



T.C.
Akdeniz Üniversitesi
Su Ürünleri Fakültesi
Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü
Lisans Ders İçerikleri

3.SINIF GÜZ ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Kredi	Akts
SÜM 301	Akvaryum Balıkları Yetiştiriciliği	1+2	2	3
Dersin İçeriği: Akvaryum sektörünün mevcut durumu, akvaryum yapımı, akvaryum ekipmanları ve dizaynı, akvaryum sisteminin işleyişi ve bakımı, su kalitesi ve yönetimi, akvaryum balık türleri, akvaryum balıklarının biyolojik özellikleri, üremeleri, yetiştiriciliği ve balıkların beslenmesi gibi konuları içermektedir. Ayrıca öğrencilerin akvaryum ve süs havuzlarının dizaynı, kapalı devre yetiştiricilik sistemi ve yönetimini içermektedir.				
SÜM 303	Av Araçları ve Avlama Yöntemleri	2+2	3	4
Dersin İçeriği: Balık avcılığının tarihçesi ve gelişimi, olta donanım ve takımlarının tanımlanması, çeşitleri ve yapımı, Ağ ipliklerinin sınıflandırılması ve özellikleri, Uzatma ağları ve donanımı, Donanımlarda göz önünde bulundurulması gereken kriterler, Girgir donanımları ve avcılığı, trol donanımları ve avcılıkları				
SÜM 305	Su Ürünleri Mekanizasyonu	2+0	2	2
Dersin İçeriği: Mekanizasyonun tanımı, Su ürünlerinde mekanizasyon araçlarının sınıflandırılması, Mekanizasyonun balık yetiştiriciliğindeki tarihçesi ve önemi, enerji kaynakları. Su iletiminde kullanılan motorlar, suların filtre edilmesi, biofiltreler su havuzlarının deşarj mekanizasyonu, hava iletimi ve oksijenlendirme mekanizasyonu, suların ısıtılma ve soğutulma mekanizasyonu, yemleme mekanizasyonu, kafes sistemleri ve mekanizasyonu				
SÜM 307	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi I	2+2	3	4
Dersin İçeriği: Su ürünleri etinin bileşimi (su, proteinler, lipitler, vitaminler, mineraller, su ürünlerinde kalite değişimleri, ölüm sonrası kasta meydana gelen değişimler (rigor mortis, mikrobiyal değişimler, kimyasal değişimler, enzimatik değişimler, duyuşal değişimler) su ürünleri işlemede ön işlemler teknolojisi, su ürünleri işleme teknolojileri (soğutma teknolojisi, dondurma teknolojisi, dumanlama teknolojisi, tuzlanmış su ürünleri teknolojisi, kurutulmuş su ürünleri teknolojisi, marinat üretim teknolojisi, konserve teknolojisi).				
SÜM 309	İç Su Balıkları Yetiştiriciliği	2+2	3	4
Dersin İçeriği: Giriş, iç su kaynaklarının önemi, iç su kaynaklarının doğal verimleri ve kullanım olanakları, su ürünleri yetiştiriciliğine etki eden faktörler, ekonomik değeri olan içsu balıklarının üretim tekniklerinin verilmesi kapsamında alabalık, sazan, tilapia, yılan, yayın vb. balıkların ekonomik önemleri, sistematiği ve biyolojik özellikleri, çevre ve su istekleri, üreme biyolojileri, kuluçka teknikleri, beton-kafes gibi etıştırme sistemleri, ıslah yöntemleri ve biyoteknolojik uygulamalar, beslenmesi ve yemlenmesi, hasat, taşıma ve pazarlanması,				
SÜM 379	Mesleki Uygulama	0+2	1	2
Dersin İçeriği: Akvaryum balıkçılığının ve ekonomik boyutunun tanıtımı, Öğrencilere CV hazırlama tekniklerinin öğretilmesi, Kurbağa yetiştiriciliği teknikleri ve ortam şartlarının tanımlanması, Suların Asidik veya bazik özelliklerinin balıklar üzerine olan etkileri ve bu değişimlerin balık sağlığı üzerine etkileri üzerine öğrencilerin bilgilendirilmesi, alabalık üretiminin nasıl yapıldığı, yumurta, larva ve porsiyonluk alabalık yetiştiriciliği hakkında bilgilendirilme, öğrencilerin alabalık tesislerinde kuluçkahane ve üretim havuzlarının özellikleri hakkında bilgi sahibi olmaları Balıklarda gen transferi ve bu yolla yapılan çalışmalar hakkında bilgi verilmesi. Akuakültürde beklenen faydalar, riskler, hukuki ve etik açıdan getirdiği riskler konusunda öğrencilere bilgi verilmesi soru, önerilerin ve cevaplanması.				
SÜM 377	Yarıyıl Stajı	0+2	1	2
Dersin İçeriği: Akvaryum balıkçılığının ve ekonomik boyutunun tanıtımı, Öğrencilere CV hazırlama tekniklerinin öğretilmesi, alternatif türlerin yetiştiriciliği teknikleri ve ortam şartlarının tanımlanması, Suların Asidik veya bazik özelliklerinin balıklar üzerine olan etkileri ve bu değişimlerin balık sağlığı üzerine etkileri, alabalık üretiminin nasıl yapıldığı, yumurta, larva ve porsiyonluk alabalık yetiştiriciliği hakkında bilgilendirilme, öğrencilerin alabalık tesislerinde kuluçkahane ve üretim havuzlarının özellikleri hakkında bilgi sahibi olmaları, deniz balığı üretimi, Balıklarda gen transferi ve bu yolla yapılan çalışmalar hakkında bilgi verilmesi. Akuakültürde beklenen faydalar, riskler, hukuki ve etik açıdan getirdiği riskler konusunda öğrencilere bilgi verilmesi soru, önerilerin ve cevaplanması.				
3.SINIF GÜZ SEÇMELİ DERSLER				
SÜM 311	Su Ürünleri Muhafazasında Yeni Teknikler	2+0	2	3
Dersin İçeriği: Minimal işleme teknikleri, yüksek basınç uygulamaları, vurgulu elektrik alan, ışınlama, yeni paketleme teknikleri				
SÜM 313	İç Su Balıkları Avcılığı	2+0	2	3
Dersin İçeriği: Etik ilkeleri, faaliyet esnasında kişisel güvenliğini sağlanması, avcılık aletlerini tanıma ve donatma tekniği, Amatör balıkçıların hedef türlerini ayırt etme, Amatör balıkçılık mevzuatı, içsulara amatör balıkçılığı yönetimi				
SÜM 319	Deniz Akvaryumları ve Yetiştiriciliği	2+0	2	3
Dersin İçeriği: Akvaryumun tanımı, ekipmanları, kurulumu, akvaryuma konacak canlılar ve bakımları, istedikleri çevre şartları, ısıtılması, aydınlatılması, beslenmeleri, şehir akvaryumları, projelendirilmesi.				
SÜM 321	Akuatik Farmakoloji	2+0	2	3
Dersin İçeriği: Balık, su, işletme, sağlık, hastalık, hijyen, tedavi, antimikrobiyal, antibiyotik, dezenfektan, sterilizasyon, dezenfeksiyon, tedavi uygulamaları, hesaplamalar				
SÜM 437	Su Omurgalıları	2+0	2	3
Dersin İçeriği: Sucul omurgalıları, Vertebrata genel özellikleri, Üreme sistemleri, Tetrapoda ve Amphibia önemleri, Biyolojik özellikleri, Beslenme, Duyu organları, Üreme sistemleri, Sınıflandırma, Sucul sürüngenlerin genel özellikleri, Sucul kuşlar, Sucul memelileri bilir				
SÜM 435	İç Sularda Balıklandırma	2+0	2	3
Dersin İçeriği: İç sularda balıkçılık ve balıklandırma, Balıklandırmanın önemi ve stratejisi, Başarılı bir balıklandırma için temel ilkeler, Balıklandırmanın biyoçeşitliliğe etkileri, Balıklandırmada kullanılan türler, Balıklandırmanın amaçları ve kullanılacak türler.				