



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**  
**SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI**  
**SU ÜRÜNLERİ PROGRAMI**  
**SU ÜRÜNLERİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Balık Yemi, Hammaddeleri Yapım Tekniği ve Rasyon Hazırlama								
Ders Kodu	ZSU511	Ders Düzeyi			Yüksek Lisans				
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	205 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Balık yemi yapım tekniklerinin anlatılması. Yapım tekniklerindeki son gelişmeleri belirlemek. Hammaddeler hakkında detaylı bilgi vermek. Yem formülasyonunu öğrenmek.								
Özet İçeriği	Yem yapım teknikleri, hammadde yapım teknikleri, formülasyon. Dönem projesi hazırlama.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Balık besleme ve yem teknolojisi II
---	-------------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tanışma ve genel giriş
2	Teorik	Su ürünleri yetiştiriciliği ve yemlerin önemi, istatistiksel yaklaşım. Yetiştiricilikte kullanılan yemlerin özelliklerinin tanıtımı
3	Teorik	Su ürünleri yemlerinin yapımında kullanılan hammaddeler ve sınıflandırılmaları
4	Teorik	Hayvansal hammaddelerin işleme ve yapım teknikleri, akış şemaları ve üretim bilgileri
5	Teorik	Diğer hayvansal ürünlerin özellikleri ve üretim şemalarının tanıtımı
6	Teorik	Bitkisel kökenli hammaddeler ve özelliklerinin anlatımı
7	Teorik	Önemli olan bitkisel hammaddelerin üretim yöntemleri, özellikleri ve kullanım şekilleri
8	Teorik	Ara sınav
9	Teorik	Vitamin ve minerallerin hazırlanması, işlenmesi tanımları
10	Teorik	Katkı maddeleri ve özelliklerinin tanımlanması
11	Teorik	Yemlerin tanıtımı, karma yemlerin özellikleri, yapım tekniklerinin tanıtımı
12	Teorik	Yem ve hammaddelerin stoklanma ve değerlendirme özelliklerinin belirlenmesi
13	Teorik	13 Hammaddelerin etki metabolizmaları ve bunları önleme tanımları
14	Teorik	Rasyon ve değerlendirme
15	Teorik	Rasyon örneklemeleri
16	Teorik	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	4	2	84
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Ödev	1	50	1	51
Ara Sınav	1	20	1	21
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				205
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	1. Yem Hammaddelerinin kalite kriterleri hakkında bilgi sahibi olma
2	2. Yem hammaddelerinin üretim aşamaları hakkında güncel ve son teknolojiye dayalı bilgi edinme
3	3. Balık yeminde kullanılan ham maddeleri tanıyabilme
4	4. Balık yemi yapımı konusunda en son gelişmelere dayalı olarak bilgi edinme
5	Organik yem hazırlayabilme

**Program Çıktıları (Su Ürünleri Yüksek Lisans Programı)**

1	Su Ürünleri ile ilgili lisans düzeyi bilgi ve becerilerini belirli konularda uzmanlık düzeyine taşıyabilme
2	Su Ürünleri konularını ekolojik, ekonomik ve etik bakış açıları ile beraber değerlendirebilme
3	Bilimsel makale okuyabilme ve kendi konuları ile ilişkilendirebilme
4	Kendi konuları ile ilgili bilimsel bir çalışmayı bağımsız olarak planlayabilme ve yürütebilme
5	Kendi konuları ile ilgili bilimsel bir çalışmanın sonuçlarını gerektiğinde farklı disiplinlerle beraber yorumlayabilme
6	Çalışmalarını veya katkıda bulunduğu çalışmalarını yazılı, sözlü ve görsel olarak sunabilme
7	Laboratuvar ve arazi çalışmalarında etkili olarak görev alabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4	3	4	2
PÇ7	5	4	3	2	2

