



T.C.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
HAFTALIK DERS PROGRAMI FORMU

FR 11.4_02

EĞİTİM ÖĞRETİM YILI :	2025-2026					
FAKÜLTE/YO/MYO :	BUÜ KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU					
PROGRAM :	SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	DÖNEMİ :	BAHAR YARIYILI	1. YARIYIL	1.SINIF	

NO	DERS SAATİ	PAZARTESİ	DERSLİK	SALI	DERSLİK	ÇARŞAMBA	DERSLİK	PERŞEMBE	DERSLİK	CUMA	DERSLİK
1	08:00-08:45										
2	08:50-09:35			Starter Kültür (T)-CB	D101	Süt Mikrobiyolojisi (U)-GD	Mikrobiyolji Lab.				
3	09:40-10:25			Starter Kültür (T)-CB	D101	Süt Mikrobiyolojisi (U)-GD	Mikrobiyolji Lab.				
4	10:30-11:15	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)(T)-İNG	ONLINE	Beslenme İlkeleri (T)-GD	D101	Süt Mikrobiyolojisi (T)-GD	D101	İş Sağlığı ve Güvenliği (T)-ÖA	D101		
5	11:15-12:00	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)(T)-İNG	ONLINE	Beslenme İlkeleri (T)-GD	D101	Süt Mikrobiyolojisi (T)-GD	D101	İş Sağlığı ve Güvenliği (T)-ÖA	D101		
6	12:00-13:00										
7	13:00-13:45	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri (T)-CB	D101	Fermente Süt Ürünleri-I(U)-ÖA	GLABII						
8	13:50-14:35	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri (T)-CB	D101	Fermente Süt Ürünleri-I(U)-ÖA	GLABII	Araştırma Yöntem ve Teknikleri (T)-GD	E-Tic.L.	TÜRK DİLİ II(T)-RT	ONLINE		
9	14:40-15:25	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri (U)-CB	Mikrobiyolji Lab.	Fermente Süt Ürünleri-I(T)-ÖA	D101	Araştırma Yöntem ve Teknikleri (T)-GD	E-Tic.L.	TÜRK DİLİ II(T)-RT	ONLINE		
10	15:30-16:15	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri (U)-CB	Mikrobiyolji Lab.	Fermente Süt Ürünleri-I(T)-ÖA	D101	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILÂP TARİHİ II(T)-Bİ	ONLINE				
11	16:15-17:00					ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILÂP TARİHİ II(T)-Bİ	ONLINE				

ÖA:Dr. Öğr.Üyesi Özge ARDIÇLI

GD:Dr.Öğr.Üyesi Gamze DÜVEN

CB:Öğr. Gör. Cumhuri BERBEROĞLU

Bİ:Öğr.Gör. Betül İSKENDER

RT:Ramazan TÜRK

Müdür Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Sevin TEOMAN DURAN