**ESKİ ÖĞENCİLERİN SEÇMELİ DERSLERİ HAKKINDA:**

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölümü eğitim ve öğretim yılları için 4 farklı ANABİLİM DALINA ve ayrıca YANDAL ve ÇİFT ANADAL öğrencileri için GEMİCİLİK (DENİZCİLİK) opsiyon gurubu olarak 5. Gruba ayrılmaktadırlar. Bunlar;

**1. Yetiştiricilik ve Balık Hastalıkları,**

**2. Su Ürünleri İşleme ve Değ.,**

**3. Balıkçılık Yönetimi,**

**4. Deniz Ekolojisi**

**5. GEMİCİLİK (DENİZCİLİK**) opsiyonu (Sadece YANDAL ve ÇİFTANADAL öğrencileri seçeceklerdir. Ancak eski öğrencilerden YANDAL yapanlar olmadığından bu opsiyon derslerini kimse seçemez.

**ÖNEMLİ NOTLAR: Kurallar**

1. Bu öğrenciler 3. Sınıfın GÜZ döneminde hangi anabilimdalından ders seçmişlerse o Anabilimdalının derslerine devam edeceklerdir.

2. 3. Sınıf GÜZ yarıyılında 2 adet, 4. Sınıf GÜZ yarıyılında ise 3 adet ders almak zorunluluğu vardır.

3. 3. Sınıf BAHAR yarıyılında 3 adet, 4. Sınıf BAHAR yarıyılında ise 4 adet seçmeli ders almak zorunluluğu vardır.

4. Seçtiği anabilimdalında yeterli sayıda ders bulunmadığında diğer anabilimdallarından derslerden seçerek gerekli sayıyı tamamlanmalıdır.

**Anabilimdallarının dersleri dönemlere ve yıllara göre aşağıdaki gibi verilmiştir.**

**GÜZ YARIYILI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anabilimdalı** | **3. sınıf GÜZ (2 ders seçilmeli)** | **4. sınıf GÜZ (3 ders seçilmeli)** |
| **Yetiştiricilik ve Balık Hastalıkları** | SEC 321 Akvaryum Balıkları YetiştiriciliğiSEC 323 Balık Sağlığı Muhafazası | SEÇ 423 Kabuklu ve Eklembacaklı YetiştiriciliğiSEÇ 425 Yetiştiricilik ve ÇevreSEÇ 437 Balık Sağlığı ve Etik |
| **Su Ürünleri İşleme ve Değerlendirme** | SEÇ341 Gıda MikrobiyolojisiSEÇ343 Su Ürünleri İşleme Alet ve Ekipmanları | SEÇ 443 Su Ürünleri Özel İşleme YöntemleriSEÇ441 Balıkçılık İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon  |
| **Balıkçılık Yönetimi** | SEÇ 331 Balık DavranışlarıSEÇ333 Av araçları Tasarımı | SEÇ431 Balıkçılıkta Uzaktan AlgılamaSEÇ433 Akustik ve UygulamalarıSEÇ435 Stok Tahmin Yöntemleri |
| **Deniz Ekolojisi** | SEÇ 315 Deniz Ekosistemi ve YönetimiSEÇ317 Mikrobiyal Ekoloji | SEÇ 427 Plankton EkolojisiSEÇ 429 Bütünleşik Kıyı Yönetimi |

**BAHAR YARIYILI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anabilimdalı** | **3. sınıf BAHAR** **(3 ders seçilmeli)** | **4. sınıf BAHAR** **(4 ders seçilmeli)** |
| **Yetiştiricilik ve Balık Hastalıkları** | SEC 320 Canlı Yem ÜretimiSEC 322 Endüstriyel Balık YetiştiriciliğiSEC 324 Kafes Balıkçılığı | SEC 428 Yetiştiricilikte AR - GE Ve İstatistiksel An.SEC 430 Balık Besleme YöntemleriSEC 432 Biyotest Ve Uygulamaları |
| **Su Ürünleri İşleme ve Değerlendirme** | SEC 340 Su MikrobiyolojisiSEC 342 Su Ürünlerinde Hijyen Ve Sanitasyon | SEC 438 Su Ürünleri İşleme MühendisliğiSEC 440 Su Ürünleri Ambalajlama Tekniği |
| **Balıkçılık Yönetimi** | SEC 330 Sualtı TekniğiSEC 332 Av Araçları Seçiciliği | SEC 434 Balıkçılık SosyolojisiSEC 436 Balıkçılık Organizasyonları |
| **Deniz Ekolojisi** | SEC 326 Akuatik ToksikolojiSEC 328 Jeolojik OşinografiSEC 334 Karşılaştırmalı FizyolojiSEC 336 Çevre Kimyası | SEC 422 Deniz MemelileriSEC 424 Su Kaynakları PlanlamasıSEC 426 Deniz Ve Okyanuslar Biyocoğrafyası |

**Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölüm Başkanlığı**