

YALOVA ÜNİVERSİTESİ											
											
DİSİPLİNLERARASI SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI											
DİSİPLİNLERARASI SU ÜRÜNLERİ TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI											
2025-2026 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	0	0	0	24	LEE500	Tez	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 Etiketleri	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

**YALOVA UNIVERSITY****INTERDISCIPLINARY AQUACULTURE MASTER PROGRAM
FORMAL EDUCATION 2025-2026**

ENSTITÜ : INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

EABD: INTERDISCIPLINARY AQUACULTURE

PROGRAM : INTERDISCIPLINARY AQUACULTURE MASTER PROGRAM (FORMAL EDUCATION)

PROGRAM : INTERDISCIPLINARY AGRICULTURE MASTER PROGRAM (FORMAL EDUCATION)											
I.YARIYIL/GÜZ						II.YARIYIL/BAHAR					
CODE	Course Title	Haf.Ders		Credits	AKTS	CODE	Course Title	Haf.Ders		Credits	AKTS
		T	U					T	U		
SÜM501	Methods of Preparing Aquaculture Research Projects	4	0	4	6	SÜM590	Scientific Research Techniques and Publication Ethics	2	0	2	6
LEE800	Specialization Field Course	4	0	0	6	SÜM502	Examination and Evaluation of Literatures in Fisheries/Aquaculture Science	3	0	3	6
SÜM5XX	Elective	3	0	3	6	LEE526	Seminer	0	2	0	6
SÜM5XX	Elective	3	0	3	6	LEE800	Specialization Field Course	4	0	0	6
SÜM5XX	Elective	3	0	3	6	SÜM5XX	Elective	3	0	3	6
SÜM5XX	Elective	3	0	3	6	SÜM5XX	Elective	3	0	3	6
Total		20	0	16	36	Total		12	2	8	36

III.YARIYIL/GÜZ						IV.YARIYIL/BAHAR					
CODE	Course Title	Haf.Ders		Credits	AKTS	KODU	Course Title	Haf.Ders		Credits	AKTS
		T	U					T	U		
LEE500	Thesis	0	0	0	24	LEE500	Thesis	0	0	0	24
LEE800	Specialization Field Course	4	0	0	6	LEE800	Specialization Field Course	4	0	0	6
Total		4	0	0	30	Total		4	0	0	30

INTERDISCIPLINARY AQUACULTURE MASTER PROGRAM Main Course Elective											
CODE	Course Title	Har.Ders Saati		Credits	AKTS	CODE	Course Title	Har.Ders Saati		Credits	AKTS
		T	U					T	U		
SÜM503	Aquafeed Preparation Techniques	3	0	3	6	SÜM504	Marine Aquariums and Technology	3	0	3	6
SÜM505	Mechanization in Aquaculture Hatcheries	3	0	3	6	SÜM506	Live feeds used in aquaculture and production methods	3	0	3	6
SÜM507	Breeding Management and Egg Quality in Aquaculture	3	0	3	6	SÜM508	Biofuels from Microalgae	3	0	3	6
SÜM509	Mechanisation in Fish Processing Industry	3	0	3	6	SÜM510	General Ecology of Turkish Seas	3	0	3	6
SÜM511	Marine Ecosystem and Pollution	3	0	3	6	SÜM512	Marine Invertebrates and Culture Methods	3	0	3	6
SÜM513	The Chemical Strucure and Analysis of Seawater	3	0	3	6	SÜM514	Use of Alternative Protein Source in Fish Feed	3	0	3	6
SÜM515	Studies of Engineering and Feasibility in seafood Processing Technology	3	0	3	6	SÜM516	Organic Aquaculture	3	0	3	6
SÜM517	Statistical Methods in Fisheries and Aquaculture	3	0	3	6	SÜM518	Commercial Applications of Algae	3	0	3	6
SÜM519	Rotifer and Microalgae Culture Systems	3	0	3	6	SÜM520	The Potential Species in Aquaculture	3	0	3	6
SÜM521	Analyses and Lab Techniques Used in Fish Diets	3	0	3	6	SÜM522	Dietary Additives and Their Role in Aquafeeds	3	0	3	6
SÜM523	Microalgal Biotechnology	3	0	3	6	SÜM524	Quality Control Analysis Methods of Seafoods	3	0	3	6
SÜM527	Seaweed Used as Raw Material	3	0	3	6	SÜM526	Microbiological Spoilage of Fish Products	3	0	3	6
SÜM529	Biochemical Properties of Microalgae	3	0	3	6	SÜM528	Long Period Cold Storage Process of Seafood	3	0	3	6
SÜM531	Automation and Control Methods in Aquaculture	3	0	3	6	SÜM530	Aquarium Fish Breeding	3	0	3	6
SÜM533	HACCP Practices in Seafood Processing Industries	3	0	3	6	SÜM532	Non-Thermal Processing Methods For The Fish Processing Industry	3	0	3	6
SÜM535	Additives in Seafood	3	0	3	6	SÜM534	Tissue culture in Macroalgae	3	0	3	6
SÜM537	Aquatic Plants and Cultivation Methods	3	0	3	6	SÜM536	Algae Growing Facilities Planning and Design	3	0	3	6
SÜM539	Feeding Management in Aquaculture	3	0	3	6	SÜM538	Facilities and Projects for Aquaculture Systems	3	0	3	6