|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | |