



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ TANITIM KİTAPÇIĞI

Mayıs 2021

TARİHÇE



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 1992 tarihinde kurulmuştur. Üniversitemizin kuruluşunda Fen-Edebiyat, Su Ürünleri, Teknik Eğitim, İktisadi ve İdarî Bilimler Fakülteleri, Fen ve Sosyal Bilimler Enstitüleri, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu yer almıştır. Muğla'daki ilk yükseköğretim birimleri ise 1975 yılında Ankara İktisadi ve Ticarî İlimler Akademisine bağlı olarak kurulmuştur.

BARINMA İMKANLARI

Üniversitemiz Yerleşkesinde; Yükseköğretim Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğü'nce işletilmekte olan iki yurt bulunmaktadır. Bu yurtlardan Milli Piyango Kız Öğrenci Yurdu 1500; Prof. Dr.Ethem Ruhi Fiğlalı Erkek Öğrenci Yurdu 1300 yatak kapasitesine sahiptir.

Milli Piyango Kız Öğrenci Yurdu ile Prof.Dr.Ethem Ruhi Fiğlalı Erkek Öğrenci Yurdu'na öğrenci kabulleri Yükseköğretim Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğü tarafından merkezi sistemle yapılmaktadır.



SOSYAL TESİSLER



Atatürk Kültür Merkezi, Üniversitemizin prestijli mekanları arasında yer almaktadır. Merkezimizde aktif olarak kullanılan 1.050 kişi ve 185 kişi kapasiteli iki salon ve ayrıca 50'şer kişilik 4 seminer odası bulunmaktadır.

Yerleşkemizin beslenme amaçlı en önemli tesislerinden birisi Sıtkı Koçman Öğrenci Sarayı'dır. Özel yemek salonu, seçmeli yemek salonu, seçmesiz yemek salonları ve kafeteryası ile 1200 oturma kapasiteli tesisimizde ucuz, lezzetli ve sağlıklı beslenmenin hizmeti seçenekleriyle birlikte sunulmaktadır.



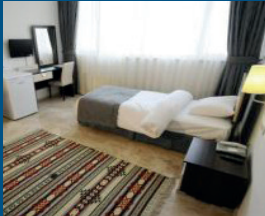
Yüzme havuzunda, öğrencilerimizin yüzme derslerinin uygulamalı eğitimi gerçekleştirilmekte ve çeşitli kategorilerde yüzme kursları düzenlenmektedir. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi öğrencileri ve personeli, üye olarak veya günlük giriş yaparak tesisimizden yararlanabilmektedirler.

Türkevi Öğrenci Kafeteryası Muğla'nın yöresel mimarisini yansıtan ve insanlara ev huzuru vermesi amaçlanan bir inşaat tekniğiyle yapılmış olan bu mekan Yerleşkemizin prestijli tesislerinden biridir. Türk Mutfağının yöresel yemeklerinin yanı sıra fast - food ürünlerinin de satışı yapılmaktadır.



Karya Kapı Öğrenci Kafeteryası, hafta içi 07:30 - 22:00 saatleri arasında öğrenci ve personelimize hizmet vermektedir. Her türlü sıcak - soğuk yiyecek ve içeceğin (soğuk sandviç, döner, köfte, sosis, hamburger, pizza, çay, oralet çeşitleri, neskafe ve çeşitleri, ayran, limonata, kola, fanta, gazoz, meyve suyu, soda... vb.) sunulduğu fast - food ünitesiyle, a'la carte restoranıyla, marketiyle, kırtasiyesiyle,TV izleme, fotokopi hizmetiyle Yerleşkemizdeki öğrencilerin yoğun bir şekilde yararlandığı mekanlardan biridir.

KONUK EVİ



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Konuk Evi Orhaniye Mahallesi İskender Alper Caddesi üzerinde yer almakta olup, ısıtma ve soğutma sistemi bulunan kablosuz internet ağına sahip sıcak su, buzdolabı ve LCD televizyon içeren 59 adet tek, iki ve üç kişilik odalar ile hizmet vermektedir. Ulaşımı kolay olan konuk evimizde; güler yüzlü personelimiz ile kendinizi evinizde hissedeceğinize, ferah ve güvenli odalarımız sizleri bekliyor. Ayrıca konuk evimiz zemin katında bulunan lokali ile de tüm kamu personeline hizmet vermektedir.

REKTÖRÜMÜZÜN MESAJI

Prof.Dr. Hüseyin ÇİÇEK
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörü

Sevgili Öğrenciler,

Tarihi, kültürü ve doğal güzellikleriyle kadim medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir coğrafyada, toplumumuza ait temel kültürel değerleri ilke edinerek aktaran Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, kaliteli, yenilikçi, dinamik, toplumsal ve estetik duyarlılığı yüksek bir eğitim-öğretim anlayışıyla kuruluşundan günümüze, Ülkemizin sayılı üniversiteleri arasında olma yolunda önemli adımlar atmaktadır. Avrupa Yükseköğretim Alanı yaratmayı hedefleyen Bologna sürecini bütün programlarında başarı ile uygulayan ve mezunlarının elde ettiği kazanımların ulusal ve uluslararası geçerliliğe sahip olduğu Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, ulusal ve uluslararası akreditasyon kuruluşları tarafından denetlenmekte ve akademik birimlerimizin kaliteleri güvence altına alınmaktadır.

Bu kapsamda sizlere mükemmel bir eğitim fırsatı sunan Üniversitemiz, öğretim üyesi ve öğrenci hareketliliği programları, sosyal ve kültürel alt yapısıyla da üniversiteli olmanın ayrıcalığını yaşatabilecek donanıma sahiptir. Çağın gereksinimlerine cevap veren akademik anlayışı, yenilikçi proje çalışmalarları ve bilimsel faaliyetleriyle Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, geçmişte olduğu gibi bugün ve yarın da araştırmacılarımıza ve öğrencilerimize geleceğe güvenle bakabilmeyi sağlayacak olanaklar sunmaktadır.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, antik kentleriyle tarihe, eşsiz doğasıyla '*Caretta caretta*'lara ev sahipliği yapan, tarihi boyunca sayısız şair ve yazara ilham veren, kültürel dokusunu bizzat yaşayarak öğrenebileceğiniz eşsiz kent Muğla'nın, Marmaris'ten Fethiye'ye, Datça'dan Bodrum'a tüm ilçelerinde konumlanmıştır.

"Bilginin Sevgiyle Bütünleştiği" Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesinde, alanında uzman akademik kadrosuyla ve deneyimli idari personeliyle hayallerinizi gerçeğe dönüştüreceksiniz. Sizleri sevgiyle selamlıyor, Üniversitemize bekliyoruz.

Prof. Dr. Hüseyin ÇİÇEK
Rektör

DEKANIMIZIN MESAJI

Prof.Dr. Halit FİLİZ
Su Ürünleri Fakültesi Dekanı

Sevgili Öğrenciler ve Çok Değerli Veliler,

1992 yılında kurulan ve ilk öğrencilerini 2004-2005 Eğitim öğretim yılında alan Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, alanında yetkin ve donanımlı akademik ve idari personeli ile eğitim-öğretim faaliyetlerine devam etmektedir.

Eğitim-öğretimini, Üniversitemizin Kötekli Yerleşkesi'nde sürdürmekte olan fakültemiz, Muğla ili içinde merkez sayılabilecek bir noktada ve öğrenciler için uygun barınma, sosyal, kültür ve beslenme ortamlarına yakın bir konumdadır. Öğrencilerimiz, Kötekli Yerleşkesi'nde yer alan kütüphane, açık ve kapalı spor salonları, yüzme havuzu, kafeteryalar, tiyatro, konser, sergi ve benzeri kültür, sanat etkinliklerine de kolaylıkla katılabilmektedirler.

Fakültemiz, ulusal ve uluslararası bilim dünyası ile işbirliğine önem veren, kurumsal kültürü ve kimliği güçlü bir eğitim yuvası olarak, ülke ve dünya gerçeklerine duyarlı, bilimsel ve kültürel olarak donanımlı, araştırmacı ve üretici Su Ürünleri Mühendisleri yetiştirmeyi ana hedef olarak ilke edinmiştir. Genç, dinamik ve her biri alanında yetkin öğretim elemanlarından oluşan öğretim kadromuzun tek hedefi sağlam bir Su Ürünleri Mühendisliği altyapısı ile donanmış, özgür düşünen, araştırmacı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip Su Ürünleri Mühendisleri yetiştirmektir. Bu bağlamda, ülkemiz ve uluslararası bilim ve teknoloji dünyasındaki gelişmeleri yakından takip etmek ve ülkemize faydalı Su Ürünleri Mühendisleri yetiştirmek amacıyla Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi olarak içerisinde balık müzesi, tatlı su ve deniz akvaryum üniteleri, su altı dalış birimi, su ürünleri işleme pilot tesisi, çok sayıda donanımlı laboratuvarı barındıran çağdaş olanaklara sahip yeni fakülte binası ve 24 m'lik ROTA 48 Araştırma Gemisinin yanında öğrenci uygulama, akademik bilimsel çalışma ve özel sektör ARGE çalışmalarının birlikte yürütüleceği, Milas Ören'de bulunan Ören Su Ürünleri ARGE birimi imkanlarımız arasında bulunmaktadır.

Genç bir fakülte olan Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi olarak amacımız genç, dinamik öğretim elemanlarımız ile çağın ihtiyaç duyduğu gençleri yetiştirmek üzere öğretim vermek ve dünya ülkelerindeki yaşlıları ile rekabet edebilecek özgüvene sahip bireyler yetiştirmektir. Bu yüzden bizim için sizler çok özelsiniz.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dekanı ve fakülte çalışanları adına siz aday öğrencilerimizi fakültemizde öğrenim görmeye davet ediyoruz. Geleceğin Su Ürünleri dünyasında yer almak üzere şimdi söz sırası sizde olup selam ve saygılarımı sunar, hepinize başarılar dilerim.

Prof.Dr. Halit FİLİZ
Dekan

ÖĞRENCİ DEĞİŞİM PROGRAMLARI

ERASMUS Öğrenci ve Personel Hareketliliği

Erasmus programı, yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile işbirliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik bir Avrupa Birliği programıdır. Erasmus programı, üniversiteler arasında ülkelerarası işbirliğini teşvik ederek; öğrencilerin ve eğitimcilerin Avrupa'da karşılıklı değişimini sağlayarak; programa katılan ülkelerdeki çalışmaların ve alınan derecelerin akademik olarak tanınması ve şeffaflığın gelişmesine katkıda bulunarak bu amacı gerçekleştirmeye çalışmaktadır.

- Instituto Politecnico de Leiria (Portekiz)
- Institute of Aquaculture HCMR (Yunanistan)
- Lodz University (Polonya)
- Perugia University (İtalya)

Mevlana Değişim Programı Öğrenci Hareketliliği

Mevlana Değişim Programı, yurtiçinde eğitim veren yükseköğretim kurumları ile yurtdışında eğitim veren yükseköğretim kurumları arasında öğrenci ve öğretim elemanı değişimini mümkün kılan bir programdır.

- Uluslararası Sakharov Çevre Üniversitesi (Belarus)

Öğrenci Değişim Programı Anlaşması

Tokyo Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Üniversitesi ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi arasında öğrenci değişim programıdır.

- Tokyo Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Üniversitesi (Japonya)

FARABI Değişim Programı

Üniversite ve yüksek teknoloji enstitüleri bünyesinde ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde eğitim-öğretim yapan yükseköğretim kurumları arasında öğrenci ve öğretim üyesi değişim programıdır. Farabi Değişim Programı, öğrenci veya öğretim üyelerinin bir veya iki yarıyıl süresince kendi kurumlarının dışında bir yükseköğretim kurumunda eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam etmelerini amaçlamaktadır.

	2017 LYS		2018 LYS		2019 LYS		2020 LYS	
Program Adı	Puan Türü	En Yüksek Puan	Puan Türü	En Yüksek Puan	Puan Türü	En Yüksek Puan	Puan Türü	En Yüksek Puan
Su Ürünleri Mühendisliği	MF-2	277.169	MF-2	242.316	MF-2	271,340	MF-2	381.949

FAKÜLTE TARİHÇESİ

Öğrenci alımına ilk olarak 2004- 2005 Eğitim-Öğretim yılında 40 öğrenci ile başlayan Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi' nin kuruluş kanununda yer alan fakültelerden biridir. Bugün, 23 Öğretim Üyesi (9 Profesör, 11 Doçent, 3 Doktor Öğretim Üyesi), 10 Araştırma Görevlisi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor olmak üzere toplam 34 akademik personel ile eğitim ve araştırma faaliyetlerine devam etmektedir.

Fakültemiz 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılı itibarıyla, 172 lisans öğrencisiyle eğitim vermeye devam etmektedir.

Su Ürünleri Fakültesi, "Su Ürünleri Temel Bilimleri", "Su Ürünleri Yetiştiriciliği" ve "Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi" olmak üzere tek diploma eğitimi olarak üç ana dalda eğitim vermekte olan Fakültemiz öğrencilerini "Su Ürünleri Mühendisi" olarak mezun etmektedir.

SU ÜRÜNLERİ TEMEL BİLİMLERİ BÖLÜMÜ İLĞİ ALANLARI

Balıkçılık Temel Bilimleri Anabilim Dalı

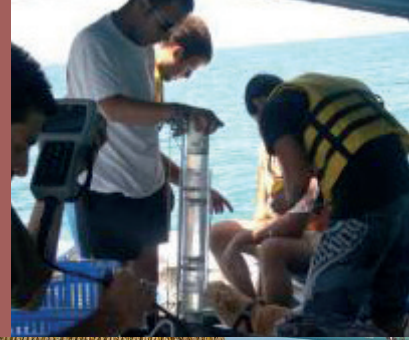
- Deniz ve içsularda yaşayan canlıların ekolojik, yaşamsal ve evrimsel özellikleri ile genetik çeşitliliklerinin belirlenmesi
- İstilacı balık türleri ile endemik balık türleri arasındaki ilişkilerin irdelenmesi
- Lesepsiyen balık türlerinin saptanması ve dağılım alanlarının tespit edilmesi
- Sucul organizmalardaki kirlilik parametrelerinin tespit edilmesi

Deniz Biyolojisi Anabilim Dalı

- Deniz kirliliğinin belirlenmesi ve kirlilik sürecinin takibi
- Planktonik organizmaların ekolojilerinin ve ekofizyolojilerinin incelenmesi
- Nesli tehlike altında olan türlerin belirlenmesi, izlenmesi ve korunması
- Sucul ekosistemlerdeki biyoçeşitliliğin belirlenmesi

İçsular Biyolojisi Anabilim Dalı

- Baraj gölleri, göletler ve akarsularımızdaki tür stoklarının belirlenmesi ve korunması
- İçsulardaki balık stoklarının takip edilmesi ve sürdürülebilir işletimi
- Su kalitesinin tespit edilmesi ve kontrolünün sağlanması
- Biyotik ve abiyotik faktörler arasındaki etkileşimlerin saptanması



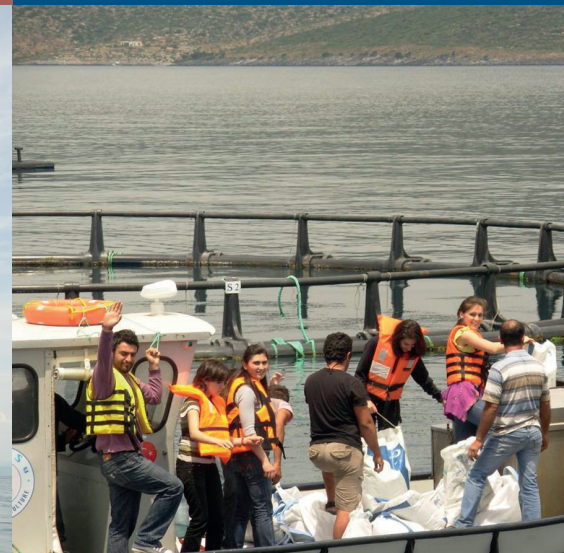
SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ BÖLÜMÜ İLĞİ ALANLARI

Yetiştiricilik Anabilim Dalı

- Balık üretimi için uygun alanların belirlenmesi
- Yetiştiricilik sistemlerinin uygulanması ve projelendirilmesi
- Su ürünleri yetiştiriciliğinin çevreye etkilerinin araştırılması
- Canlı yem kültürü
- Su ürünleri yetiştiriciliğinde yemler ve yem teknolojileri
- Su omurgasızları yetiştiriciliği
- Su ürünleri yetiştiriciliğinde yeni türlerinin kültürü
- Su ürünleri yetiştiriciliğinde su kalitesi
- Sürdürülebilir yetiştiricilik imkanları
- Entegre yetiştiricilik sistemleri
- Su ürünleri yetiştiriciliğinde biyoteknoloji

Hastalıklar Anabilim Dalı

- Balık hastalıklarının teşhisi
- Postmortem muayene ve histopatolojik muayene
- Serolojik yöntemler
- Hematolojik yöntemler
- Kültür balıklarının tedavisinde kullanılan ilaçlar ve tedavi yöntemleri



SU ÜRÜNLERİ AVLAMA ve İŞLEME TEKNOLOJİLERİ BÖLÜMÜ İLGI ALANLARI

Su Ürünleri Avlama Teknolojisi Anabilim Dalı

- Ekonomik balık türlerine ait stokların belirlenmesi
- Balıkçılık kaynaklarının korunması ve sürdürülebilir avcılık için av araçlarında gerekli düzenlemelerin yapılması
- Ülke balıkçılığının doğal stoklara göre düzenlenmesi ve avcılık politikalarının oluşturulması
- Büyük av araçlarının (Trol,Gırgır,Uzatma ağları v.b.) seçiciliğinin geliştirilmesi üzerine araştırmaların yapılması
- Teknolojik gelişmeler doğrultusunda avcılıkta kullanılan ekipmanların iyileştirilmesi
- Kullanılan av araçlarının tasarımı, yapım materyali, kullanım şekli ve güverte ekipmanları yönünden sınıflandırılması, envanterinin çıkarılması
- Türkiye balıkçılığında kullanılan av araçlarının ıslahı ile; çevreye daha duyarlı av takımlarının tasarlanması üzerine çalışmaların yapılması
- Doğal alanlar taklit edilerek su altındaki canlılar için yeni yaşam alanlarının oluşturularak doğal yaşamın desteklenmesi
- Balıkçılık ekonomisi araştırmaları yapılarak ülke ekonomisine olan girdi ve çıktıların belirlenmesi

Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı

- Su ürünlerinin avlanmasından itibaren; hazırlık tüketim ve koruma aşamalarındaki kalite ve gıda güvencesi ile ilgili tüm konular üzerinde çalışmalarının sürdürülmesi
- Su ürünlerinin besin içeriği ve etiket bilgilerinin saptanması
- Alternatif su ürünleri işleme teknolojilerinin uygulanması
- Gıda mikrobiyolojisi uygulamalarının yapılması
- Uygun muhafaza tekniklerinin belirlenmesi
- Kalite güvence standartlarının uygulanması
- Su ürünleri işleme tesislerinin hijyen ve sanitasyonunun belirlenmesi
- Su ürünleri işleme tesislerinin planlanması ve projelendirilmesi
- AR-GE çalışmalarının yapılması
- Balıkçılık ürünlerinin ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak işlenmesi



FAKÜLTE LABORATUVARLARI

**Biyoteknoloji
ve Genetik
Laboratuvarı**



**Öğrenci Uygulama
Laboratuvarları
(3 adet)**



**Kalite Kontrol
Analiz
Laboratuvarı**



**İçsular ve
Deniz Biyolojisi
Laboratuvarı**



**Yem Teknolojisi
Laboratuvarı**

FAKÜLTE LABORATUVARLARI

Su Altı Araştırma
Birimi



Su Kalitesi
Laboratuvarı



Su Ürünleri Gıda
Mikrobiyolojisi
Laboratuvarı



Ağ Yapımı
Teknolojisi
Laboratuvarı



Balık Hastalıkları
Laboratuvarı

KADROMUZ

Yönetim Kadrosu

Prof.Dr. Halit FİLİZ

Dekan

Prof.Dr. Latif TAŞKAYA

Dekan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Nurçin KİLLİ

Dekan Yardımcısı

Prof.Dr. Ali TÜRKER

Su Ürünleri Yetiştiriciliği Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Ali Serhan TARKAN

Su Ürünleri Temel Bilimleri Bölüm Başkanı

Prof.Dr. Latif TAŞKAYA

Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Celal ATEŞ

Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği A.B.D Başkanı

Akademik Kadro

Prof.Dr. Ali TÜRKER

Prof.Dr. Ali Serhan TARKAN

Prof.Dr. Celal ATEŞ

Prof.Dr. Kenan GÜLLÜ

Prof.Dr. Önder YILDIRIM

Prof.Dr. Mehmet KIR

Prof.Dr. Halit FİLİZ

Prof.Dr. Latif TAŞKAYA

Prof.Dr. Taçnur BAYGAR

Doç.Dr. Tülin ARSLAN

Doç.Dr. M. Bahadır ÖNSOY

Doç.Dr. Ali GÜNLÜ

Doç.Dr. Nedim ÖZDEMİR

Doç.Dr. Murat YABANLI

Doç.Dr. Gökçen BİLGE

Doç.Dr. Ertan ERCAN

Doç.Dr. Tülin ÇOKER

Doç.Dr. Yunus ALPARSLAN

Doç.Dr. Gülşen ULUKÖY

Dr. Öğretim Üyesi Anıl GÜLŞAHİN

Dr. Öğretim Üyesi Nurçin KİLLİ

Dr. Öğretim Üyesi Esin BABA

Arş.Gör. Dr. Aykut YOZUKMAZ

Arş.Gör. Dr. Hasan CERİM

Arş.Gör. Dr. Nildenez TOP KARAKUŞ

Arş.Gör. Dr.Hatice HASANHOCAOĞLU YAPICI

Arş.Gör. Dr. Cansu METİN

Arş.Gör. Dr. Rifat TEZEL

Arş.Gör. Dr. Murat Can SUNAR

Arş.Gör. Dr. Sercan YAPICI

Arş.Gör. İsmail Berat ÇANTAŞ

Arş.Gör. İsmail REİS

Öğr.Gör.Dr. Canan ÖNTAŞ

İdari Kadro

Remziye KAÇAR-Fakülte Sekreter Vekili

Gülcan UZUN- Öğrenci İşleri

Türkan TOZLU-Personel İşleri

Evrım İNAN-Satın alma, Maaş

Seval TELLİ-Bölüm Sekreterliği, ABD

İbrahim ÇOBAN-Satın alma, Maaş

Pınar BAYRAM-Özel Kalem

Sedat Tanzer ABUR- Kaptan

Tuncay KILIÇ -Hizmetli

Mustafa YAĞLI-Hizmetli

Gülsüm ÇAM-Hizmetli



Su Ürünleri Fakültesi Araştırma Gemisi (ROTA 48)

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü'nce 34A1547 Ruhsat nolu 2004 yapım yılı olan 24 metre boyundaki metal eski adı Tahsin Usta olan ROTA 48 isimli teknemiz başta Su ürünleri Fakültesi öğrencilerinin eğitim, öğretim faaliyetlerinde, öğretim elemanlarının ve ilgili araştırmacıların denizel çalışmalarla ilgili proje ve araştırmalarında ayrıca ilgili birimlerce gerekli çalışmalarda kullanılmak üzere Üniversitemize 06.05.2013 tarihinde devredilmiştir. Rota 48 adlı Gemimiz, İstanbul Rumeli feneri Liman içi Tekne Çekme yerinde bakıma alınarak denize elverişli hale getirildikten sonra 29.01.2014 tarihinde yola çıkarak Marmaris'e bağlı Karacasöğüt Marina'ya getirilmiştir. Gemimiz yazın Karacasöğüt Marina'da, kışın ise Akyaka'da durmaktadır. Gemi, deniz ile ilgili tüm projeler ve operasyonlar için hazır durumda bekletilmektedir. İleriki dönemlerde laboratuvar alt yapısının da kurulması sonucunda gerekli çalışmaların deniz üzerinde yapılması planlanmaktadır.

SUALTI ARAŞTIRMA BİRİMİ

Ulusal ve uluslararası sualtı bilim ve teknolojisini yakından izlemek, diğer bilim dallarıyla yakın ilişki ve etkileşim halinde olmak, dinamik, sualtı faaliyetlerini araştırma ve uygulama yaparak gerçekleştirmek, deneyimlerini paylaşmak, ulusal ve bölgesel ihtiyaçlar temelinde, konusunda uzman sualtı uzmanları yetiştirmek ve diğer araştırmacılara destek vermek.



BAŞLICA PROJELERİMİZ

- Eşen Çayı üzerinde kurulu alabalık üretim tesislerinin ekosisteme dost, sürdürülebilir yönetim modelinin geliştirilmesi
- Gökova Körfezi'nde Yapılan Parakete, Uzatma Ağları ve Tuzak (sepet) ile Avlanan Ticari Lesepsiye Balık Türlerinin Av Oranlarının Belirlenmesi
- Termal Su Siyanobakterisi *Pseudanabaena* Sp'nin Esansiyel Yağ ve Fikobiliprotein İçeriğinin Tesbiti
- Muğla Bölgesi'ndeki Egzotik Tatlısu Balıklarının Tespiti ve Yerli Balıklara Olan Olası Etkilerinin Belirlenmesi
- Güllük Lagünü'nün Çevresel Etkilerinin Araştırılması
- Türkiye'de üretimi Yapılan Gökkuşuğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) popülasyonlarının Genetik Karakterizasyonu
- Yeşil Kaplan Karidesinde (*Penaeus semisulcatus*) Kimyasal Şoklamasıyla Triploidi Uygulaması
- Gökova İç Körfezi ve Katılan Akarsu Bölgesinin Ekolojik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma
- Muğla Bölgesinde Bulunan Tatlı Su Midye Türlerinin Biyolojik Özelliklerinin Saptanması, Tespiti ve Ekonomik Açından İncelenmesi
- Günlük Ağacından (*Liquidambar orientalis*) Elde Edilen Sığlanın Kültür Levreğinin (*Dicentrarchus labrax*) Raf Ömrü Ve Et Kalitesi Üzerine Olan Etkisinin Belirlenmesi
- Balık Yemi Üretim Teknolojilerinin, Balık Yemlerinin Biyokimyasal Özellikleri Üzerindeki Etkisinin Araştırılması
- Dalaman Çayı (Muğla)'ndaki Balık Türlerinin ve Bazı Ekonomik Balıkların Biyo-Ekolojik Özelliklerinin İncelenmesi
- Sarıçay Deresi'nde Dağılım Gösteren İstilacı *Pseudorasbora parva* Balığının *Sphaerothecum destruens* Parazitini Taşıyıcılığının Tespiti
- Gümüşi Havuz Balığı (*Carasius gibelio*, Bloch, 1782)'nin Farklı İşleme Yöntemleri İle Değerlendirilerek Ekonomiye Kazandırılması
- Muğla Neritik Bölgesi Scyphozoa (Cnidaria) ve Ctenophora Türlerinin Bolluk, Dağılım ve Biyomas Özelliklerinin Belirlenmesi
- Toprak Havuzlarda Deniz Balığı Besiciliği Yapan İşletmelerde, Su Kalitesinin, Üretim kapasitesine Etkisi Üzerine Bir Çalışma
- Çipura (*Sparus aurata* L., 1758) ve Levrek (*Dicentrarchus labrax* L., 1758) Balıklarının Mineral Tuz Takviyesi Yapılmış Yemler ile Acı Suda Beslenmesinin Büyüme Performansına Etkisi
- Tilapya (*Oreochromis mossambicus*) Balığı Yemlerinde Balık Unu Yerine Yerfıstığı Küspesinin Kullanılmasının Büyüme Performansı, Yem Kullanımı Ve Vücut Kompozisyonuna Etkileri
- Bakteriler Tarafından Üretilen Hücre Dışı Polisakaritlerin Sazan (*Cyprinus carpio* L.) Sperminin Kısa Ve Uzun Süreli Muhafazasına Etkileri
- Güney Ege'de Avlanan Ekonomik Değere Sahip Deniz Balıklarında Ağır Metal İçeriğinin Tespiti ve Halk Sağlığı Açısından Olası Risklerin Saptanması
- Gökkuşuğu Alabalığında (*Oncorhynchus mykiss*, Walbaum 1972) Bazı Mantar Türlerinin Spesifik Olmayan İmmün Sistem Üzerine Etkilerinin Araştırılması
- Çipurada (*Sparus aurata*) Termal Tolerans ve Oksijen Tüketim Oranlarının Tespiti
- Akçay (Muğla-Denizli)'daki Tatlısu kefali (*Squalius cephalus* L.1758)'nin Biyo-Ekolojik Özelliklerinin İncelenmesi
- Yeşil Kaplan Karidesinde (*Penaeus semisulcatus*) Triploidi Uygulaması
- Çipura (*Sparus aurata*), Avrupa Deniz Levreği (*Dicentrarchus labrax*) ve Gökkuşuğu Alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) larının Spesifik -Olmayan İmmün Sistem Üzerine Bazı Geofit Bitki Ekstraktlarının Etkileri
- Seks Hormonları Kullanarak Fonksiyonel Monoseks Gökkuşuğu Alabalığı Üretimi

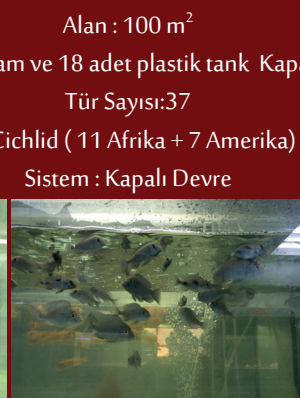
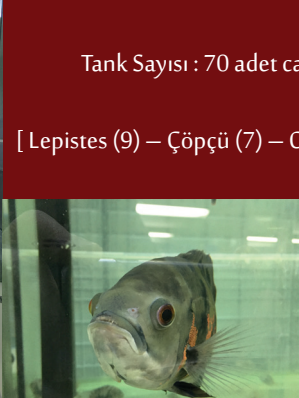
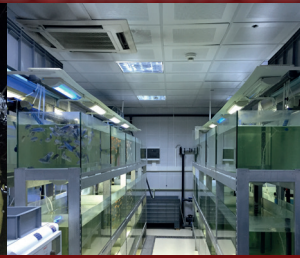
MİLAS-ÖREN AR-GE BİRİMİ



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesine bağlı Ören-Milas ilçesinde bulunan Su Ürünleri Araştırma Geliştirme (AR-GE) birimi 26.08.2013 tarihinde üniversitemize ön tahsis işlemi yapılmıştır. Bu birim toplam 31,5 dönümlük alanda Eylül 2016'da son haline getirilerek hem öğrenci uygulamalarında hem de sektöre yönelik araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde önemli rol oynayacaktır. Özel bir ekosisteme sahip olan bu tesiste tatlısu ve deniz balıkları yetiştiriciliği bir arada yapılabilmesi en önemli avantajıdır. Su Ürünleri Fakültesi bilgi ve deneyimini, bu avantajlı alanda yapacağı çalışmalarla yetiştirdiği öğrencilere aktaracaktır. Endemik, ekonomik ve nesilleri tehlike altında bulunan, tüm su canlılarının yetiştiriciliği ve hastalıkları üzerinde bilimsel araştırma projelerin yürütüleceği bu birimde, fakültemiz öğrencilerinin staj ve uygulama imkanları da sağlanacaktır.



AKVARYUM BALIKLARI ÜRETİM VE GELİŞTİRME BİRİMİ



Alan : 100 m²

Tank Sayısı : 70 adet cam ve 18 adet plastik tank Kapasite: 16.000 Litre

Tür Sayısı:37

[Lepistes (9) – Çöpcü (7) – Cichlid (11 Afrika + 7 Amerika) – Vatoz (2) – Japon (1)]

Sistem : Kapalı Devre

NEDEN MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ'Nİ TERCİH ETMELİYİZ ?

- Şehir merkezine yakınlığıyla, doğal güzelliğiyle, ülkemizin önemli tatil beldelerinin geçiş noktasında bulunmasıyla (Dünyaca ünlü Gökova Körfezi' ne sadece 26 km uzaklıkta), büyük şehirlerin stresinden ve gürültüsünden uzak sayfiye yeri rahatlığında eğitim tahsili için uygun bir merkez üssü olması,
- Muğla ilinin ülkemiz ve dünya balıkçılığının önemli bir merkezi olması,
- Fakültemize sadece 1-2 saatlik uzaklıkta bulunan sektöre bağlı işletmelere öğrencilerimizin meslekleri ile ilgili bilgi, görgü ve becerilerini artırıcı günü birlik uygulama gezilerinin düzenlenmesi, staj imkânlarının sağlanması ve gelecekteki mesleklerini kendilerinin seçme ve belirleme imkânlarının olması,
- Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, yerleşkesinde bulunan yüzme havuzu, spor salonları, futbol stadyumu, tenis kortları, basketbol sahaları, halı sahası ile öğrencilerin ilgi alanlarına göre spor yapma imkânı sunması,
- Sualtı Uygulama ve Araştırma Merkezi' nin düzenlediği Dalış etkinliklerine katılma imkânının bulunması,
- Yapılan uluslararası ikili anlaşmalarla (Erasmus Programı), lisans ve lisansüstü eğitimi esnasında belirli sürelerde Avrupa ülkelerinin seçkin üniversitelerinde ders alabilme fırsatı,
- Her yıl başarılı ve ihtiyaç sahibi öğrencilere eğitim desteği ve burs fırsatlarının yanında kısmi zamanlı öğrenci/asistan öğrenci olarak çalıştırılma fırsatının verilmesi,
- Yerleşke içerisinde öğrencilerin yararlanabileceği Mükemmel bir kütüphanesinin olması,
- Mezuniyet Sonrası Kariyer yapma imkânının olması (Fakültemiz bünyesinde Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı' nda yüksek lisans ve doktora yapma imkânı mevcuttur.),
- Alanlarında uzman öğretim elemanlarından oluşan seçkin akademik kadrosuyla aile ortamı sayılabilecek ehil ellerde eğitim görme imkânı sağlaması,
- Öğrenci başına düşen öğretim elemanı sayısının emsal eğitim kurumlarına göre daha ideale yakın olması,
- Su Ürünleri Mühendisliği eğitimi boyunca uygulamaya ve pratiğe yönelik derslerin olması ve çoğunlukla öğrenci isteğine bağlı seçmeli derslerin bulunması, vb.
- 24m boyundaki ROTA 48 Araştırma ve Uygulama Gemisi ile Gökova'da araştıma ve uygulamalarda bulunmak,
- Ören Su Ürünleri ARGE Biriminde uygulamalı olarak eğitim alarak özel sektörde talep edilecek Su Ürünleri Mühendisi olarak kendini yetiştirebilmek.

SU ÜRÜNLERİ MÜHENDİSLERİ'NİN ÇALIŞMA ALANLARI

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,
Üniversitelerin Su Ürünleri Fakülteleri,
Orman ve Su İşleri Bakanlığı,
Çevre ve Şehircilik Bakanlığı,
Denizcilik Müsteşarlığı,
Belediyeler,
Balıkçı gemileri,
Balıkçı kooperatifleri,
Su ürünleri işleme tesisleri,
Su ürünleri pazarlama ve satış firmaları,

Balık yemi sanayisi,
Su ürünleri danışmanlık firmaları,
İl Kontrol Laboratuvarları,
İçme suyu üreten fabrikaları,
Su ürünleri ekipman ve teçhizat üreten firmalarda
Yüzme havuz sularının analizlerini yapan
laboratuvarlarda,
ÇED koordinatörü firmalarda,
Pedagojik Formasyon eğitimi aldıktan sonra uygun
alanlarda öğretmen olarak,
Halka açık akvaryumlarda,

**“SU ÜRÜNLERİ
MÜHENDİSİ”
ünvanı ile
çalışabilmektedirler**

BALIK MÜZESİ



MSKÜ, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Temel Bilimler Bölümü bünyesinde 2006 yılında kurulan Balık Müzesi'nin amaçları arasında ülkemizdeki balıklarla ilgili biyolojik çeşitliliğinin ve zenginliğin tescillenerek bilimsel bir zemin üzerinden sergilenmesi, müzeciliğe ilgi duyan kişilerin ve halkımızın bilinçlendirilmesi ile çevre koruma bilincinin geliştirilmesi ve bilimsel çalışmalara temel oluşturacak nitelikte bir veri bankası oluşturulması yer almaktadır. Müze materyalini oluşturan balık örnekleri, Fakültemiz akademik personelinden Doç. Dr. Gökçen BİLGE (Koordinatör), Prof. Dr. Halit Filiz ve Arş.Gör.Dr. Sercan YAPICI'nın (Koordinatör Yardımcısı) kişisel envanterlerinde kayıtlı olan ve 2000 yılından itibaren başta Ege Denizi ve Akdeniz olmak üzere, Karadeniz ve Marmara Denizi'nden elde edilen yaklaşık 200 türden oluşmaktadır. Ülkemiz denizlerinde rapor edilen toplam balık türü sayısının 480 civarında olduğu düşünüldüğünde, Deniz Balıkları Müzesi'nde önemli sayıda türün sergilendiği ve Türkiye'deki en önemli müzeler arasında yer aldığı görülmektedir. Bunlar arasında Kızıldeniz göçmeni olan lesepsiyen balık türleri, köpekbalıkları ve vatozlar gibi kıkırdaklı balık türleri, en ilkel balıklar olarak tanımlanan yuvarlak ağızlı balıklar, derin deniz balıkları, zehirli balık türleri ve ekonomik öneme sahip olan balık türleri gibi birçok örnek, özel koruma sınıfları içerisinde veya kurutulmuş olarak müzoloji tekniklerine uygun bilimsel yöntemler kullanılarak sergilenmektedir.



Su Ürünleri Fakültesi Spor Aktiviteleri



Laboratuvar Çalışmaları



Uygulama-Teknik Geziler



Seminer ve Sunumlar





Japonya



İtalya

Erasmus ve İkili Anlaşmalar ile Yurtdışına Giden Öğrencilerimizden Görüntüler





MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ

<https://twitter.com/mskusuurunleri>

sufokalem@mu.edu.tr

<http://www.sufak.mu.edu.tr>

[Kötekli Yerleşkesi, MUĞLA](#)

Telefon

 0 252 211 18 86

Faks

 0 252 211 18 87

