|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 Tanımlar  Nörogastronomi 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 Yöntemleri  Nitel 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 Eğitim  Duyusal analiz uygulamaları ve örnek testler.  - Sensö  kullanımı 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 Nörogastronomi  Örüntü 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** | |