



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

4.SINIF GÜZ ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu: SÜM 403	Ders Adı: Su Ürünleri İşleme Teknolojisi II	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 3
Dersin İçeriği: Su ürünlerinin fiziksel ve kimyasal yapısı, ölüm sonrası değişimleri, tazeliği, taşınması, tuzlama, kurutma, dumanlama, konserve, ezme, paketleme teknolojileri, endüstride ve süs eşyası yapımında kullanılan su ürünleri teknolojileri konuları verilmektedir. Ekonomik değeri olan ve olmayan pek çok su ürünü ele alınarak hangi teknoloji ile işleneceği anlatılmaktadır.				
Ders Kodu: SÜM 407	Ders Adı: Balıkçılık Biyolojisi ve Populasyon Dinamiği	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 4
Dersin İçeriği: Birim stok kavramı, Stoğu etkileyen Biyotik ve Abiyotik Faktörler. Balıklarda Büyüme-beslenme, üreme, ölüm ve göç, ve birbirleriyle etkileşimi, matematiksel formüller ve uygulamaları stokların izlenmesi, stoklarda artış, stoklarda azalış, stoklarda denge, stok büyüklüğünün tahmini ve stokların düzenlenmesi.				
Ders Kodu: SÜM 489	Ders Adı: Deniz Hukuku	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Deniz hukukuna ilişkin temel kavramların öğrenilmesini sağlamak, deniz taşımacılık türlerini sınıflandırmak ve içeriklerinin öğrenilmesi.				
Ders Kodu: SÜM 491	Ders Adı: Yük İstifi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Limanlar ve limanların özellikleri, liman profili, yük gemileri-yük, yükün korunması, istifin ilkeleri ve planlanması, yük çeşitleri, gemi dengesi, istifin planlanması, kapasite planı, kargo planı, stovet faktörü, istifin ve stabilite hesapları, yükleme-boşaltma araçları, gemi yük donanımları ve özellikleri, kereste, tahıl, maden ve konteynerler, tankercilik, sıvılaştırılmış gaz LPG-LNG taşımacılığı, dondurulmuş ve soğutulmuş yükler, gemi adamlarının ve yükleme-boşaltma işçilerinin sağlığının korunması, IMO kuralları.				
Ders Kodu: SÜM 429	Ders Adı: Su Ürünleri Mevzuatı	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: 1380 sayılı Su Ürünleri kanunu, Çevre Kanunu, Kıyı Kanunu, Su Ürünleri Yönetmeliği, Balıkçı Barınakları Yönetmeliği, Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği, Su Kirliliği Yönetmeliği Numune Alma ve Analiz Metotları Yönetmeliği, Sulak Alanların Korunması Yönetmeliği.				
Ders Kodu: SÜM 449	Ders Adı: Balık Besleme ve Yem Teknolojisi	T+U : 3+2	Kredi : 4	Akts : 3
Dersin İçeriği: Giriş, balıklarda sindirim sistemi ve metabolizma, besin maddelerinin tanımı ve kimyasal analiz yöntemleri, yem hammaddelerinin tanıtımı ve besinsel kalitelerinin belirlenmesi (ham protein, ham yağ, kül, ham selüloz, karbonhidrat, su ve kuru madde gibi kimyasal yapıları ile sindirilebilirliklerinin belirlenmesi), rasyon hazırlama yöntemleri, tatlısu, deniz balıkları ve kabuklulara ilişkin rasyon hazırlama, yem yapım teknolojisi, türlere ilişkin besleme uygulamaları, beslemeye ilişkin parametrelerin hesaplanması, yem ve çevre ilişkisi.				
Ders Kodu: SÜM 413	Ders Adı: Bitirme Projesi I	T+U : 0+2	Kredi : 1	Akts : 5
Dersin İçeriği: Öğrenci danışmanı tarafından verilen konu hakkında kaynak taraması yapar ve bunların nasıl kullanılacağını ve konularında bilgi sahibi olur ve uygular.				
4.SINIF GÜZ SEÇMELİ DERSLER				
Ders Kodu: SÜM 405	Ders Adı: Sportif Balıkçılık	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Öğrencilerin deniz ve içsularda sportif balıkçılık kavramını, etiğini anlayabilmesini; av aletlerini tanımasını, amatör balıkçıların hedef türlerini ayırt edebilmesi.				
Ders Kodu: SÜM 415	Ders Adı: Orkinos Avcılığı ve Teknolojisi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Ton balığı nedir? Ton balığı türleri nelerdir? Orkinosların morfolojik özellikleri nelerdir. Orkinos Avlamada kullanılan av araçları ve bu araçların teknik özellikleri nelerdir. Ton balığı yetiştiriciliği, kullanılan ağı kafes sistemleri, bunların teknik özellikleri, Beslemede kullanılan yemler, hasat ve işleme şekilleri.				
Ders Kodu: SÜM 419	Ders Adı: Akuatik Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Dersin içeriğinde; Moleküler Biyoloji nedir?, Moleküler Biyoloji Temel Konuları, (DNA, Kromozom, Replikasyon, Transkripsiyon, Translasyon), Moleküler Biyolojik Teknikler ve Bunların Su Ürünlerine Uygulanması, Akuatik Biyoteknoloji nedir? Genetik teknolojilerin ve biyoteknolojinin akuatik organizmalara ve Balık Yetiştiriciliğine uygulanması, Akuakültürde tür geliştirme, klonlanması, Genetiği değiştirilmiş organizmalar, Akuatik biyoteknolojinin çevresel uygulamaları konuları yer almaktadır.				
Ders Kodu: SÜM 423	Ders Adı: Kuluçkahane Teknolojisi ve Yönetimi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Yetiştiriciliği yapılan bazı balık türleri ve biyolojileri. Kuluçkahane Dizaynı ve Yapımı -Kuluçkahane boyutunu hesaplama, Yer Seçim Kriterleri, Çevresel Faktörler-. Kuluçkahane Yönetimi -Anaç, Anaç seçimi ve yönetimi-.Kuluçkahane Yönetimi -Yumurtlama, Döllenme ve İnkübasyon. Kuluçkahane Yönetimi - Larval Yetiştiricilik. Larva Yemi Gelişimi -Doğal Yemler-.Larva Yemi Gelişimi -Ticari Formülasyonlu Yemler- Destek Üniteleri, Ekipmanlar. Anaç, Yumurta, Larva, Yavru ve Balıkların Transferi. Kuluçkahane dikkat edilmesi gereken kurallar. Kuluçkahanedeki yatırım giderleri ve ekonomik analizi.				
Ders Kodu: SÜM 422	Ders Adı: Su Ürünleri Coğrafik Bilgi Sistemleri	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Uzaktan algılamaya giriş, uzaktan algılamada kullanılan terimler, sensör sistemleri, algılama çeşitleri, uzaktan algılama platformları, görüntü çeşitleri ve özellikleri, görüntülerin yorumlanması, coğrafik bilgi sistemleri (cbs)ne giriş, temel kavramlar, cbs teknolojisi, veri elde etme yöntemleri, veri görüntüleme ve semboloji, topoloji, sorgulama ve raporlama.				
Ders Kodu: SÜM 441	Ders Adı: Balık Islahı	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Giriş, ıslah ve genetik ile ilgili temel konular, balıklarda cinsiyet farklılaşmasının genetik temeli, genetik varyasyon ve varyasyonun kaynakları, genotip, fenotip ve çevre ilişkisi, seleksiyon yöntemleri, seleksiyon konuları, seleksiyon programı oluşturma, kalıtım derecesi, melezleme, akrabalı yetiştirme				