



YALOVA ÜNİVERSİTESİ

DİSİPLİNLERARASI SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI DİSİPLİNLERARASI SU ÜRÜNLERİ TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI EĞİTİM-ÖĞRETİM DERS PLANI

ENSTİTÜ : LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

EABD: DİSİPLİNLERARASI SU ÜRÜNLERİ

PROGRAM : DİSİPLİNLERARASI SU ÜRÜNLERİ TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI (BİRİNCİ ÖĞRETİM)

I.YARIYIL/GÜZ						II.YARIYIL/BAHAR					
KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	AKTS	KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	AKTS
		T	U					T	U		
SÜM501	Su Ürünleri Araştırmalarında Proje Hazırlama Yöntemleri	4	0	4	6	SÜM590	Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği	2	0	2	6
LEE800	Uzmanlık Alan Dersi	4	0	0	6	SÜM502	Su Ürünleri Biliminde Kaynak İnceleme ve Değerlendirme	3	0	3	6
SÜM5XX	Seçmeli Ders	3	0	3	6	LEE526	Seminer	0	2	0	6
SÜM5XX	Seçmeli Ders	3	0	3	6	LEE800	Uzmanlık Alan Dersi	4	0	0	6
SÜM5XX	Seçmeli Ders	3	0	3	6	SÜM5XX	Seçmeli Ders	3	0	3	6
SÜM5XX	Seçmeli Ders	3	0	3	6	SÜM5XX	Seçmeli Ders	3	0	3	6
Toplam Kredi		20	0	16	36	Toplam Kredi		15	2	11	36

III.YARIYIL/GÜZ						IV.YARIYIL/BAHAR					
KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	AKTS	KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	AKTS
		T	U					T	U		
LEE500	Tez Çalışması	0	0	0	24	LEE500	Tez Çalışması	0	0	0	24
LEE800	Uzmanlık Alan Dersi	4	0	0	6	LEE800	Uzmanlık Alan Dersi	4	0	0	6
Toplam Kredi		4	0	0	30	Toplam Kredi		4	0	0	30

DİSİPLİNLERARASI SU ÜRÜNLERİ TEZLİ YÜKSEK LİSANS SEÇMELİ DERSLER LİSTESİ											
KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredi	AKTS	KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredi	AKTS
		T	U					T	U		
SÜM503	Su Ürünlerinde Yem Üretim Teknolojisi	3	0	3	6	SÜM504	Deniz Akvaryumları ve Teknolojisi	3	0	3	6
SÜM505	Su Ürünleri Kuluçkahanelerinde Mekanizasyon	3	0	3	6	SÜM506	Su Ürünleri Yetiştiriciliğinde Kullanılan Canlı Yemler ve Üretim Yöntemleri	3	0	3	6
SÜM507	Su Ürünleri Yetiştiriciliğinde Damızlık Yönetimi ve Yumurta Kalitesi	3	0	3	6	SÜM508	Mikroalglerden Biyo-Yakıt Üretimi	3	0	3	6
SÜM509	Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Mekanizasyon	3	0	3	6	SÜM510	Türkiye Denizlerinin Genel Ekolojisi	3	0	3	6
SÜM511	Denizel Ekosistem ve Kirlenme	3	0	3	6	SÜM512	Denizel Omurgasızlar ve Yetiştirme Yöntemleri	3	0	3	6
SÜM513	Deniz Suyunun Kimyasal Yapısı ve Analizi	3	0	3	6	SÜM514	Balık Yemlerinde Alternatif Protein Kaynaklarının Kullanımı	3	0	3	6
SÜM515	Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Mühendislik ve Fizibilite Çalışmaları	3	0	3	6	SÜM516	Organik Su Ürünleri Yetiştiriciliği	3	0	3	6
SÜM517	Su Ürünlerinde İstatistik Yöntemler	3	0	3	6	SÜM518	Alglerin Ticari Uygulamaları	3	0	3	6
SÜM519	Rotifer ve Mikroalg Kültür Sistemleri	3	0	3	6	SÜM520	Su Ürünleri Yetiştiriciliğinde Potansiyel Türler	3	0	3	6
SÜM521	Yem Analizleri Ve Laboratuvar Teknikleri	3	0	3	6	SÜM522	Balık Yemlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri Ve Etkileri	3	0	3	6
SÜM523	Mikroalgal Biyoteknoloji	3	0	3	6	SÜM524	Su Ürünlerinde Kalite Kontrol Analiz Yöntemleri	3	0	3	6
SÜM527	Hammadde Olarak Yararlanılan Deniz Algleri	3	0	3	6	SÜM526	Su Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar	3	0	3	6
SÜM529	Mikroalglerin Biyokimyasal Özellikleri	3	0	3	6	SÜM528	Su Ürünlerinde Uzun Süreli Depolama İşlemleri	3	0	3	6
SÜM531	Yetiştiricilikte Otomasyon Ve Kontrol Yöntemleri	3	0	3	6	SÜM530	Akvaryum Balıkları Üretimi	3	0	3	6
SÜM533	Su Ürünleri İşleme Endüstrilerinde HACCP Uygulamaları	3	0	3	6	SÜM532	Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Isıl Olmayan İşlem Teknolojileri	3	0	3	6
SÜM535	Su Ürünlerinde Katkı Maddeleri	3	0	3	6	SÜM534	Makroalg ve Doku Kültürü	3	0	3	6
SÜM537	Akuatik Bitkiler ve Yetiştirme Yöntemleri	3	0	3	6	SÜM536	Alg Yetiştirme Tesisleri Planlama ve Projelendirme	3	0	3	6
SÜM539	Su Ürünleri Yetiştiriciliğinde Yemleme Yöntemi	3	0	3	6	SÜM538	Su Ürünleri Yetiştiricilik İşletmelerinde Projelendirme	3	0	3	6

Hazırlık sınıfı okuyacak öğrencilerin lisans/yüksek lisans açılmış olmak kaydıyla alacakları derslerin kaç yarıyıl ve her bir yarıyıl kaç ders olacağı ilgili Anabilim Dalı Başkanlığı tarafından belirlenir.