



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

4.SINIF BAHAR ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu: SÜM 411	Ders Adı: Su Ürünlerinde Kalite Kontrol	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 3
Dersin İçeriği: Su ürünlerinde kalite, kalite kontrol, kalite değişimleri, kalite kontrol analizleri.				
Ders Kodu: SÜM 432	Ders Adı: Su Ürünleri Besin Kimyası	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 2
Dersin İçeriği: Su ürünlerinde ölüm sonrası değişimler ve kimyasal yapısı, Balıklarda tazelik kontrolü, Su ürünlerinin kimyasal kompozisyon analizleri konusunu içermektedir.				
Ders Kodu: SÜM 484	Ders Adı: Denizde Güvenlik	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Gemi kurtarma, karaya oturmuş ya da oturtulmuş bir gemide alınacak önlem ve kurtarma yöntemleri, gemi güvenliğini sağlama yöntemleri, çatışma olayı nedir? Çatışma konusunda etkin faktörler, çatışma sonrasında alınacak önlemler, gemide yangın ve yangın söndürme yöntemleri, yangın sonrası alınacak önlemler. Denizde can kurtarma, denizde ilk yardım ve ilk yardım yöntemleri, gemi ve helikopter ile denizden adam kurtarma yöntemleri, hızlı kurtarma teknesi ve botlarında yeterlilik, limanlarda oluşabilecek acil durumlarda alınacak önlemler. Deniz kirliliğinin önlenmesi, deniz çevresinin korunması, deniz kirliliğinin nedenleri, uyulması gereken kurallar ve yöntemler.				
Ders Kodu: SÜM 486	Ders Adı: Denizde Haberleşme	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Haberleşme nedir? Haberleşmenin önemi, haberleşmenin tarihçesi, denizcilikte haberleşme ve yöntemleri, uluslararası işaret kodları ve haberleşme kuralları, cankurtaran işaretleri, radyo-telefon işaretleri, ışıldakla, sancakla, simoforla, el bayrakları yardımıyla haberleşme, radyo-telefon haberleşmesinde kullanılan çeşitli işaretler ve kısaltmalar, Q kodu, Z kodu, telgraf kodları, radyo-telefon işlemleri, deniz seyfar servis istasyonlarının düzenlenmesi, emisyonların sınıflandırılması, istasyonların tanımı ve teşhisi, VHF Türkçe-İngilizce haberleşmesi.				
Ders Kodu: SÜM 490	Ders Adı: Su Ürünleri Ekonomisi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Su ürünleri Ekonomisinde kullanılan temel ekonomik kavramlar ve prensipler.				
Ders Kodu: SÜM 312	Ders Adı: Yumuşakça ve Eklem Bacaklılar Yetiştiriciliği	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 3
Dersin İçeriği: Yetiştiriciliği yapılabilecek crustacea türlerinde istenen özellikler. Karides biyolojisi, karides yetiştiriciliği, karides larva yetiştiriciliği, larval beslemede kullanılan yemler, ön semirtme ve büyütme, tatlısu karidesinin biyolojisi ve yetiştiriciliği, kerevitlerin biyolojisi ve yetiştiriciliği, deniz istakozlarının biyolojisi ve yetiştiriciliği, midyelerin biyolojisi ve yetiştiriciliği, istiridye biyolojisi ve yetiştiriciliği, diğer bivalviaların yetiştiriciliği.				
Ders Kodu: SÜM 414	Ders Adı: Bitirme Projesi II	T+U : 0+2	Kredi : 1	Akts : 5
Dersin İçeriği: Öğrenci danışmanı tarafın verilen konu hakkında kaynak taraması yapar ve bunların nasıl kullanılacağını ve konularında bilgi sahibi olur ve uygular.				
Ders Kodu: SÜM 416	Ders Adı: Mesleki İngilizce	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
Dersin İçeriği: Temel bilimler terimleri, Avlama terimleri, İşleme terimleri, Yetiştiricilik terimleri balık isimleri, kabuklu isimleri.				
4.SINIF BAHAR SEÇMELİ DERSLER				
Ders Kodu: SÜM 406	Ders Adı: Su Ürünlerinde Soğutma Teknolojisi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Su Ürünlerinin Dondurulması, Şok Dondurma, Dondurulmuş Ürünlerin Buzla Kaplanması (Glazing), Dondurulmuş Balıkların Soğuk Depolanması, Dondurma sonrası oluşan Don Yanığı, Donmuş Besinlerin Soğuk Zinciri, bunlara ilişkin soğutma yöntemleri ve soğutucu sistemleri ile çalışma prensiplerini kapsar.				
Ders Kodu: SÜM 418	Ders Adı: Su Ürünleri Yan Ürünleri İşleme Teknikleri	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Balık unu üretim teknolojisi, balık yağı üretim teknolojisi, balık silajı üretim teknolojisi, balık protein hidrolizati üretim teknolojisi, balık protein konsantratu üretim teknolojisi, kabuklu su ürünleri atıklarının değerlendirilmesi, jelatin üretimi, fermente su ürünleri üretimi, enzim üretimi, fonksiyonel bileşikler eldesi, kıyılmış balık ve surimi üretimi.				
Ders Kodu: SÜM 430	Ders Adı: Çevresel Etki Değerlendirme (ÇED)	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Çevre kavramı, çevrenin sınıflandırılması, ÇED çalışmalarında belirlenen çevresel faktörler, çevre sorunları, ekolojik sorunlara ilişkin yaklaşımlar, ÇED'in önemi, ve tanımı, ÇED raporlarının hazırlanması ve değerlendirilmesini kapsar.				
Ders Kodu: SÜM 434	Ders Adı: Su Ürünleri İşletmeleri Yönetim ve Organizasyonu	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Su ürünleri işletmelerinin yönetimi analiz edilecektir.				
Ders Kodu: SÜM 453	Ders Adı: Yetiştiricilikte SCUBA Teknikleri	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Scuba dalışı kuralları, güvenli dalış, dalış planlama, sualtında çalışma, ağ, çerçeve, radansa ve kilit kontrolleri, sualtında cisim çıkarma, dalışın insan üzerine olan etkileri.				
Ders Kodu: SÜM 448	Ders Adı: Alternatif Su Ürünleri Yetiştiriciliği II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
Dersin İçeriği: Üretimi yapılabilecek tatlı su balık türlerinden mersin, tilapia, yayın, yılan balığı ve tıbbi sülük gibi alternatif türlerin beslenmesi, yetiştirme şartları, üretim teknikleri ve güncel bilimsel çalışmaları içermektedir.				