenmesi-Gastronomi-Nörogastronomi ve nörobilim ilişkisi |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Gıda mevzuatı- Gıda güvenliği- Gıda kaynaklı hastalıklar, -Gıdaları bozan mikroorganizmalar |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Nörogastronomi ve ağız mikrobiyatası arasındaki ilişki |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** - Beyin Görüntüleme Teknikleri - Eeg (Elektroensefalografi) -Gsr (Deri İletkenliği Tekniği) |
| **11:00 -11:45** | **DERS ADI:** GASTRONOMİ ve ARGE ÇALIŞMALARINDA NÖROGASTRONOMİNİN KULLANIM ALANLARI | **11:00 -11:45** | **DERS ADI:** GIDALARIN DUYUSAL ALGISI | **11:00 -11:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ DUYUSAL ALGILAMA ve SİNİR SİSTEMİ İLİŞKİSİ | **11:00 -11:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİDE NÖROPAZARLAMANIN ÖNEMİ |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Prof. Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç.Dr. Tuğba AKTAR KÜÇÜKASLAN | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç. Dr. Hasan ŞİMŞEK | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr. Öğr. Üyesi Nilgün DEMİREL İLİ |
|   | **DERS KONUSU:** Gastronomi ve ARGE çalışmalarında Nörogastronominin kullanım alanları |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Duyusal Analiz |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Sinir sistemi |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Nöropazarlama |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** **-**Tıp alanında kullanılan tekniklerin yiyecek-içecek sektörü - Gastronomide ürün tasarımı ve görsellik ile müşteri sadakati oluşturma gibi alanlarda stratejilerin oluşturulmasında kullanım alanları |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Giriş ve TanımlarNörogastronomi nedir? -Gıda algısı ve duyusal analizlerin önemi. -Duyusal Algı ve Beyin İnsan duyularının (görme, koklama, tatma, dokunma, işitme) gıda algısındaki rolü- Beyin ve duyusal deneyimler arasındaki ilişki-Duyusal Analiz YöntemleriNitel ve nicel duyusal analiz yöntemleri. -Panel testleri, tüketici testleri ve duyusal profil oluşturma |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Limbik sistem tanımı ve fonksiyonları-Gıda görselliği (yemek sunumu) ve kokularının limbik sistem üzerine etkisi |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** Nörogastronomi ve Nöropazarlama |
| **12:00 -12:45** | **DERS ADI:** GASTRONOMİ VE ARGE ÇALIŞMALARINDA NÖROGASTRONOMİNİN KULLANIM ALANLARI | **12:00 -12:45** | **DERS ADI:** GIDALARIN DUYUSAL ALGISI | **12:00 -12:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ DUYUSAL ALGILAMA ve SİNİR SİSTEMİ İLİŞKİSİ | **12:00 -12:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİDE NÖROPAZARLAMANIN ÖNEMİ |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Prof. Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç.Dr. Tuğba AKTAR KÜÇÜKASLAN | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç. Dr. Hasan ŞİMŞEK  | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr. Öğr. Üyesi Nilgün DEMİREL İLİ |
|   | **DERS KONUSU:** Gastronomi ve ARGE çalışmalarında Nörogastronominin kullanım alanları |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Duyusal Analiz |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Sinir sistemi |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Nöropazarlama |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** - Gıda sektöründe ürün geliştirme, inovasyon ve AR-GE çalışmalarında kullanım alanlarına yönelik örnekler ve trendler |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Sensör Teknolojileri-Duyusal algı için kullanılan teknolojiler (elektronik burun, elektronik dil, vb.)-Sensörlerin gıda kalitesi ve tüketici deneyimi üzerindeki etkisi-Multidisipliner Yaklaşım-Psikoloji, nörobilim ve gastronomi arasındaki bağlantılar-Farklı disiplinlerin gıda algısındaki rolü.-Uygulamalı EğitimDuyusal analiz uygulamaları ve örnek testler.- Sensökullanımı ile ilgili pratik çalışmalar.- Tüketici davranışlarının değişimi ve etkileri. |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** **-**Kognitif fonksiyonların tanımı ve etki yolları-Beslenme ve kognitif fonksiyonlar arasındaki ilişki-Tat, beyni nasıl hareket ettirir? |  | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Nörogastronomi ve Nöropazarlama ilişkisi |
|   |   |   |
| **14:00 -14:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİDE GIDA BİLİMİ ve TEKNOLOJİSİNİN ÖNEMİ | **14:00 -14:45** | **DERS ADI:** GASTRONOMİ, NÖROGASTRONOMİ, GIDA ve BESLENME | **14:00 -14:45** | **DERS ADI:** BİREYLERİN YEME TUTUMUNU ve LEZZET ALGISINI ETKİLEYEN PSİKOLOJİK FAKTÖRLER | **14:00 -14:45** | **DERS ADI:** MÜZİK ve GASTRONOMİ İLİŞKİSİ |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç.Dr. Menekşe BULUT | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Öğr. Gör. Fatma Nur TUNAY  | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr.Öğr. Üyesi Ebru TURAN / Çocuk ve Ergen Ruh Sağlığı ve Hastalıkları | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** ÖĞR. GÖR. Aysucan AYDIN |
|   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomide Gıda bilimi ve Teknolojisi |   | **DERS KONUSU:** Gastronomi, Nörogastronomi, Gıda ve Beslenme |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve psikoloji,psikolojinin yiyecek ve yemek davranışları üzerindeki etkileri, duygular,sosyal etkileşim,ön yargı, beklenti, farkındalık,öğrenilmiş davranışlar, sağlık durumu ve çevresel faktörlerin yiyecek seçimi üzerine olan etkilerinin açıklanması amaçlanmaktadır |   | **DERS KONUSU:** Yiyecek içecek işletmelerinde müzik unsurunun kullanım amaçları ve yöntemleri |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Nörogastronomide gıda bilimi ve teknolojisinin önemi, yaygın etkisi |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Beslenme açısından gastronomide güncel bir konu olarak nörogastronomi |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Kişilerin yiyecek ve içecek deneyimini etkileyebilecekpsikolojik unsurlar-Beyin ve sindirim sistemi arasındaki ilişki-Yiyecek seçiminde psikolojik faktörler-Duyguların yemek pişirme ve yeme deneyimi üzerindeki etkisi-Yiyeceklerin anı ve duygusal bağlar ile ilişkisi-Duyusal aşırı yüklenme ve yemek yeme alışkanlıkları-Sosyal etkileşimlerin gastronomik tercihlere etkisi |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Yiyecek içecek işletmelerinde ortam kavramının oluşturulmasının açıklanması-Ortamı oluşturan etmenlerin açıklanması-Ortamı oluşturan işitsel öğelerden müzik kavramının gastronomide kullanım amaçlarının aktarılması |
| **15:00 -15:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİDE GIDA BİLİMİ ve TEKNOLOJİSİNİN ÖNEMİ | **15:00 -15:45** | **DERS ADI:** GASTRONOMİ, NÖROGASTRONOMİ, GIDA ve BESLENME | **15:00 -15:45** | **DERS ADI:** BİREYLERİN YEME TUTUMUNU ve LEZZET ALGISINI ETKİLEYEN PSİKOLOJİK FAKTÖRLER | **15:00 -15:45** | **DERS ADI:** MÜZİK ve NÖROGASTRONOMİ İLİŞKİSİ |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Doç.Dr. Menekşe BULUT | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Öğr. Gör. Fatma Nur TUNAY  | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr.Öğr. Üyesi Ebru TURAN / Çocuk ve Ergen Ruh Sağlığı ve Hastalıkları | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Öğr. Gör. Aysucan AYDIN |
|   | **DERS KONUSU:**Nörogastronomide gıda bilimi ve teknolojisinin önemi |   | **DERS KONUSU:** Gastronomi, Nörogastronomi, Gıda ve Beslenme |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomi ve Psikoloji |   | **DERS KONUSU:** Yiyecek içecek işletmelerinde müzik unsurunun kullanımını inceleyen çalışmaların yöntem ve sonuçlarından hareketle nörogastronomi kapsamında yapılabilecek uygulamaların değerlendirilmesi |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Nörogastronomide gıda prosesleri- Son yıllardaki literatür çalışmaları |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** Nörogastronomi alanından besin algısına bakış ve sağlıklı besin seçimi |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Kişilerin yiyecek ve içecek deneyimini etkileyebilecek psikolojik unsurlar-Beyin ve sindirim sistemi arasındaki ilişki-Yiyecek seçiminde psikolojik faktörler-Duyguların yemek pişirme ve yeme deneyimi üzerindeki etkisi-Yiyeceklerin anı ve duygusal bağlar ile ilişkisi-Tat, koku, dokunma ve görsel algının yemek deneyimi üzerindeki etkisi-Duyusal aşırı yüklenme ve yemek yeme alışkanlıkları-Yeme davranışını etkileyen kültürel öğeler-Sosyal etkileşimlerin gastronomik tercihlere etkisi |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** **-**Yiyecek içecek işlemelerini müzik bağlamında inceleyen çalışmaların örneklendirilmesi-Çalışmalarda kullanılan yöntemlerin nörogastronmi kapsamında değerlendirilmesi-Nörogastronomi kapsamında müzik etkisinin belirlenmesinde uygulanabilecek yöntemlerin aktarılması |
| **16:00 -16:45** | **DERS ADI:** GIDA KATKI MADDELERİNİN GASTRONOMİK DENEYİM ÜZERİNE ETKİLERİ | **16:00 -16:45** | **DERS ADI:** ELEKTROENSEFALOGRAFİ (EEG) ve GASTRONOMİ UYGULAMALARI  | **16:00 -16:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ'DE YAPAY ZEKANIN ROLÜ | **16:00 -16:45** | **DERS ADI:** KAPANIŞ TOPLANTISI |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr. Öğr. Üyesi Hatice KAVUNCUOĞLU  | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Prof. Dr. Fügen ÖZKAYA | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr. Öğr. Üyesi İshak PAÇAL | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**Doç.Dr.Menekşe Bulut |
|   | **DERS KONUSU:** Gıda katkı maddelerinin gastronomik deneyim üzerine etkileri |   | **DERS KONUSU:** Elektroensefalografi (Eeg) ve Gastronomi Uygulamaları |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomide Yapay Zekâ, Örüntü Tanıma ve Derin Sinir Ağları |   | **DERS KONUSU:** Programın kapanış toplantısı |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Giriş-Gıda katkı maddelerinin tanımı ve önemi-Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması**,** |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Elektroensefalografi (Eeg) ve Gastronomi Uygulamaları |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** Yapay Zeka ve NörogastronomiÖrüntü Tanıma ve Görüntü İşleme |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** |
| **17:00 -17:45** | **DERS ADI:** GIDA KATKI MADDELERİNİN GASTRONOMİK DENEYİM ÜZERİNE ETKİLERİ | **17:00 -17:45** | **DERS ADI:** ELEKTROENSEFALOGRAFİ (EEG) ve GASTRONOMİ UYGULAMALARI | **17:00 -17:45** | **DERS ADI:** NÖROGASTRONOMİ'DE YAPAY ZEKANIN ROLÜ | **17:00 -17:45** | **DERS ADI:** |
| **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr. Öğr. Üyesi Hatice KAVUNCUOĞLU  | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Prof. Dr. Fügen ÖZKAYA | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** Dr. Öğr. Üyesi İshak PAÇAL | **Ders Saati: 1** | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:** |
|   | **DERS KONUSU:** Gıda katkı maddelerinin gastronomik deneyim üzerine etkileri |   | **DERS KONUSU:** Elektroensefalografi (Eeg) ve Gastronomi Uygulamaları |   | **DERS KONUSU:** Nörogastronomide Yapay Zekâ, Örüntü Tanıma ve Derin Sinir Ağları |   | **DERS KONUSU:** |
|   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**-Gıda katkı maddelerinin güvenliği ve sağlık üzerindeki potansiyel etkileri- Astronomik deneyimin oluşumunda gıda katkı maddelerinin rolü |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Elektroensefalografi (Eeg) ve Gastronomi Uygulamaları |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** -Derin Sinir Ağları |   | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** |
|  **Toplam Ders Sayısı= 9** | **Toplam Ders Sayısı=8** | **Toplam Ders Sayısı=8** | **Toplam Ders Sayısı=7** |