|  |
| --- |
| **DERS TANITIM FORMU** |
| **Dersin Kodu ve Adı:**  **SM6017- Doğal Alabalık Üretim Teknikleri** | **Su Ürünleri Anabilim Dalı** |
| **Yarıyıl** | **Teorik Saati** | **Uygulama Saati** | **Toplam Saati** | **Kredisi** | **ECTS** | **Öğretim Dili** | **Türü: Zorunlu/ Seçmeli** |
| **GÜZ/BAHAR** | 3 | 0 | 3 | 3 | 6 | Türkçe | Seçmeli |
| **Ön Koşullar** |  |
| **Öğretim Elemanı** | Doç. Dr. Filiz KUTLUYER KOCABAŞ | **Mail : fkutluyer@munzur.edu.tr****Web :** |
| **Ders Yardımcısı** |  | **Mail :****Web :** |
| **Gruplar Sınıflar** |  |  |
| **Dersin Amacı** | Derste, doğal alabalık türleri, habitaları ve biyolojileri, üretim teknikleri, hastalıkları gibi çok çeşitli konular işlenecektir. |
| **Dersin Hedefleri** | * Bu dersin amacı; öğrencilere doğal alabalık üretimindeki temel prensipleri öğretmektir.
 |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri** | * Su ürünleri yetiştiriciliğinin ülkemizdeki ve dünyadaki durumu hakkında bilgi sahibi olur.
* Doğal alabalık türleri hakkında bilgi sahibi olur.
* Balıkların habitatları hakkında bilgi sahibi olur.
* Farklı üretim tekniklerini öğrenir.
* Ağkafesünitelerindebalıkyetiştiriciliğiniöğrenir.
* Alabalık hastalıkları hakkında bilgi sahibi olur.
 |
| **Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları** | * Türkiye Tatlısu Balıkları: R. Geldiay ve S. Balık, 1999, Ege Üniv. Basımevi, İzmir.
 |
| **Dersin İşleniş Yöntemi** | Yüz yüze |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Ölçütleri** |  | **Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz** | **Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı** |
| 1. **Ara Sınavı**
 | **X** | **50** |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| **Sözlü Sınavı** |  |  |
| **Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)** |  |  |
| **Yarıyıl Sonu Sınavı** | **X** | **50** |
| **Yarıyıl Ders Planı** |
| **Hafta** | **Konuları** |
| **1** | * Su Ürünleri Yetiştiriciliğine Giriş
 |
| **2** | * Alabalıkların sınıflandırılması ve alabalık türleri
 |
| **3** | * Alabalık Biyolojisi
 |
| **4** | * Alabalık Yetiştiriciliği
 |
| **5** | * Alabalıkların Beslenmesi
 |
| **6** | * Kuluçkahane
 |
| **7** | * Ara sınav
 |
| **8** | * Anaç Yönetimi
 |
| **9** | * Yer Seçimi
 |
| **10** | * Su Kalite Parametreleri
 |
| **11** | * Hastalıklar
 |
| **12** | * Farklı alabalık türlerindeki yetiştiricilik denemeleri
 |
| **13** | * Doğal ortamların balıklandırılması
 |
| **14** | * Final sınavı
 |