



T.C.
ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ
2025 – 2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAİR DÖNEMİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
VİZE PROGRAMI

Doküman No:	ARÜ.FR.008
İlk Yayın Tarihi:	23.01.2026
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	0
Sayfa:	1/1

Ders Saati	30.03.2026 Pazartesi	31.03.2026 Salı	01.04.2026 Çarşamba	02.04.2026 Perşembe	03.04.2026 Cuma
10:00-11:00		GMS 122 İngilizce II Amfi 2 E. Yıldız	GMS 212 Sürdürülebilir Gastronomi B4 S. Mısıır	GMS 406 Turizm Coğrafyası A2 K. Zorlu	
11:15-12:15	GMS 304 Osmanlı Mutfağı Mutfak S. Mısıır	GMS 204 Mutfak Uygulamaları II Mutfak S. Mısıır	GMS 108 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama B4 D. Alp Baltakesmez	GMS 120 Türk Kültüründe İçecekler Amfi B. Sayın 2	GMS 322 Gastro Coğrafya A2 K. Zorlu
13:00-14:00	GMS 206 Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi B4 D. Alp Baltakesmez	GMS 308 Artizan Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları Mutfak S. Mısıır	GMS 306 Mutfak Uygulamaları IV Mutfak E. Yıldız	GMS 202 Türk Gastronomi Kültürü B4 S. Mısıır	GMS 104 Mutfaklarda Ekipman Kullanımı Amfi 2 S. Mısıır
	GMS 408 Profesyonel Beceri Atölyesi Mutfak S. Mısıır	GMS 210 Mesleki İngilizce II B4 E. Yıldız	GMS 214 Fermantasyon Teknolojisi II B4 D. Alp Baltakesmez	GMS 302 Dünya Mutfağı Mutfak E. Yıldız	GMS 220 Eko Turizm B4 K. Zorlu
15:00-15:45	GMS 102 Turizm İşletmeciliğı Amfi 2 H. Çimen	GMS 412 Gastronomide Trend Eğilimler A2 E. Yıldız	GMS 106 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon Amfi 2 B. Sayın	GMS 208 Gıda Güvenliğı B4 B. Sayın	
			GMS 402 Gastronomi Seminerleri	GMS 404 Bitirme Projesi II	