



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

3.SINIF BAHAR ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu: SÜM 302	Ders Adı: Balıkçı Gemileri Donanımı	T+U : 1+2	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Balıkçı gemisi tanımı, avcılık yöntemlerine göre balıkçı gemilerinin sınıflandırılması, balıkçılık operasyonlarına göre güverte ekipmanları ve balık bulucu ekipmanı, balıkçı teknelerinin bakımı ve planlamasını dersin içeriğini oluşturmaktadır.				
Ders Kodu: SÜM 304	Ders Adı: Plankton Kültürü	T+U : 1+2	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Kültürü yapılan mikro alglerin üretimi genel özellikleri üretim metodları canlı yem olarak kullanılan rotifer ve artemia sp lerin beslenmesinde ve zenginleştirilmesinde kullanımı. Alg kültürünün önemi, Kültür ortamları, kullanılan malzemelerin tanıtımı. Kültürü yapılan mikro alglerin özellikleri ve yetiştiricilikte ortam koşulları. Mikro alg üretimine kullanılan Besi yerleri ve hazırlanması ve kullanımı. Mikro alg üretim teknikleri. Test tüplerinden yoğun üretime kadar üretim basamakları. Mikro alglerde hücre sayımı. Alg kültürlerinin muhafaza edilmesi. Ticari olarak yetiştiriciliği yapılan bazı mikro alglerin üretim teknikleri ve laboratuvarda üretimleri.				
Ders Kodu: SÜM 340	Ders Adı: Genetik	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 2
Dersin İçeriği: Kalıtımla ilgili Mendel kuralları, genotip ve fenotip, genler ve alleller, eksik, eş ve tam dominansi durumları, hücrede kalıtsal elemanlar, hücre bölünmeleri ve döllenme olayları, kromozomlarda yapısal ve sayısal farklılaşmalar, mutasyonların somatik, genetik ve evrimsel önemi, popülasyon genetiği gibi konular anlatılmaktadır.				
Ders Kodu: SÜM 306	Ders Adı: Deniz Balıkları Yetiştiriciliği	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 2
Dersin İçeriği: Balık yetiştiriciliğinin tanımı, amacı ve önemi. Üretim istatistikleri, Türkiye'de balık yetiştiriciliğinin durumu, deniz balıkları yetiştiriciliği potansiyeli ve geleceği. Yetiştiriciliği yapılan belli başlı deniz balıklarının genel olarak üretim tekniklerinin incelenmesi ve deniz balıkları yetiştiriciliğinde kullanılan yetiştiricilik sistemlerinin (Havuz, ağ kafes, dalyan, lagün vs) tanıtımı. Kuluçkahane dizaynı, anaç balıkların temini, anaç balıklardan yumurta alımı, yumurtaların inkübasyonu, canlı yem (fitoplankton ve zooplankton) üretimi ve larva beslemede kullanımı. Larva ve yavru dönemlerde bakım-besleme. Üretimi yapılan deniz balıklarının porsiyonluk ağırlığa getirilmesi aşamaları (balıkların kafes veya havuzlara stoklanması, balıkların boylarına göre sınıflandırılması, yemleme hesaplamaları, yemleme şekilleri, ağların bakımı vs.). Porsiyonluk ağırlığa gelmiş balıkların hasat edilmesi, paketlenmesi ve pazarlaması. Balıkların canlı olarak nakli. Yetiştiricilikte balık sağlığı ve çevre hakkında bilgiler				
Ders Kodu: SÜM 308	Ders Adı: Su Ürünleri Tesislerinin Projelendirilmesi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Proje kavramı, balık üretim tesisleri ve bileşenleri, tür ve yer seçimi, projelendirme aşamaları ve tesis kurmada izlenecek resmi başvuru prosedürleri.				
Ders Kodu: SÜM 310	Ders Adı: Balık Hastalıkları	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 3
Dersin İçeriği: Balık, anatomi, terimler, hazırlayıcı faktörler, bulaşıcı hastalıklar, bulaşıcı olmayan hastalıklar, bakteriyel balık hastalıkları, viral balık hastalıkları, fungal balık hastalıkları, parazitik balık hastalıkları, teşhis, tanımlama, tedavi yöntemleri, laboratuvar uygulamaları				
Ders Kodu: SÜM 206	Ders Adı: Ağ Yapım ve Donam Tekniği	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 2
Dersin İçeriği: Su ürünleri sektöründe yoğun bir kullanım alanı olan ağların özellikleri belirtilerek, yetiştiricilikte ağ kafesleri, avcılık alanında ise av araçlarını yapabilecek; ağ kesimi, donamı, tamiri, donam hesapları, ağların çatılması gibi bir av aracının yapımın sağlayacak teknik bilgi ve beceri kazanımı kapsar.				
Ders Kodu: SÜM 326	Ders Adı: Staj	T+U : 0+2	Kredi : 1	Akts : 2
Dersin İçeriği: İçsu ve deniz balıkları yetiştiriciliği yapan işletmeler, deniz kuluçkahaneleri, Akvaryum balığı üretimi yapan işletmeler, yem fabrikaları, işleme tesisleri, balıkçı gemileri, balık halleri, su ürünleri ile ilgili resmi kurumlar, su arıtma tesisleri, gıda analiz laboratuvarları, su ürünleri fakülteleri, su ürünleri araştırma enstitüleri vb. staj yerleri olarak belirlenebilmektedir.				
Ders Kodu: SÜM 376	Ders Adı: Mesleki Uygulama	T+U : 0+2	Kredi : 1	Akts : 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.				
Ders Kodu: SÜM 374	Ders Adı: Yarıyıl Stajı	T+U : 0+2	Kredi : 1	Akts : 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 BAHAR SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu: SÜM 364	Ders Adı: Su Ürünleri Pazarlamasına Giriş	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Su ürünleri Pazarlaması ve Pazarlamada Kullanılan Dağıtım Kanalları.				
Ders Kodu: SÜM 322	Ders Adı: Yemler Bilgisi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Giriş, yem ham maddelerinin biyolojik değeri, yem ham maddelerinin sınıflandırılması, bitkisel kaynaklı yem ham maddeleri, hayvansal kaynaklı yem ham maddeleri, yem katkı maddeleri, yemlerde anti besinsel ve toksik maddeler, yemler ve çeşitleri, yem analiz yöntemleri				
Ders Kodu: SÜM 328	Ders Adı: Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Gıdalarda kalite, kalite kontrol, kalite güvence sistemleri, HACCP prensipleri, HACCP Uygulamaları.				
Ders Kodu: SÜM 334	Ders Adı: Balıkçılıkta Bilgisayar Uygulamaları	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Balıkçılıkta yönetiminde ve popülasyon çalışmalarında kullanılan spss11, corel draw, excell, primer gibi programlar				
Ders Kodu: SÜM 438	Ders Adı: Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği : Tarihte biyoçeşitlilik, biyoçeşitlilik nedir?, tür, genetik ve ekosistem çeşitliliği, biyoçeşitliliğin önemi, biyoçeşitlilik ve sürdürülebilirlik, biyoçeşitlilik ve yabancı türler, iklim değişiklikleri ve biyoçeşitlilik, biyoçeşitlilik ve nesli tehlikede olan türler, insan aktiviteleri ve biyoçeşitlilik, biyoçeşitlilik koruma yöntemleri, ulusal Biyolojik Çeşitlilik Stratejisi ve Eylem Planı, Türkiye'de biyoçeşitlilik.				
Ders Kodu: SÜM 443	Ders Adı: Alternatif Su Ürünleri Yetiştiriciliği	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Giriş, alternatif yeni türler, sürdürülebilir yetiştiricilik için yeni tür önerileri, kurbağa yetiştiriciliği, pangasius yetiştiriciliği, doktor balığı yetiştiriciliği, yağ balığı yetiştiriciliği, salyangoz yetiştiriciliği, şabut yetiştiriciliği, sürdürülebilir yetiştiricilik için herbivor ve omnivor türlerin önemi.				