

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
Su Ürünleri Fakültesi
Kötekli / Muğla
Telefon: 0 252 211 1886
Faks: 0 252 211 1887
e-posta: sufokalem@mu.edu.tr

Fakültemiz üniversitemizin kuruluş kanunu olan 3 Temmuz 1992 tarih ve 3837 sayılı Kanunla kurulmuş, ancak Ağustos 2003 yılında Dekan atanmasıyla faaliyete geçmiş ve 2004-2005 Eğitim-Öğretim yılında 40 öğrenci alarak eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. İlk mezunlarını 2008 yılında veren Fakültemizde halen Su Ürünleri Mühendisliği Bölümünde lisans düzeyinde eğitim-öğretim devam etmektedir. Fakültemizin kuruluşundan bugüne kadar normal öğretimden 300, ikinci öğretimden 72 olmak üzere, toplam 372 öğrenci mezun olmuştur. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, "Su Ürünleri Temel Bilimleri", "Su Ürünleri Yetiştiriciliği" ve "Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi" olmak üzere başlıca üç akademik bölümden oluşmakta olup Lisans

düzeyinde "Su Ürünleri Mühendisliği" adı altında tek diploma programı uygulamaktadır. Deniz balıklarına yönelik Fakültemizin "Rota 48" isimli eğitim ve araştırma gemisi bulunmakta olup aynı zamanda ile Milas/Ören'de Fakültemizin "Su Ürünleri Araştırma ve Geliştirme Birimi" olarak kullanılmak üzere Maliye Bakanlığı tarafından tahsis edilen 40 dönümlük bir arazide öğrenci uygulama ve akademik araştırma yapılması planlanmaktadır. Fakültemizde 9 Prof. , Dr. 10 Doç. Dr., 3 Dr. Öğretim Üyesi, 6 Dr. Araştırma Görevlisi, 1 Dr. Öğretim Görevlisi, 1 Öğretim Görevlisi, 4 Araştırma Görevlisi olmak üzere 34 akademik personel, 14 idari personel bulunmaktadır.



SU ÜRÜNLERİ AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

Bölüm bünyesinde 2 Anabilim Dalı yer almaktadır.

Avlama Teknolojisi A.B.D.

İlgi Alanları:

Deniz ve içsulara kullanılan avcılık yöntemleri,
Av aracı yapım teknikleri,
Av araçlarının seçiciliği,
Balıkçı tekneleri ve güverte-üstü ekipmanlar,
Balıkçılık yönetimi,
Sürdürülebilir balıkçılık,
Balıkçı kooperatifleri gibi konular yer almaktadır.
Anabilim Dalı Başkanı:
Prof. Dr. Celal ATEŞ
Öğretim Üyeleri:
Doktor Öğretim Üyesi Anıl GÜLŞAHİN

Araştırma Görevlileri:

Araş. Gör. Doç. Dr. Hasan CERİM

Araş. Gör. Dr. İsmail REİS

İşleme Teknolojisi A.B.D.

İlgi Alanları:

Su ürünlerinin avlanmasından itibaren; hazırlık tüketim ve koruma aşamalarındaki kalite ve gıda güvenesi ile ilgili tüm konularda çalışmaların 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 gibi konular yer almaktadır.

Anabilim Dalı Başkanı:

Prof. Dr. Ali GÜNLÜ

Öğretim Üyeleri:

Prof. Dr. Taçnur BAYGAR

Prof. Dr. Latif TAŞKAYA

Doç. Dr. Yunus ALPARSLAN

Araştırma Görevlileri:

Araş. Gör. Dr. Hatice HANHOCAOĞLU YAPICI

Araş. Gör. Dr. Cansu METİN



Bölüm bünyesinde 3 Anabilim Dalı yer almaktadır.

Balıkçılık Temel Bilimler A.B.D

Balıkçılık Temel Bilimleri Anabilim Dalı kıyı suları ve açık denizlerdeki balıkların sistematiği, anatomisi, fizyolojisi, ekolojisi ve davranış biyolojisi ile ilgili çalışmaları kapsar. Ayrıca balık yumurta ve larvalarının tespiti ve populasyon özelliklerini inceler. Denizlerimizdeki ekonomik türlerin belirlenmesi ve bunların sürdürülebilir kullanımı ile ilgili çalışmalar da yapılmaktadır.

-Doğal akuatik alanların korunması ve bu alanların ekonomik kullanımı

-Sulardaki canlı organizmaların tanımı ve bunların ortam ile olan ilişkileri

-Endüstriyel, Evsel ve Tarımsal kaynaklı çevresel olumsuzlukların canlı organizmalar üzerindeki olumsuz etkilerinin incelenmesi

-İstilacı türler ve ekosistem üzerine etkileri

Deniz Biyolojisi A.B.D

İlgi Alanları

-Denizlerimizin ekonomik önemi olan türlerin stokları

-Denizlerimizde biyoçeşitlilik

-Su kalitesi ve deniz kirlenmesinin izlenmesi

-Deniz canlılarının biyoekolojileri ve üreme periyotlarının incelenmesi

-Ekotoksikolojik çalışmalar yapılması

-Nesli azalan türleri koruma ve izleme çalışmaları

-Su hareketlerinin izlenmesi ve su canlılarına etkileri

-Su ürünleri populasyon dinamikleri

-Akuatik mikrobiyoloji ve bakteriyel çeşitlilik

İçsular Biyolojisi A.B.D

İç Sular Biyolojisi Anabilim Dalı göller, baraj gölleri, sulak alanlar, akarsular ve lagüner sahaların hidrografisi, biyolojik çeşitliliği, mevcut stokların sürdürülebilir kullanımı üzerine araştırmalar yapmaktadır. Tatlısu kaynaklarının su kalitesi ve kirlilik durumu analiz edilmekte ve çözüm önerileri sunulmaktadır. Sadece Muğla Bölgesi değil diğer bölgelerimizdeki içsu alanları ile ilgili projelere de imza atılmaktadır.

-Göller, barajlar ve akarsulardaki bakteri, plankton, makrofit, omurgasız ve balıkların ekolojileri ve biyolojileri

-Populasyon dinamiği

-Biyolojik çeşitlilik

-İç sularda su kalitesi ve ötrofikasyon problemleri

-Göl ve akarsuların restorasyonu

-Sulak alanların sürdürülebilir kullanımı

-Algal toksinler

SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ BÖLÜMÜ

Bölüm bünyesinde Yetiştiricilik ve Hastalıklar Anabilim Dalı yer almaktadır. Ayrıca Fen Bilimleri Enstitüsüne bünyesinde Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalında Yüksek Lisans ve Doktora eğitimi verilmektedir.

Yetiştiricilik A.B.D. İlgi Alanları:

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 A.B.D.

İlgi Alanları

Balık hastalıklarının teşhisi

Postmortem muayene ve

histopatolojik muayene

Serolojik yöntemler

Hematolojik yöntemler

Kültür balıklarının tedavisinde

kullanılan ilaçlar ve tedavi yöntemleri

SU ÜRÜNLERİ TEMEL BİLİMLERİ BÖLÜMÜ