



T.C.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
HAFTALIK DERS PROGRAMI FORMU

FR 11.4_02

EĞİTİM ÖĞRETİM YILI :	2026-2027					
FAKÜLTE/YO/MYO :	BUĞ KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU					
PROGRAM :	GIDA TEKNOLOJİSİ	DÖNEMİ :	GÜZ YARIYILI	3. YARIYIL	İLSINIF	

NO	DERS SAATİ	PAZARTESİ	DERSLİK	SALI	DERSLİK	ÇARŞAMBA	DERSLİK	PERŞEMBE	DERSLİK	CUMA	DERSLİK
1	08:00-08:45										
2	08:50-09:35	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi-I(T)-KÇ	D202	Süt ve Ürünleri Teknolojisi-I(T)-CB	KONFERANS	Mesleki Yabancı Dil(T)-GD	D102	Fermente Gıdalar Teknolojisi (T)-TEM	D202	İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-*	İşletme
3	09:40-10:25	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi-I(T)-KÇ	D202	Süt ve Ürünleri Teknolojisi-I(T)-CB	KONFERANS	Mesleki Yabancı Dil(T)-GD	D102	Fermente Gıdalar Teknolojisi(T)-TEM/İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-İŞ	D202/İşletme	İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-*	İşletme
4	10:30-11:15	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi-I(U)-KÇ	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab	Süt ve Ürünleri Teknolojisi-I(U)-CB	GLABII	Gıda Katkı Maddeleri (T)-ÖA	D102	Fermente Gıdalar Teknolojisi(U)-TEM/İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-İŞ	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab/İşletme	İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-*	İşletme
5	11:15-12:00	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi-I(U)-KÇ	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab	Süt ve Ürünleri Teknolojisi-I(U)-CB	GLABII	Gıda Katkı Maddeleri (T)-ÖA	D102	Fermente Gıdalar Teknolojisi(U)-TEM/İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-İŞ	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab/İşletme	İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-*	İşletme
6	12:00-13:00										
7	13:00-13:45	Ambalajlama Teknolojisi (T)-KÇ	D202	Et ve Ürünleri Teknolojisi-I (T)-NKA	D102	Tahıl Teknolojisi-I(T)-KÇ	D102	Gıda Analizleri(T)-TEM/İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-İŞ	D202/İşletme		
8	13:50-14:35	Ambalajlama Teknolojisi (T)-KÇ	D202	Et ve Ürünleri Teknolojisi-I (T)-NKA	D102	Tahıl Teknolojisi-I(T)-KÇ	D102	Gıda Analizleri(U)-TEM/İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-İŞ	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab/İşletme	İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-*	İşletme
9	14:40-15:25			Et ve Ürünleri Teknolojisi-I (T)-NKA	D102	Tahıl Teknolojisi-I(T)-KÇ	D102	Gıda Analizleri(U)-TEM/İŞYERİ EĞİTİMİ I(U)-İŞ	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab/İşletme	İŞYERİ EĞİTİMİ I(T)-İŞ	İşletme
10	15:30-16:15			Et ve Ürünleri Teknolojisi-I (U)-NKA	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab	Tahıl Teknolojisi-I(U)-KÇ	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab	İŞYERİ EĞİTİMİ I(T)-İŞ	İşletme	İŞYERİ EĞİTİMİ I(T)-İŞ	İşletme
11	16:15-17:00			Et ve Ürünleri Teknolojisi-I (U)-NKA	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab	Tahıl Teknolojisi-I(U)-KÇ	Mikrobiyoloji ve Gıda Analiz Lab	İŞYERİ EĞİTİMİ I(T)-İŞ	İşletme	İŞYERİ EĞİTİMİ I(T)-İŞ	İşletme

*İş Yeri Eğitimi I dersi, Doç.Dr. T. ELAL MUŞ, Öğr.Gör.Dr.K. ÇETİN ve Öğr.Gör.N. KANAT tarafından verilecektir.

TEM:Doç.Dr. Tülay ELAL MUŞ

GD:Dr.Öğr.Üyesi Gamze DÜVEN

ÖA:Dr. Öğr.Üyesi Özge ARDIÇLI

KÇ:Öğr.Gör.Dr.Kader ÇETİN

CB:Öğr. Gör. Cumhuri BERBEROĞLU

NKA:Öğr.Gör.Nihal KANAT

Müdür Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Sevin TEOMAN DURAN