

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ TANITIM KİTAPÇIĞI

Mayıs-2016

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

TARİHÇE



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

BARINMA İMKANLARI

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

Milli Piyango Kız Öğrenci Yurdu ile Prof.Dr.Ethem Ruhi Fırlalı Erkek Öğrenci Yurdu'na öğrenci kabulleri Yükseköğrenim 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 1050 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. Su Ürünleri Fakültesi altında bulunan bu mekan, 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 restoraniyle, marketiyle, kırtasiyesiyle,TV izleme, fotokopi hizmetiyle Yerleşkemizdeki öğrencilerin yoğun bir şekilde yararlandığı mekanlardan biridir.



Prof. Dr. Mansur HARMANDAR
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörü

REKTÖRÜMÜZÜN MESAJI

Sevgili Öğrenciler,

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, dünyaca ünlü Dalaman, Fethiye, Marmaris, Datça, Milas ve Bodrum gibi denizi, doğası ve tarihi ile önemli turizm bölgelerini içerisine alan toplam uzunluğu 1479 km' yi bulan ülkemizin en uzun deniz kıyısına sahip Ege Bölgemizin güzide ili Muğla' da yer almaktadır.

Üniversitemiz Su Ürünleri Fakültesi de, ülkemizde su ürünleri eğitimi veren kurumlar arasında yukarıda bahsedilen özelliklerden dolayı bir öğrenci için oldukça önemli sayılabilecek etkili bir bölgede eğitim öğretim faaliyetine devam etmektedir. İlimiz su ürünleri potansiyeli açısından çok zengin olmasının yanında Bafa ve Köyceğiz Gölü gibi iki adet büyük göle, Çine, Eşen ve Dalaman Çayı olmak üzere de üç adet büyük akarsuya sahiptir. Ülkemizde yetiştiriciliği yapılan deniz ve iç su balıklarından çok önemli miktarı Muğla ilimizde üretilmekte olup bu üretimin büyük bir kısmı Avrupa ülkeleri olmak üzere 30'un üzerinde ülkeye ihraç edilmektedir. Aynı zamanda ilimizde AB standartlarında faaliyet gösteren 7 adet su ürünleri paketleme ve işleme tesisi bulunmaktadır.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi olarak ana hedefimiz, öğrencilerimizi, günümüz bilgi toplumlarının eğitim-öğretim anlayışıyla dünyanın her yerinde aranan ve kabul gören donanımlı bireyler olarak yetiştirerek ülkemizin hızlı bir şekilde kalkınmasını sağlamaktır. Bunun için geleceğimizi emanet edeceğimiz siz değerli öğrencilerimizi, Su Ürünleri Fakültemizde eğitiminize devam etmeye, misafirimiz ve birer paydaşımız olmaya davet ediyorum.

Sizler, mezun olduktan sonra, yaşamınız boyunca da Üniversitemizin temsilcileri olmaya devam edeceksiniz. En büyük dileğimiz, öğrencilik hayatınız boyunca, içinizde saygı ve sevgi duygusunu yaşatmanız, hoşgörülü olmanız, bilgi peşinde koşarak duygu ve düşünce dünyanızı beslemeniz, olgunlaştırmanız ve bütün bu özelliklerinizle ülkemizin kalkınması için çaba göstermenizdir. Kazanacağınız bütün bu özellikler, mezun olduktan sonra da, arzu ettiğiniz makamlara gelerek, ülkemize güzel ve verimli hizmetler yapmanızı ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversiteli olmakla gurur duymanızı sağlayacaktır. Yükseköğreniminizi üniversitemizde yapmanız durumunda, Muğla Sıtkı Koçman Üniversiteli olmanın bu ayrıcalığını öğrenci ve mezunlarımız gibi sizler de hissedeceksiniz.

Bu bağlamda, sizleri aramızda görmekten sevinç ve gurur duyacağımızı bilmenizi ister, geleceğinizin size mutluluk ve başarı getirmesini temenni ederim.

Prof. Dr. Mansur HARMANDAR
Rektör



Prof.Dr. Taçnur BAYGAR
Su Ürünleri Fakültesi Dekanı

DEKANIMIZIN MESAJI

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, 7 Profesör, 9 Doçent, 7 Yardımcı Doçent, 15 Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 38 öğretim elemanı ve 11 idari personel ile lisans ve lisansüstü öğrenciler birlikte toplam 279 öğrenci eğitimine devam etmektedir. Yerleşmiş gelenekleri, eğitim-öğretim deneyimi, mükemmel yerleşkesi, balıkçılığın ülkemizdeki üssü, nitelikli eğitim-öğretim ve araştırma kadrosu ile günümüze dek 348'i lisans, 65'i de lisansüstü olmak üzere toplam 413 öğrenci mezun vererek ülkemizin saygın eğitim kurumlarından birisi haline gelen fakültemiz başarı ile yoluna 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. Taçnur BAYGAR
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)

Mevlana Değişim Programı Öğrenci Hareketliliği

Mevlana Değişim Programı, yurtdışında 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)

FARABİ 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.

	2012 LYS			2013 LYS			2014 LYS		
Program Adı	Puan Türü	En Düşük Puan	En Yüksek Puan	Puan Türü	En Düşük Puan	En Yüksek Puan	Puan Türü	En Düşük Puan	En Yüksek Puan
Su Ürünleri Mühendisliği	MF-2	207.035	232.057	MF-2	205.582	268.557	MF-2	242.316	242.316

FAKÜLTE TARİHÇESİ

Su Ürünleri Fakültesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi' nin ilk kurulan fakültelerinden biridir. Öğrenci alımına ilk olarak 2004- 2005 Eğitim-Öğretim yılında 41 öğrenci ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Yerleşkesi içerisinde başlamış ve ilk mezunlarını 2008 yılında vermiştir.

Bugün, 7 profesör, 9 doçent, 7 yardımcı doçent, 15 araştırma görevlisi olmak üzere toplam 38 akademik ve 11 idari personel ile eğitim ve araştırma faaliyetlerini sürdürmektedir.

Fakültemiz 2015-2016 Eğitim-Öğretim yılı itibariyle, 80 lisans, 199 lisansüstü olmak üzere toplam 279 öğrencisiyle eğitim vermeye devam etmektedir. Fakültemizin kuruluşundan bugüne kadar lisans eğitiminde 348, lisansüstü eğitiminde 65 olmak üzere toplam 413 öğrenci eğitimini tamamlamıştır. 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 BİLİMLER BÖLÜMÜ İLGİ 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



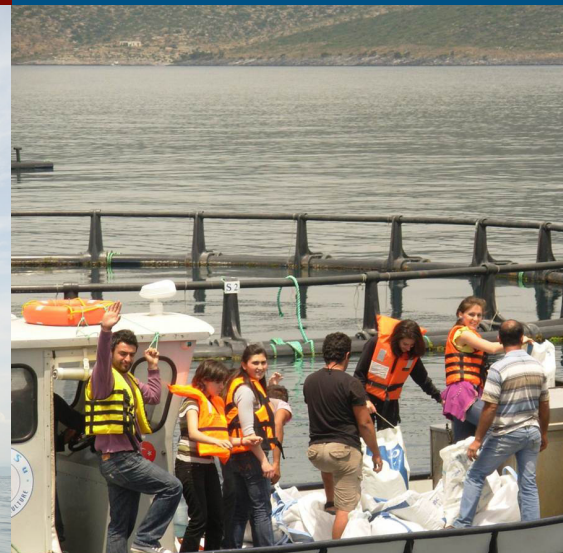
SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ BÖLÜMÜ İLGİ ALANLARI

Su Ürünleri Yetiştiriciliği 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

Su Ürünleri 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 TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ İLGİ 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 ağıları 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

Biyoteknoloji
ve Genetik
Laboratuvarı



Öğrenci Uygulama
Laboratuvarları
(3 adet)



Kalite Kontrol
Analiz Laboratuvarı



İçsular ve
Deniz Biyolojisi
Laboratuvarı



Yem Teknolojisi
Laboratuvarı

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. Taçnur BAYGAR

*Dekan

Prof.Dr. Kenan GÜLLÜ

*Dekan Yardımcısı

Doç.Dr. Celal ATEŞ

*Dekan Yardımcısı

Prof.Dr. Ali TÜRKER

*Su Ürünleri Yetiştiriciliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. M. Bahadır ÖNSOY

*Su Ürünleri Temel bilimleri Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Ali GÜNLÜ

*Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Mehmet KIR

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

Akademik Kadro

Prof.Dr. Taçnur BAYGAR

Prof.Dr. Ali TÜRKER

Prof.Dr. Ali Serhan TARKAN

Prof.Dr. Kenan GÜLLÜ

Prof.Dr. Önder YILDIRIM

Prof.Dr. Mehmet KIR

Prof.Dr. Halit FİLİZ

Doç.Dr. Hüseyin ŞAŞI

Doç.Dr. Latif TAŞKAYA

Doç.Dr. Celal ATEŞ

Doç.Dr. Tülin ARSLAN

Doç.Dr. M. Bahadır ÖNSOY

Doç.Dr. Ali GÜNLÜ

Doç.Dr. Fatih ÖĞRETMEN

Doç.Dr. Nedim ÖZDEMİR

Doç.Dr. Murat YABANLI

Yrd.Doç.Dr. Gülşen ULUKÖY

Yrd.Doç.Dr. Tülin ÇOKER

Yrd.Doç.Dr. Ertan ERCAN

Yrd.Doç.Dr. M. Didem ERCAN

Yrd.Doç.Dr. Gökçen BİLGE

Yrd.Doç.Dr. Anıl GÜLŞAHİN

Yrd.Doç.Dr. Nurçin GÜLŞAHİN

Arş.Gör.Dr. Esin BABA

Arş.Gör.Dr. Yunus ALPARSLAN

Arş.Gör. Aykut YOZUKMAZ

Arş.Gör. Canan ÖNTAŞ

Arş.Gör. Cansu METİN

Arş.Gör. Hasan CERİM

Arş.Gör. Hatice HASANHOCAOĞLU

Arş.Gör. İsmail Berat ÇANTAŞ

Arş.Gör. İsmail REİS

Arş.Gör. Murat Can SUNAR

Arş.Gör. Mustafa HAC İSA

Arş.Gör. Nildeniz TOP KARAKUŞ

Arş.Gör. Rifat TEZEL

Arş.Gör. Sercan YAPICI

Arş.Gör. Ümit ACAR

İdari Kadro

Levent KUTLU-Fakülte Sekreter Vekili

Fahri ÖZBAKIR-Satın alma, Maaş

Türkan TOZLU-Personel İşleri

Evrin İNAN-Satın alma, Maaş

Yılmaz ARSLAN- Öğrenci İşleri

İbrahim PLATİN-Satın alma, Maaş

Seval TELLİ-Bölüm Sekreterliği, ABD

İbrahim ÇOBAN-Satın alma, Maaş

Pınar BAYRAM-Özel Kalem

Bülent ÖLMEZ- Tekniker

Sedat Tanzer ABUR- Kaptan

Tuncay KILIÇ -Çay Ocağı

Mustafa YAĞLI-Hizmetli

Sadenaz KARACA-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 Çekek 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 sualtıcular 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 Gökkuşluğu 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 Açısından İncelenmesi
- Günlük Ağacından (*Liquidambar orientalis*) Elde Edilen Sığlının 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 (*Carassius 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 Polisakkaritlerin 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
- Gökkuşluğu 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 Gökkuşluğu Alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) larının Spesifik -Olmayan İmmün Sistem Üzerine Bazı Geofit Bitki Ekstraktlarının Etkileri
- Seks Hormonları Kullanarak Fonksiyonel Monoseks Gökkuşluğu Alabalığı Üretimi

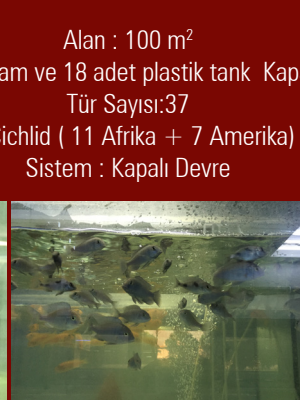
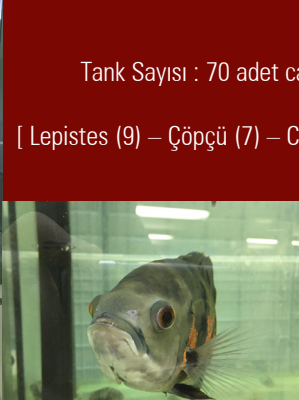
SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ MİLAS-ÖREN AR-GE BİRİMİ



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesine bağlı Ören-Milas ilçesinde bulunan Su Ürünleri Araştırma Geliştirme (AR-GE) birimi 26.08.2013 tarihinde üniversitemize kazandırılmıştır. 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) – Çöpgü (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

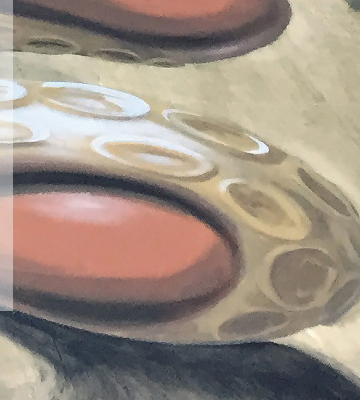
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,
Üniversitelerin Su Ürünleri Fakülteleri,
Orman ve Su İşleri Bakanlığı,
Çevre ve Şehircilik Bakanlığı,
Denizcilik Müsteşarlığı,
Belediyeler,
Balıkçı gemileri,
Balıkçı kooperatifleri,
Su ürünleri işleme tesisleri,
Su ürünleri pazarlama ve satış firmaları,

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

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 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 personelinin Yrd.Doç. Dr. Gökçen BİLGE (Koordinatör), Prof. Dr. Halit Filiz ve Arş. Gör. 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 lesepsiye 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. Ayrıca müzemize has oluşturulmuş olan katalog kodlama sistemi sayesinde, ülkemizin biyolojik zenginliğinin önemli bir ayağını oluşturan ve sularımızda ilk kez görülerek yeni lokasyon kaydı olarak kaydedilen balık türlerine ait bireylere de özel bir müze kayıt kodu verilebilmektedir. Bu kodlar, fakültemiz akademik personelinin gerçekleştirdiği bilimsel ön incelemeler ve doğrulama çalışmalarından sonra, yeni lokasyon kaydı ile müzemize başvuran bilim adamlarının yaptıkları bilimsel makalelerde kullanabilmektedir. Fakültemiz bünyesinde gerçekleştirilen bilimsel projelerde elde edilen ve daha önce müze envanterinde bulunmayan yeni türlerin de eklenmesi ile müzemiz her geçen gün zenginleşmektedir.





Su Ürünleri Fakültesi Spor Aktiviteleri



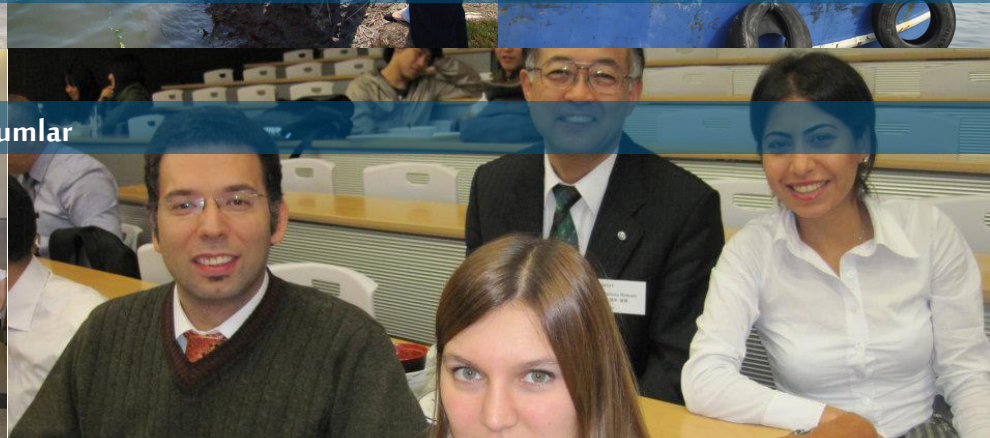
Laboratuvar Çalışmaları



Uygulama-Teknik Geziler



Seminer ve Sunumlar





Japonya



İtalya

Erasmus ve İkili Anlaşmalar ile Yurtdışına Giden Öğrencilerimizden Görüntüler





MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ

<https://twitter.com/mskusuurunleri>

www.facebook.com/mskusufak

 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