



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ TANITIM KİTAPÇIĞI

Temmuz 2024

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

TARİHÇE

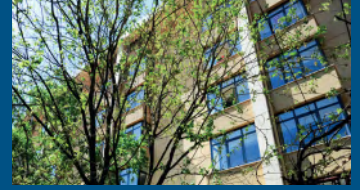


Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 1992 tarihinde kurulmuştur. Üniversitemizin kuruluşunda Fen-Edebiyat, Su Ürünleri, Teknik Eğitim, İktisadî ve İdarî Bilimler Fakülteleri, Fen ve Sosyal Bilimler Enstitüleri, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu yer almıştır. Muğla'daki ilk yükseköğrenim birimleri 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 Fığlalı Erkek Öğrenci Yurdu 1300 yatak kapasitesine sahiptir.

Milli Piyango Kız Öğrenci Yurdu ile Prof.Dr.Ethem Ruhi Fığlalı 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 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.



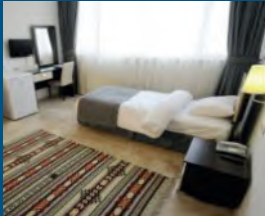
Yüzme havuzunda, öğrencilerimizin yüzme derslerinin uygulamalı eğitimi gerçekleştirilmekte ve çeşitli kategorilerde yüzme kursları düzenlenmektedir. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi öğrencileri ve personeli, üye olarak veya günlük giriş yaparak tesisimizden yararlanabilmektedirler.

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 hissedeceğiniz, ferah ve güvenli odalarımız sizleri bekliyor. Ayrıca konuk evimiz zemin katında bulunan lokali ile de tüm kamu personeline hizmet vermektedir.

REKTÖRÜMÜZÜN MESAJI



Prof. Dr. Turhan KAÇAR
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörü

Üniversitemizin çok değerli akademik, idari personeli ve çok kıymetli öğrencilerimiz,

Bölgemizin ve ülkemizin kalkınmasında önemli rol oynayan Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, eğitim ve araştırma imkanları ile sürekli yükselen bir grafiğe sahiptir.

Çağa ayak uyduran programları, gelişmiş araştırma merkezleri, laboratuvarları; elde ettiği patent ve proje başarıları ile ülkemize bilimsel, sosyal ve kültürel alanda pek çok katkı sağlayan üniversitemiz, Türkiye'nin geleceği için donanımlı insan kaynağı yetiştirmeyi en temel misyonu olarak belirlemiştir. Bu amaca uygun olarak paylaşarak üretme odaklı bir anlayışla bölgemize ve ülkemize ulaşmayı sürdürecektir.

Üniversitemiz, 30 yıllık tecrübesiyle bilimin ışığında; hesap verebilirlik ve şeffaflık ilkesinden ödün vermeden, insan hakları ve hukuka uygunluk süreçlerinden ayrılmadan ülkemize faydalı, toplumun ihtiyaç duyduğu sosyal becerileri yüksek, entelektüel bireyler yetiştirmeye devam edecektir.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesine Rektör olarak hizmet edecek olmanın yarattığı heyecanla başta akademik ve idari personelimiz olmak üzere bütün mensuplarımızı, kıymetli öğrencilerimizi ve değerli ailelerini en içten duygularıyla selamlıyorum.

Prof. Dr. Turhan KAÇAR
Rektör



Prof.Dr. Ertan Ercan
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, 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 deniz canlıları ve bilim koleksiyon merkezi, 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, hepimize başarılar dilerim.

Prof.Dr. Ertan Ercan
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.

| | 2019 YKS | | 2020 YKS | | 2021 LYS | | 2022 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 | 271,340 | MF-2 | 381.949 | MF-2 | 256,000 | MF-2 | 349.231 |

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, 26 Öğretim Üyesi (14 Profesör, 10 Doçent, 2 Doktor Öğretim Üyesi), 6 Araştırma Görevlisi Doktor, 1 Öğretim Görevlisi Doktor olmak üzere toplam 33 akademik personel ile eğitim ve araştırma faaliyetlerine devam etmektedir.

Fakültemiz 2023-2024 Eğitim-Öğretim yılı itibarıyla, 127 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 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 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**



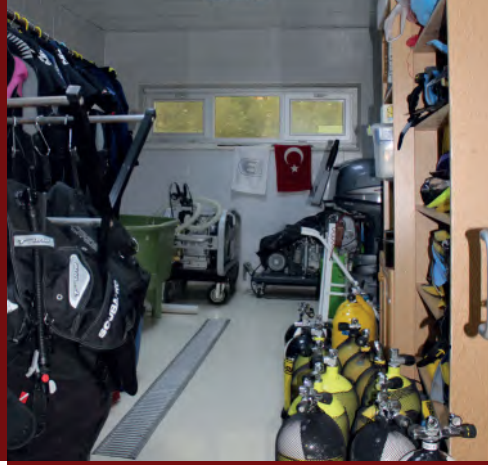
**İçsular ve
Deniz Biyolojisi
Laboratuvarı**



**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. Ertan ERCAN

Dekan

Prof. Dr. Ali GÜNLÜ

Dekan Yardımcısı

Doç. Dr. Mustafa Bahadır ÖNSOY

Dekan Yardımcısı

Prof. Dr. Ali TÜRKER

Su Ürünleri Yetiştiriciliği Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Halit FİLİZ

Su Ürünleri Temel Bilimleri Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Ali GÜNLÜ

Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Ertan ERCAN

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

Akademik Kadro

Prof.Dr. Ali GÜNLÜ
Prof.Dr. Ali TÜRKER
Prof.Dr. Ali Serhan TARKAN
Prof.Dr. Celal ATEŞ
Prof.Dr. Ertan ERCAN
Prof.Dr. Halit FİLİZ
Prof.Dr. Kenan GÜLLÜ
Prof.Dr. Latif TAŞKAYA
Prof.Dr. Mehmet KIR
Prof.Dr. Murat YABANLI
Prof.Dr. Nedim ÖZDEMİR
Prof.Dr. Önder YILDIRIM
Prof.Dr. Taçnur BAYGAR
Prof.Dr. Tülin ARSLAN
Doç.Dr. Esin BABA
Doç.Dr. Gökçen BİLGE
Doç.Dr. Gülşen ULUKÖY
Doç.Dr. Hasan CERİM
Doç.Dr. M. Bahadır ÖNSOY
Doç.Dr. Nurçin KİLLİ
Doç.Dr. Sercan YAPICI
Doç.Dr. Tülin ÇOKER
Doç.Dr. Yunus ALPARSLAN
Dr.Öğr.Üyesi Anıl GÜLŞAHİN
Dr.Öğr.Üyesi Nildeniz KARAKUŞ

Arş.Gör. Dr. Aykut YOZUKMAZ
Arş.Gör. Dr. Cansu METİN
Arş.Gör. Dr.Hatice HASANHOCAOĞLU YAPICI
Arş.Gör. Dr. İsmail Berat ÇANTAŞ
Arş.Gör. Dr. İsmail REİS
Arş.Gör. Dr. Murat Can SUNAR
Arş.Gör. Dr. Rifat TEZEL
Öğr.Gör.Dr. Canan ÖNTAŞ KURTBOĞAN

İdari Kadro

Yüksel SEZER-Fakülte Sekreteri
Evrin İNAN-Satın alma, Maaş
Seval TELLİ-Bölüm Sekreterliği, ABD
İbrahim ÇOBAN-Satın alma, Maaş
Neslihan BAYDUR Özel Kalem Sedat
Tanzer ABUR- Kaptan
Bülent DEMİREL-Veteriner Hekim
Tuncay KILIÇ -Hizmetli
Mustafa YAĞLI-Hizmetli
Gülsüm ÇAM-Hizmetli
Ege DEMİRTAŞ-Hizmetli
Melek OĞUZ-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 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 Açından İncelenmesi
- Günlük Ağacından (*Liquidambar orientalis*) Elde Edilen Sığılanın 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 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 Alabalığına (*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

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

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 fabrikalarda,
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

DENİZ CANLILARI VE BİLİM KOLEKSİYON MERKEZİ



MSKÜ, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Temel Bilimler Bölümü bünyesinde 2006 yılında kurulan Deniz Canlıları ve Bilim Koleksiyon Merkezi'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. Merkez materyalini oluşturan balık örnekleri, Fakültemiz akademik personelinden Doç. Dr. Gökçen BİLGE (Koordinatör), Prof. Dr. Halit Filiz ve Doç. 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, bu merkezde önemli sayıda türün sergilendiği 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 sınırları içerisinde veya kurutulmuş olarak müzoloji tekniklerine uygun bilimsel yöntemler kullanılarak sergilenmektedir.



Su Ürünleri Fakültesi Spor Aktiviteleri



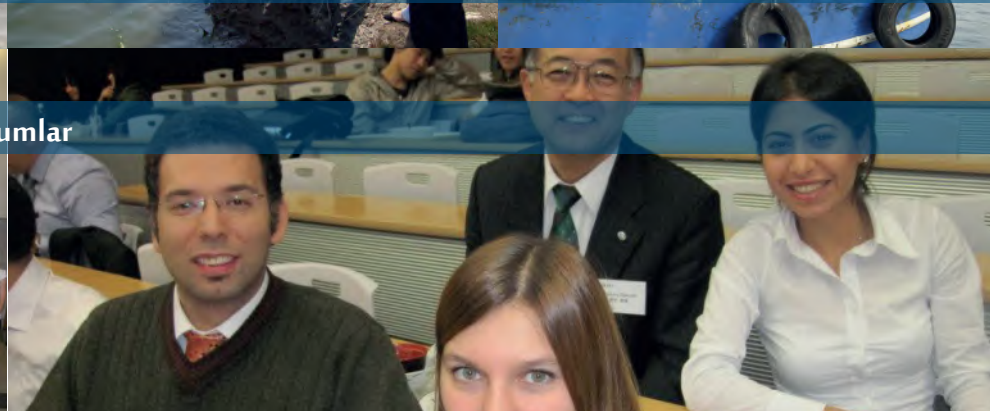
Laboratuvar Çalışmaları



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>

instagram: @msku_sufak



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

