Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı)[1]	Toplam Etkinlik Dağılımı[2]		
		Öğretim	Araştırma[3]	Diğer
Gamze DÜVEN (Dr. Öğr. Üyesi)	**-Süt Kimyası** (GIDZ211/3/Güz/1) **-Genel Mikrobiyoloji** (GESZ103/5/Güz/1) **-Hijyen ve Sanitasyon** (GESZ105/2/Güz/1) **-Fermente Süt Ürünleri-II** (STUZ205/4/Güz/2) **-Mesleki Yabancı Dil** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ211/2/Güz/2) **-Fermente Gıdalar Teknolojisi** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS216/3/Güz/2) **-İşyeri Eğitimi I** (STUS215/12/Güz/2) **-Beslenme İlkeleri** (STUS110/3/Bahar/1) **-Süt Mikrobiyolojisi** (STUZ106/4/Bahar/1) **-Fermente Süt Ürünleri I** (STUZ104/5/Bahar/1) **-Duyusal Analiz Teknikleri** (GIDS114/3/Bahar/2) **-Süt Yan Ürünleri** (STUZ206/4/Bahar/2) **-Araştırma Yöntem ve Teknikleri** (OTPS006/3/Bahar/1) **-İşyeri Eğitimi-II** (STUS218/12/Bahar/2) **-Beslenme İlkeleri** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı](GIDZ112/3/Bahar/1) **-Genel Biyoloji** [Bursa Teknik Üniversitesi, Psikoloji Bölümü] (PSİ0110/5/Bahar/1)	45,71	54,29	0
Özge ARDIÇLI (Dr. Öğr. Üyesi)	**-Kariyer Planlama** (61-HRTZ115/1/Güz/1) **-Laboratuvar Tekniği I** (61-GIDZ107/4/Güz/1) **-Özel Süt Ürünleri** (61-STUS213/3/Güz/2) **-Gıda Katkı Maddeleri** (61-GESZ010/3/Güz/2) **-İşyeri Eğitimi I** (STUS215/12/Güz/2) **-Gıda Katkı Maddeleri** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (20-GESS010/3/Güz/1) **-Fermente Süt Ürünleri I** (61-STUZ104/5/Bahar/1) **-İş Sağlığı ve Güvenliği** (61-OTPS001/3/Bahar/1) **-Süt Ürünleri Analizleri** (61-STUZ202/4/Bahar/2) **-Özel Gıdalar Teknolojisi** (61-GIDS234/3/Bahar/2) **-İşyeri Eğitimi-II** (STUS218/12/Bahar/2) **-İş Sağlığı ve Güvenliği** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (20-GIDZ106/2/Bahar/1)	21,43	78,57	0
Cumhur BERBEROĞLU (Öğr. Gör.)	-**Süt İşletmelerinde Temel İşlemler** (STUZ105/2/Güz/1) **-Süt ve Ürünleri Teknolojisi I** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ203/2 /Güz/2) **-Gıda Endüstrisi Makineleri** (GESS005/2/Güz/2) -**İşyeri Eğitimi-I** (STUS215/12/Güz/2) -**Peynir Teknolojisi** (GESZ001/4/Güz/2) -**Tereyağ Teknolojisi** (GESZ201/2/Güz/2) -**Süt ve Ürünleri Teknolojisi I** [Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Gıda Teknolojisi] (GIDZ203/3/Güz/2) **-Dondurma Teknolojisi** (GESZ003/3/ Bahar/2) **-İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri** (GESZ006/3/Bahar/1) **-Starter Kültür** (GESS204/3/Bahar/1) **-Yöresel Peynir Teknolojisi** (STUZ224/3/Bahar/2)	100	0	0

[1] Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralayınız.
[2] Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının son iki dönemde toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz. Toplam Etkinlik Dağılımı için hesaplamada izlenecek yöntem; Öğretim (%) = (Verilen toplam ders sayısı / (Verilen Toplam Ders Sayısı + Toplam Araştırma Faaliyet Sayısı)) x 100
[3] Araştırma faaliyeti olarak son iki dönemde gerçekleştirilen (Makale, Bildiri, Kitap, Proje, Patent sayısı)

	-İşyeri Eğitimi-II (STUS218/12/Bahar/2) **-Süt ve Ürünleri Teknolojisi II** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ204/3/Bahar/2) **-Süt ve Ürünleri Teknolojisi II** [Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Gıda Teknolojisi] (GIDZ204/3/Bahar/2) **-İş Sağlığı ve Güvenliği** [Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Gıda Teknolojisi] (GIDZ106/2/Bahar/1)			
Kader ÇETİN (Öğr. Gör. Dr.)	**-Ambalajlama Teknolojisi** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GESS011/3/Güz /2) **-Et ve Ürünleri Teknolojisi** [Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Gıda Teknolojisi] (GIDZ208/3/Güz/2) **-Laboratuvar Tekniği I** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ107/4/Güz/1) **-Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi I** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ205/3/Güz/2) **-Tahıl Teknolojisi I** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ201/4/Güz/2) **-İşyeri Eğitimi I** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS227/12/Güz/2) **-Tahıl Teknolojisi II** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ202/3/Bahar/2) **-İş Yeri Eğitimi II** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS228/12/Bahar/2) **-Bitkisel Yağ Teknolojisi** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GTK210/3/Bahar/2) **-Gıda Güvenliği ve Mevzuatı** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS248/3/Bahar/2) **-Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat** (GIDS236/3/Bahar/2) **-Laboratuvar Tekniği II** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ110/4/Bahar/1) **-Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi II** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ206/4/Bahar/2)	76,47	23,53	0
Tülay ELAL MUŞ (Doç. Dr.)	**-Genel Kimya** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ105/3/Güz/1) **-Gıda Kimyası** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ103/4/Güz/1) **-Çiğ Süt Analizleri** (STUZ107/4/Güz/1) **-Kariyer Planlama** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (HRTZ115/1/Güz/1) **-Gıda Analizleri** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS209/3/Güz/2) **-İşyeri Eğitimi I** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS227/12/Güz/2) **-Beslenme ve Ekoloji** [BUÜ Diş Hekimliği Fakültesi] (VET2031/3/Güz/2) **-Endüstriyel Mikrobiyoloji** (GIDS112/3/Bahar/2) **-Mesleki Deontoloji ve Gıda Etiği** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ212/2/Bahar/2) **-Yöresel Ürünler Teknolojisi** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS242/3/Bahar/2) **-Fonksiyonel Gıdalar** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS232/3/Bahar/2) **-Endüstriyel Yemek Üretimi** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GESZ012/3/Bahar/1) **-Duyusal Analiz Teknikleri** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS114/3/Bahar/1) **-İş Yeri Eğitimi II** (GIDS228/12/Bahar/2) **-Probiyotikler ve Sindirim Sistemi** [BUÜ Diş Hekimliği Fakültesi] (VET3046/3/Bahar/3)	41,67	58,33	0
Nihal KANAT (Öğr. Gör.)	**-Gıda Güvenliği** (GIDS215/3/Güz/2) **-Genel Mikrobiyoloji** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GMD2201/4/Güz/1) **-Gıdalarda Temel İşlemler I** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ101/4/Güz/1)	92,31	7,69	0

	-Hijyen ve Sanitasyon [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GESZ105/3/Güz/1) **-Et ve Ürünleri Teknolojisi** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ207/3/Güz/2) **-İşyeri Eğitimi I** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS227/12/Güz/2) **-Araştırma Yöntem ve Teknikleri** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (OTPS006/3/Bahar/1) **-Endüstriyel Mikrobiyoloji** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS112/3/Bahar/2) **-Gıda Mikrobiyolojisi** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ104/3/Bahar/1) **-Gıdalarda Temel İşlemler II** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ102/3/Bahar/1) **-Temel Bilişim Teknolojileri** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ214/3/Bahar/1) **-İş Yeri Eğitimi II** [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS228/12/Bahar/2)			
Gözde KARABULUT (Öğr. Gör. Dr.)	**-Genel Mikrobiyoloji** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (GMD2201/5/Güz/1) **-Botanik** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGZ105/3/Güz/1) **-İş Sağlığı ve Güvenliği** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ISL138/2/Güz/1) **-Organik Tarımda Bitki Koruma** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGZ207/4/Güz/2) **-İş Yeri Eğitimi I** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGS233/12/Güz/2) **-Bitki Koruma** [Karacabey MYO, Süt ve Besi Hayvancılığı Programı] (BTK2602/3/Güz/1) **-İş Sağlığı ve Güvenliği** [Karacabey MYO, Süt ve Besi Hayvancılığı Programı] (OTPS001/3/Güz/1) **-Ekoloji** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGZ102/3/Bahar/1) **-Tarım ve Çevre Koruma** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGS122/3/Bahar/1) **-Bitki Fizyolojisi** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGS228/3/Bahar/2) **-Tıbbi ve Aromatik Bitkiler** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGS234/3/Bahar/2) **-İş Yeri Eğitimi II** [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGZ105/12/Bahar/2) **-Çevre Koruma** (OTPS002/3/Bahar/2) **-İş Sağlığı ve Güvenliği** [Karacabey MYO, Bilgisayar Programcılığı Programı] (OSPZ034/3/Bahar/2)	100	0	0