



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Alternatif İç Su Balıkları Yetiştiriciliği							
Ders Kodu		SUM411		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	73 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yaygın olarak üretimi yapılamayan tatlı sularımızda yaşayan turna, mersin, tilapia, yılan, kadife ve yayın balığı gibi alternatif türlerin yetiştirme şartları, üretim teknikleri ve bunlar için gerekli alt yapının detaylı olarak öğretilmesi amaçlanmıştır							
Özet İçeriği		Yapay koşullarda üretilebilecek ekonomik türlerin tatlı su balıklarının anaç safhasından porsiyonluk aşamaya kadar tüm yetiştirme tekniklerinin ve alt yapı elemanlarının kullanımı, anaç yetiştirilmesi, larva üretimi, larva besleme ve pazar aşamasına ulaştırma gibi birçok konu ve bilimsel araştırmaları içermektedir							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Ön Koşul	SUM305
----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İç Su Balıkları ve Yetiştiriciliği; Mehmet Salih Çelikkale
2	İç Su Balıkları Yetiştiriciliği; Ferhat Çağıltay
3	İçsu Balıkları Yetiştiriciliği; Nazmi Tekelioğlu

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin genel içeriği ve işleyişi hakkında genel bilgilendirme
	Ön Hazırlık	Yardımcı kaynak kitapları örnekleri inceleme
2	Teorik	Balık yetiştiriciliğinin temel esasları
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
3	Teorik	Som balığı yetiştiriciliği
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
4	Teorik	Mersin balığı üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
5	Teorik	Mersin balığı üretimi ve yeni teknolojik uygulamalar
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
6	Teorik	Yayın balığı üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
7	Teorik	Yayın balığı üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Turna balığı üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
10	Teorik	Turna balığı üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
11	Teorik	Tilapia balığı gibi ılık su balıklarının üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
12	Teorik	Tilapia balığı gibi ılık su balıklarının üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar



13	Teorik	Yılan balığı gibi ılıksu balıklarının üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
14	Teorik	Yılan balığı gibi ılıksu balıklarının üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
15	Teorik	Kadife balığı üretimi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	FİNAL

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				73
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Alternatif Soğuk su balıklarının (som balığı vb) su istekleriyle mevcut su kaynakları arasında ilgi kurabilme, yavru üretimi için gerekli teknik şartlarını listeleyebilme
2	Turna balığı balığı Yetiştiriciliğini tasarlayabilme
3	Yayın Balıklarının çeşitli yöntemlerle üretimini açıklayabilme
4	Yılan balığının uygun su şartlarında yetiştiriciliğini tasarlayabilme
5	Kefal balıkları ve Tilapiya üretimini açıklayabilme
6	Kadife balığının, şabut ve ot sazanının uygun su koşullarında kullanabilme
7	Mersin Balığı üretimini uygulayabilme

Program Çıktıları (Su Ürünleri Mühendisliği Programı)

1	Su ürünleri konularının uygulama alanlarında planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, ortaya çıkabilecek sorunlar karşısında analitik, hedefe yönelik ve yeterli çözümler ortaya koyabilme
2	Matematik, fen ve mühendislik bilgilerini su ürünleri mühendisliği problemlerinin çözümüne uygulayabilme
3	Edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak alanıyla ilgili olay ve olgulara bilimsel yöntem ve teknikleri uygulayabilme
4	Deniz ve iç sulardaki doğal dengenin korunması hakkında bilgi ve bilince sahip olarak bu tür alanların korunması ve sürdürülebilirliği üzerine etkin bilgi ve birikime sahip olma
5	Sahip olduğu bilim alanı ile ilgili stratejileri, yöntem ve teknikleri, ölçme ve değerlendirme bilgisine sahip olma
6	Ekosistem, biyolojik çeşitlilik ve sürdürülebilir kaynak yönetimi ve teknoloji kullanımı ile birlikte çevre sorunlarına ve çözümlerine yönelik bilgilere sahip olma
7	Su Ürünleri Mühendisliği alanlarıyla ilgili kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma
8	Sorgulayıcı ve araştırmacı olma, bilgiye ulaşma, analitik düşünme ve tasarım yapabilme
9	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
10	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme
11	Sözlü ve yazılı iletişimin farklı yöntemlerini kullanarak su ürünleri hakkındaki seminer, konferans ve çalıştayları takip edebilme, değerlendirebilme veya düzenlenmesine katkıda bulunabilme
12	En az bir yabancı dili etkili bir biçimde kullanarak alanındaki güncel gelişmeleri izleyebilme ve diğer ülkelerdeki meslektaşları ile iletişim kurabilme
13	Bireysel çalışma becerisi ve bağımsız karar verme yetisine sahip olarak, fikirlerini sözlü ve yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade ederek iletişim kurabilme
14	Bireysel mesleki faaliyetlerin yanında ekip içerisinde yer alabilme, inisiyatif sahibi olabilme, yöneticilik yapabilme ve farklı disiplinlerden ekiplerle uyum içerisinde çalışabilme
15	Atatürk ilke ve inkılapları ışığında ve yükseköğretimin getirileri doğrultusunda ülke ve dünya düzeni hakkında çağdaş bir bakış açısına sahip olma

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	5	5	5	5	5	5	5
PÇ2	4	5	5	5	4	5	5



PÇ3	5	5	5	5	5	5	5
PÇ4	5	4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	4	5	5	5	4	5
PÇ6	5	5	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5	5	4
PÇ12	4	4	5	5	5	5	5
PÇ13	4	5	5	5	4	5	5
PÇ14	5	5	5	5	5	5	5
PÇ15	5	5	5	5	5	5	5

