

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ
LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV UYGULAMA ESASLARI

Dayanak

MADDE 1- (1) Bu Uygulama Esasları 23 Temmuz 2009 tarih ve 27297 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Atatürk Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Uygulama Esasları, Atatürk Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesinde lisans eğitim, sınav ve sınav değerlendirme ve uygulama esaslarını kapsar.

Öğretim programları

MADDE 3 - (1) Öğrencilerin mezuniyet için almaları gerekli toplam kredi saati miktarı ortak zorunlu dersler hariç **170**’dir.

(2) Fakültede okutulacak olan dört yıllık lisans ders programları ve bu derslerin kredi saatleri ilişikte belirtildiği gibidir.

Seçmeli Dersler

MADDE 4 - (1) Öğretim programında seçmeli dersler, mezuniyet için alınması gerekli toplam kredi saatin **% 40**’ unu geçemez.

(2) Meslekle ilgili olmayan seçmeli dersler mezuniyet için alınması gerekli toplam kredi saatin **%10**’unu geçemez.

Ders alma

MADDE 5- (1) Bir öğrencinin haftalık alabileceği derslerin kredi saat miktarı, ortak zorunlu dersler hariç, **28** kredi saattir.

(2) Tekrar dersi olmayan ve AGNO'su en az 2,50 olan ara sınıf öğrencileri, ön şartlı olmayan veya ön şartını yerine getirdiği, üst yarıyıl programlarına ait derslerden ilave olarak, haftalık azami kredi saati miktarını aşmamak üzere, en çok **10** kredi saate kadar ders alabilirler.

Sınavlar

MADDE 6 – (1) Sınavlar; kısa süreli sınav, ara sınavı, yarıyıl sonu sınavı, tek ders sınavı, ek sınav, mazeret sınavı ve muafiyet sınavlarından oluşur. Bu sınavlar yazılı, sözlü veya hem yazılı hem sözlü ve/veya uygulamalı olarak çeşitli türlerde yapılabilir. Sınavların türleri, ilgili yarıyılın ilk iki haftası içerisinde duyurulur.

(2) Her ders için yarıyılta en az bir ara sınav yapılır. Bir ders içindeki projeler, ödevler, kısa süreli sınavlar ve benzeri çalışmaların yarıyıl içi değerlendirmeleri bir ara sınav yerine geçebilir.

(3) Bir derse ait ham notun hesaplanmasında; ara sınavların ortalamasının etkisi **%40**, yarıyıl sonu sınavının etkisi **%60** dir.

Sınav programları

MADDE 7 - (1) Sınav programları, kısa süreli sınavlar hariç, Dekanlık tarafından sınavlardan en az **15** gün önce ilan edilir.

Başarı notunun hesaplanması

MADDE 8- (1) Başarı notları Bağlı Değerlendirme Sistemine göre hesaplanır. Bağlı Değerlendirme Sistemine göre hesaplanacak olan başarı notları için DKL'nin maksimum değeri **30**, AL'nin değeri **45**’dir.

Başarısızlık durumu

MADDE 9- (1) Ders tekrarı ile AGNO'larını başarı baraj notuna eşitleyen veya bu notun üstüne çıkaran öğrenciler, Fakülteye kayıt yaptırdığı tarih itibariyle bulunması gerektiği yarıyıl, **öncelikli olarak** alt yarıyıldan dersler alarak öğrenimlerine devam ederler.

Hüküm bulunmayan haller

MADDE 10- (1) Bu uygulama esaslarında hüküm bulunmayan hallerde, ilgili mevzuat hükümlerine aykırı olmamak şartı ile karar almaya Fakülte Yönetim Kurulu yetkilidir.

Geçici maddeler:

GEÇİCİ MADDE 1- (1) Su Ürünleri Fakültesinin Kasım 2010 tarihinde Ziraat Fakültesi'nden ayrılarak fakülte olması ve 2010-2011 eğitim-öğretim yılı ve daha önce Ziraat Fakültesi adına kayıt yaptıran öğrencilerin Su Ürünleri Fakültesi'ne devredilmesi münasebeti ile 2010-2011 eğitim-öğretim yılı ve daha önce kayıt yaptıran öğrencilerden mezuniyete hak kazanlar, eski fakülte adıyla, talepte bulunmaları halinde ise yeni fakülte adıyla diploma alabileceklerdir.

Yürürlük

MADDE 11- (1) Bu uygulama esasları 2011-2012 eğitim-öğretim yılından itibaren uygulanmak üzere Senato'da kabul edildikten sonra yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 12 - (1) Bu uygulama esasları hükümlerini Atatürk Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dekanı yürütür.

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ LİSANS PROGRAMI (240 AKTS)

Ders Kodu	Dersin Adı	Saat/Hafta				Kredi	AKTS Kredi	Dersin Türü
		Kurams	Uygul	Pra	Top			
1. Yarıyıl (Yıl 1 / YY 1)								
101	TÜRK DİLİ I	2			2		2	Y.Ö.K
103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2			2		2	Y.Ö.K
105	İNGİLİZCE I	2			2		2	Y.Ö.K
107	KİMYA	2			2	2	4	Zorunlu
109	FİZİK	2			2	2	4	Zorunlu
111	MATEMATİK-I	2			2	2	4	Zorunlu
113	GENEL BİYOLOJİ	2		2	4	3	5	Zorunlu
115	TEMEL BİLGİ TEKNOJİLERİ KULLANIMI	2			2	2	3	Zorunlu
117	SU ÜRÜNLERİ MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	2	2		4	3	3	Zorunlu
119	ÜNİVERSİTE YAŞAMINA GEÇİŞ	1			1	1	1	Zorunlu
TOPLAM		19	2	2	23	15	30	
2. Yarıyıl (Yıl 1 / YY 2)								
102	TÜRK DİLİ II	2			2		2	Y.Ö.K
104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2			2		2	Y.Ö.K
106	İNGİLİZCE II	2			2		2	Y.Ö.K
108	MATEMATİK-II	2			2	2	4	Zorunlu
110	SU KALİTESİ	1		2	3	2	4	Zorunlu
112	TEKNİK ÇİZİM	1		2	3	2	3	Zorunlu
114	MUKAVEMET	2			2	2	3	Zorunlu
116	MÜHENDİSLİK MEKANİĞİ	2		2	4	3	4	Zorunlu
118	MALZEME BİLGİSİ	2			2	2	3	Zorunlu
120	EKOLOJİ	2			2	2	3	Zorunlu
TOPLAM		18		6	24	15	30	
3. Yarıyıl (Yıl 2 / YY 1)								
201	BİYOİSTATİSTİK	2	2		4	3	3	Zorunlu
203	AKVARYUM BALIKLARI YETİŞTİRİCİLİĞİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
205	BALIK ANATOMİSİ VE FİZYOLOJİSİ	2		2	4	3	4	Zorunlu
207	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2		2	4	3	4	Zorunlu
209	LİMNOLJİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
211	BİYOKİMYA	2		2	4	3	4	Zorunlu
213	SU BİTKİLERİ	1		2	3	2	3	Zorunlu
Seç1	SEÇMELİ DERS	2			2	2	3	Seçmeli
Seç1	SEÇMELİ DERS	2			2	2	3	Seçmeli
TOPLAM		17	2	12	31	24	30	
Seç1 .1	BALIKÇILIK ORGANİZASYONLARI	2			2	2	3	Seçmeli
Seç1 .2	SU ÜRÜNLERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	2			2	2	3	Seçmeli
Seç1 .3	BİYOLOJİK ÇEŞİTLİLİK VE KORUMA	2			2	2	3	Seçmeli
Seç1 .4	NAVİGASYON VE METEOROLOJİ	2			2	2	3	Seçmeli
Seç1 .5	YETİŞTİRİCİLİK VE ÇEVRE	2			2	2	3	Seçmeli
4. Yarıyıl (Yıl 2 / YY 2)								
202	OSEANOLOJİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
204	BALIK BİYOLOJİSİ	2		2	4	3	5	Zorunlu
206	BALIKÇI GEMİLERİ VE DONANIMI	2	2		4	3	3	Zorunlu
208	SUCUL OMURGASIZLAR VE YETİŞTİRİCİLİĞİ	2			2	2	3	Zorunlu
210	BALIK SİSTEMATİĞİ	2		2	4	3	4	Zorunlu
212	PLANKTONOLOJİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
214	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ	2			2	2	3	Zorunlu
Seç2	SEÇMELİ DERS	2			2	2	3	Seçmeli
Seç2	SEÇMELİ DERS	2			2	2	3	Seçmeli
TOPLAM		18	2	8	28	23	30	
Seç2 .1	BALIKÇILIK SOSYOLOJİSİ	2			2	2	3	Seçmeli
Seç2 .2	SU MİKROBİYOLOJİSİ	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç2 .3	SU ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİNDE SAĞLIK YÖNETİMİ	2			2	2	3	Seçmeli
Seç2 .4	DALMA TEKNİKLERİ	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç2 .5	GEMİ İNŞA	1		2	3	2	3	Seçmeli

5. Yarıyıl (Yıl 3 / YY 1)								
301	BALIK GENETİĞİ VE ISLAHI	2		2	4	3	3	Zorunlu
303	AV ARAÇLARI VE AVLAMA TEKNİKLERİ	2		2	4	3	4	Zorunlu
305	LABORATUAR TEKNİKLERİ	1		2	3	2	3	Zorunlu
307	SU ÜRÜNLERİ MEKANİZASYONU	1		2	3	2	3	Zorunlu
309	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
311	İÇSU BALIKLARI YETİŞTİRİCİLİĞİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
313	DENİZ HUKUKU VE SU ÜRÜNLERİ MEVZUATI	2		2	2	2	2	Zorunlu
315	SU ÜRÜNLERİNDE UYGULAMA (STAJ)(YILLIK)						3	Zorunlu
Seç3	SEÇMELİ DERS	2		2	2	3		Seçmeli
Seç3	SEÇMELİ DERS	2		2	2	3		Seçmeli
TOPLAM		16		12	28	22	30	
Seç3 .1	BALIK REFAHI VE ETİK	2		2	2	3		Seçmeli
Seç3 .2	SU KAYNAKLARI PLANLANMASI	2		2	2	3		Seçmeli
Seç3 .3	BALIKÇILIKTA BİLGİSAYAR UYGULAMALARI	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç3 .4	DENİZDE HABERLEŞME	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç3 .5	DENİZ MEMELİLERİ	2		2	2	3		Seçmeli
6. Yarıyıl (Yıl 3 / YY 2)								
302	AĞ YAPIM VE DONAM TEKNİĞİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
304	PLANKTON KÜLTÜRÜ	2		2	4	3	3	Zorunlu
306	DENİZ BALIKLARI YETİŞTİRİCİLİĞİ	2		2	4	3	4	Zorunlu
308	SU ÜRÜNLERİ TESİSLERİNİN PROJELENDİRİLMESİ VE ÇED	2		2	4	3	3	Zorunlu
310	SU KİRLİLİĞİ VE KONTROLÜ	2		2	4	3	3	Zorunlu
312	KABUKLU VE YUMUŞAKÇA ÜRETİM TEKNİKLERİ	2		2	2	2	3	Zorunlu
314	SU ÜRÜNLERİ EKONOMİSİ VE PAZARLAMA	2		2	2	2	2	Zorunlu
316	SU ÜRÜNLERİNDE UYGULAMA (STAJ)(YILLIK)						3	Zorunlu
Seç4	SEÇMELİ DERS	2		2	2	3		Seçmeli
Seç4	SEÇMELİ DERS	2		2	2	3		Seçmeli
TOPLAM		18		10	28	23	30	
Seç4 .1	ORGANİK SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ	1	2	3	2	3		Seçmeli
Seç4 .2	SU ÜRÜNLERİNDE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç4 .3	DENİZ İŞLETMECİLİĞİ	2		2	2	3		Seçmeli
Seç4 .4	BALIK DAVRANIŞLARI	2		2	2	3		Seçmeli
Seç4 .5	STOK TAHMİNLERİ	1		2	3	2	3	Seçmeli
7. Yarıyıl (Yıl 4 / YY 1)								
401	BALIK BESLEME VE YEM TEKNOLOJİSİ	2		2	4	3	4	Zorunlu
403	POPÜLASYON DİNAMİĞİ	2		2	2	3		Zorunlu
405	AKUAKÜLTÜR MÜHENDİSLİĞİ	2		2	4	3	4	Zorunlu
407	BALIK HASTALIKLARI	2		2	4	3	4	Zorunlu
409	GÖL VE SULAK ALAN YÖNETİMİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
411	CANLI YEM ÜRETİM TEKNİKLERİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
413	SU ÜRÜNLERİNDE BİYOTEKNOLOJİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
Seç5	SEÇMELİ DERS	2		2	2	3		Seçmeli
Seç5	SEÇMELİ DERS	2		2	2	3		Seçmeli
TOPLAM		18		12	30	24	30	
Seç5.1	SU ÜRÜNLERİNDE AR-GE	2		2	2	3		Seçmeli
Seç5 .2	BAKTERİYEL BALIK HASTALIKLARI	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç5.3	MOLEKÜLER BİYOLOJİ	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç5 .4	EKOTOKSİKOLOJİ	2		2	2	3		Seçmeli
Seç5.5	DENİZ EKOSİSTEMİ VE YÖNETİMİ	2		2	2	3		Seçmeli
Seç5 .6	MESLEKİ İNGİLİZCE	2		2	2	3		Seçmeli
8. Yarıyıl (Yıl 4 / YY 2)								
402	SU ÜRÜNLERİ KALİTE KONTROLÜ	2		2	4	3	3	Zorunlu
404	BALIKÇILIK YÖNETİMİ	2		2	2	3		Zorunlu
406	İŞLETME YÖNETİMİ VE ORGANİZASYONU	2		2	4	3	4	Zorunlu
408	KIYI KULLANIMI VE YÖNETİMİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
410	MEZUNİYET ÇALIŞMASI	2		2	4	3	4	Zorunlu
412	KAFES BALIKÇILIĞI	2		2	4	3	4	Zorunlu
414	BALIK BİYODENEYLERİ	2		2	4	3	3	Zorunlu
Seç6	SEÇMELİ DERS	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç6	SEÇMELİ DERS	1		2	3	2	3	Seçmeli
TOPLAM		16		16	32	24	30	

Seç6.1	SPORTİF AVCILIK	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç6 .2	EKONOMİK ÖNEME SAHİP TÜRLERİN YETİŞTİRİCİLİĞİ	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç6.3	PARAZİTER BALIK HASTALIKLARI	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç6 .4	SU ÜRÜNLERİNDE DOKÜMAN HAZIRLAMA	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç6.5	DAMIZLIK VE KULUÇKAHANE YÖNETİMİ	1		2	3	2	3	Seçmeli
Seç6.6	YABANCI DİLDE OKUMA VE YAZMA	1		1	2	2	3	Seçmeli