



T.C.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
HAFTALIK DERS PROGRAMI FORMU

FR 11.4_02

EĞİTİM ÖĞRETİM YILI :	2025-2026				
FAKÜLTE/YO/MYO :	BUĞ KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU				
PROGRAM :	GIDA TEKNOLOJİSİ	DÖNEMİ :	BAHAR YARIYILI	I. YARIYIL	LSINIF

NO	DERS SAATİ	PAZARTESİ	DERSLİK	SALI	DERSLİK	ÇARŞAMBA	DERSLİK	PERŞEMBE	DERSLİK	CUMA	DERSLİK
1	08:00-08:45										
2	08:50-09:35			Beslenme İlkeleri(T)-GD	D102	Gıdalarda Temel İşlemler-II (U)-NKA	GLABII	İş Sağlığı ve Güvenliği (T)-ÖA	KONFERANS		
3	09:40-10:25			Beslenme İlkeleri(T)-GD	D102	Gıdalarda Temel İşlemler-II (U)-NKA	GLABII	İş Sağlığı ve Güvenliği (T)-ÖA	KONFERANS	Duyusal Analiz Teknikleri (T)-TEM	D102
4	10:30-11:15	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)(T)-İNG	ONLINE	Gıda Mikrobiyolojisi(T)-NKA	D102	Gıdalarda Temel İşlemler-II (T)-NKA	D102	Endüstriyel Yemek Üretimi (T)-TEM	KONFERANS	Duyusal Analiz Teknikleri (U)-TEM	GLABII
5	11:15-12:00	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)(T)-İNG	ONLINE	Gıda Mikrobiyolojisi(T)-NKA	D102	Gıdalarda Temel İşlemler-II (T)-NKA	D102	Endüstriyel Yemek Üretimi (T)-TEM	KONFERANS	Duyusal Analiz Teknikleri (U)-TEM	GLABII
6	12:00-13:00										
7	13:00-13:45	Araştırma Yöntem ve Teknikleri(T)-NKA	BLAB II	Gıda Mikrobiyolojisi(U)-NKA	Mikrobiyolji Lab.	Laboratuvar Tekniği II (T)-KÇ	D102				
8	13:50-14:35	Araştırma Yöntem ve Teknikleri(T)-NKA	BLAB II	Gıda Mikrobiyolojisi(U)-NKA	Mikrobiyolji Lab.	Laboratuvar Tekniği II (U)-KÇ	Mikrobiyolji Lab.	TÜRK DİLİ II(T)-RT	ONLINE		
9	14:40-15:25	Endüstriyel Mikrobiyoloji (T)-NKA	D102			Laboratuvar Tekniği II (U)-KÇ	Mikrobiyolji Lab.	TÜRK DİLİ II(T)-RT	ONLINE		
10	15:30-16:15	Endüstriyel Mikrobiyoloji (T)-NKA	D102			ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILÂP TARİHİ II(T)-Bİ	ONLINE				
11	16:15-17:00					ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILÂP TARİHİ II(T)-Bİ	ONLINE				

TEM:Doç.Dr. Tülay ELAL MUŞ

ÖA:Dr. Öğr.Üyesi Özge ARDIÇLI

GD:Dr.Öğr.Üyesi Gamze DÜVEN

KÇ:Öğr.Gör.Dr.Kader ÇETİN

NKA:Öğr.Gör.Nihal KANAT

RT:Ramazan TÜRK

Bİ:Öğr.Gör. Betül İSKENDER

Müdür Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Sevin TEOMAN DURAN