

Denizcilik Fakültesi / Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği

Program Hakkında

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Lisans Programı, su ürünleri ve balıkçılık sektörünün bilimsel, teknik ve mühendislik temelli gereksinimlerini karşılayacak nitelikli insan kaynağını yetiştirmeyi amaçlayan kapsamlı bir eğitim sunmaktadır. Program; balıkçılık biyolojisi, akuakültür, balık sağlığı, su kalitesi, balıkçılık ekipmanları, avcılık teknolojileri, su ürünleri işleme ve değerlendirme, çevre ve kıyı yönetimi gibi alanları bütüncül bir yaklaşımla ele almaktadır.

Müfredat; kuramsal derslerin yanı sıra laboratuvar, arazi çalışmaları ve uygulamaya dayalı derslerle desteklenerek öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmeye odaklanmaktadır. Öğrenciler, deniz ve iç su ekosistemlerinin işleyişini anlayarak sürdürülebilir balıkçılık ve akuakültür uygulamalarını planlayabilecek, tasarlayabilecek ve yönetebilecek yetkinliğe sahip olacak şekilde yetiştirilmektedir.

Programda ayrıca; gıda güvenliği, kalite kontrol, mevzuat, çevre koruma, ekosistem temelli balıkçılık yönetimi, dijital izleme ve veri temelli karar verme yaklaşımları ön plana çıkarılmaktadır. Bu sayede öğrenciler hem üretim hem de yönetim süreçlerinde analitik düşünebilen, problem çözme becerileri gelişmiş ve teknolojik yeniliklere uyum sağlayabilen mühendisler olarak mezun olmaktadır.

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Programı, mezunlarını kamu ve özel sektörde, ulusal ve uluslararası düzeyde görev alabilecek; sürdürülebilirlik, etik sorumluluk ve yaşam boyu öğrenme bilincine sahip profesyoneller olarak yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Program Profili

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Lisans Programı, su ürünleri ve balıkçılık sektöründe ihtiyaç duyulan mühendislik temelli bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip mezunlar yetiştirmeye yönelik olarak yapılandırılmıştır. Program; balıkçılık biyolojisi, akuakültür sistemleri, balık sağlığı ve besleme, su kalitesi yönetimi, balıkçılık ekipmanları ve avlama teknolojileri, su ürünleri işleme ve değerlendirme süreçlerini kapsayan disiplinler arası bir eğitim anlayışı benimsemektedir.

Program profili; kuramsal bilgi ile uygulamayı bütünleştiren, laboratuvar çalışmaları, arazi uygulamaları, proje temelli öğrenme ve mezuniyet projesi ile desteklenen bir eğitim yapısını içermektedir. Öğrenciler, deniz ve iç su ekosistemlerinin sürdürülebilir kullanımı, stok yönetimi, çevre koruma ve ekosistem temelli balıkçılık yaklaşımları konusunda uzmanlaşma imkânı bulmaktadır.

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Programı, ulusal ve uluslararası mevzuat, gıda güvenliği, kalite yönetimi, izlenebilirlik, iş sağlığı ve güvenliği ile etik sorumluluk bilincini eğitim sürecinin ayrılmaz bir parçası olarak ele almaktadır. Ayrıca, dijitalleşme, sensör teknolojileri, veri analizi ve modern izleme sistemleri gibi çağdaş mühendislik uygulamalarına yer vererek öğrencilerin teknolojik gelişmelere uyum sağlamasını hedeflemektedir.

Bu program profili doğrultusunda mezunlar; sürdürülebilir balıkçılık ve akuakültür uygulamalarını planlayabilen, çevresel ve toplumsal etkileri gözeten, analitik düşünebilen ve çok disiplinli çalışma ortamlarında etkin rol alabilen Balıkçılık Teknolojisi Mühendisleri olarak sektöre kazandırılmaktadır.	
Kazanılan Derece	
Denizcilik İşletmeleri Yönetimi, Lisans	
Öğrenim Süresi ve Kredisi	
4 yıl (bir yıl İngilizce Hazırlık Programı hariç), yılda 2 dönem, dönemde 15 hafta, 240 AKTS	
Derece Seviyesi	
Lisans Derecesi; YÖK Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), 6. Düzey	
Kabul Koşulları	
Türk vatandaşlarının yükseköğretime kabulü, Türkiye Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından düzenlenen ülke çapında bir Öğrenci Seçme Sınavı (ÖSYM) temelinde yapılır. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti vatandaşlarının kabulü, KKTC vatandaşları için düzenlenen Yakın Doğu Üniversitesi Giriş ve Yerleştirme Sınavı temelinde yapılır. Yabancı öğrencilerin kabulü, lise diplomasına göre yapılır. İngilizce dil yeterliliğini kanıtlayan belge de gereklidir.	
Önceki Öğrenmenin Tanınması	
Girne Üniversitesi dışında alınan derslerin transferleri, Yönetmelik'te yer alan esaslara göre ilgili Fakülte veya Enstitü Yönetim Kurulu kararı ile yapılır. Başka bir kurumdan alınan derslerin içeriğinin, Girne Üniversitesi'nde verilen ders içerikleriyle uygun olması ve ilgili Fakülte/Enstitü kurulları tarafından uygun bulunması durumunda öğrenciler bu derslerden muaf tutulabilirler.	
Yeterlilik Koşulları ve Kurallar	
Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği programından öğrencinin mezun olabilmesi için tüm derslerini başarı ile tamamlaması gerekir. Mezun olabilmek için öğrenci, öğretim programında yer alan tüm dersleri başarmak, zorunlu stajlarını ve bitirme projesini başarıyla tamamlamak, 240 AKTS kredisini sağlayan ve genel not ortalaması en az 2.00 / 4.00 şeklinde gerçekleştirmesi gerekmektedir.	
Program Öğrenme Çıktıları	
1	Balıkçılık biyolojisi, balık fizyolojisi, sucul ekoloji ve popülasyon dinamiklerine ilişkin temel ve uygulamalı bilgileri gösterebilmek.
2	Deniz, acı su ve tatlı su üretim sistemleri başta olmak üzere akuakültürün (tasarım, yetiştiricilik, sağlık yönetimi) temel ilkelerini uygulayabilmek.
3	Katma değer, ürün kalitesi ve raf ömrünü güvence altına almak amacıyla hasat sonrası ve deniz ürünleri işleme sistemlerini tasarlamak, işletmek ve optimize edebilmek.
4	Balıkçılık verilerini analiz etmek ve kaynak yönetimini desteklemek için nicel yöntemleri (istatistik, örnekleme teorisi, stok değerlendirme modelleri) ve modern araçları kullanabilmek.
5	Deniz ürünleri tedarik zincirlerinde gıda güvenliği, HACCP, kalite güvence ve izlenebilirlik ilkelerini anlamak ve uygulayabilmek.

6	Balıkçılık ve akuakültürün sosyal, ekonomik ve pazara yönelik boyutlarını; tedarik zincirleri, pazarlama, maliyet–fayda ve proje fizibilitesi açısından değerlendirebilmek.
7	Balıkçılık, denizel koruma ve sorumlu kaynak kullanımı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki, kurumsal ve politik çerçeveyi uygulayabilmek.
8	Güvenlik ve verimlilik ilkelerini gözeterek av araçları, gemi tabanlı operasyonlar, elleçleme sistemleri ve deniz altyapılarına yönelik mühendislik çözümleri tasarlayabilmek ve uygulayabilmek.
9	Ekosistem temelli balıkçılık yaklaşımı (EAF), deniz mekânsal planlaması, yan av azaltımı ve biyolojik çeşitliliğin korunması gibi sürdürülebilirlik kavramlarını teknik kararlara entegre edebilmek.
10	Laboratuvar ve arazi yöntemlerini (su kalitesi ölçümleri, balık sağlığı tanısı, yakın bileşen analizi), ölçüm cihazlarını ve sensörleri yetkin ve güvenli biçimde kullanabilmek.
11	Balıkçılık ve akuakültür projeleri ile operasyonlarında proje yönetimi, kalite yönetimi ve risk değerlendirme tekniklerini uygulayabilmek.
12	Bağımsız araştırma yapabilmek (proje çalışmaları, bitirme projesi), sonuçları yorumlayabilmek ve bulguları akademik, sektörel ve paydaş kitlelere yazılı ve sözlü olarak etkili biçimde aktarabilmek.
13	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci göstermek, paydaş ve toplum bağlamlarına saygı duymak ve yaşam boyu öğrenmeye bağlılık sergilemek.
14	Çok disiplinli ve çok kültürlü ekiplerde etkin biçimde çalışabilmek ve gerektiğinde liderlik gösterebilmek.
Program Eğitim Hedefleri	
1	Balıkçılık biyolojisi, akuakültür, av araçları ve teknolojileri, deniz ürünleri işleme ve hasat sonrası teknolojiler alanlarında edindikleri kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak balıkçılık ve su ürünleri üretim süreçlerini planlayabilmeleri, tasarlayabilmeleri ve etkin biçimde yürütebilmelerini sağlamak.
2	Ekosistem temelli balıkçılık yaklaşımı, çevre koruma, biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir kaynak kullanımı ilkeleri doğrultusunda, balıkçılık ve akuakültür faaliyetlerinin çevresel, ekonomik ve toplumsal etkilerini değerlendirebilmeleri ve sorumlu mühendislik çözümleri geliştirebilmelerini sağlamak.
3	İstatistiksel yöntemler, stok değerlendirme modelleri, veri analizi teknikleri ve araştırma yöntemlerini kullanarak balıkçılık teknolojileri alanındaki mühendislik problemlerini tanımlayabilmeleri, analiz edebilmeleri ve bilimsel temelli çözümler üretebilmelerini sağlamak.
4	Ulusal ve uluslararası mevzuat, gıda güvenliği, kalite yönetim sistemleri ve mesleki etik ilkeleri çerçevesinde sorumluluk alabilmeleri; çok disiplinli ekiplerde etkin iletişim kurabilmeleri, yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki gelişimlerini sürdürebilmelerini sağlamak.
Program Müfredatı Haritası	
U: Uzmanlık / GE: Geliştirme / Gİ: Giriş / H: Hiç	
Müfredatta Olan Dersler	Anahtar Öğrenme Çıktıları

[illegible]

2/4	FTE204	Balık Hastalıkları	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	H	H	H	GE	GE
2/4	FTE206	Balık Davranışları	GE	H	H	GE	H	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE
2/4	FTE208	Besleme Teknikleri	GE	H	H	GE	GE	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE
2/4	TUR102	Türkçe II: Sözlü Anlatım	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE	H	H	H	H	H
2/4	AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılapları Tarihi II	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE	H	H	H	H	H
2/4	ENG102	İngilizce II	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE	H	H	H	H	H
2/4	FTE210	Su Ortamı Mikrobiyolojik Ekolojisi	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	H	H	H	GE	GE
3/5	FTE301	Deniz Bitkileri	GE	H	H	GE	GE	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE
3/5	FTE303	Akvaryum Balıkları	GE	H	H	GE	GE	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE
3/5	FTE305	Balıkçılık Uygulamaları	GE	GE	GE	GE	GE	GE	H	H	H	H	GE	H	GE	GE
3/5	FTE307	Balıkçılık Ekipmanları	GE	GE	GE	GE	H	H	GE	H	H	H	GE	H	GE	GE
3/5	FTE309	Su Ürünlerinde Kalite Kontrol	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	H	GE	H	GE	GE
3/5	FTE311	Su Ürünlerinde Temel Besin Analizleri	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	H	GE	H	GE	GE
3/5	COM301	Denizde Haberleşme	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE	H	H	H	H	GE
3/6	FTE302	Kültür Balıkçılığı	GE	GE	H	GE	GE	H	H	H	H	H	GE	H	GE	GE
3/6	FTE304	Avlama Yöntemleri	GE	H	GE	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	GE	GE
3/6	FTE306	İç Su Balıkları	GE	H	H	GE	GE	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE
3/6	FTE308	Deniz Mikrobiyolojisi	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	GE	H	H	GE	GE
3/6	FTE310	Su Ürünleri Teknolojileri	GE	GE	GE	GE	GE	GE	H	H	H	GE	GE	H	GE	GE
3/6	FTE312	Popülasyon Dinamiği	GE	H	H	U	H	GE	H	H	GE	H	H	H	GE	GE
3/6	FTE314	Balıkçılık Tarihi ve Gelişimi	GE	H	H	H	H	H	GE	H	H	H	H	H	GE	GE
4/7	FTE401	Balık Sağlığı	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	GE	GE	H	GE	GE
4/7	FTE403	Deniz Balıkları	GE	H	H	GE	GE	H	H	H	H	H	H	H	GE	GE
4/7	FTE405	Yem Teknolojileri	GE	GE	GE	GE	GE	H	H	H	H	GE	GE	H	GE	GE
4/7	FTE407	Ağ Kafes Sistemleri	GE	GE	H	GE	GE	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	GE
4/7	FTE409	Kıyı Bölgesi Yönetimi	GE	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	H	H	H	GE	GE
4/7	FTE411	Su Ürünleri İşleme Yöntemleri	H	H	U	GE	GE	GE	H	H	H	GE	GE	H	GE	GE

4/7	FTE413	Yapay Habitatlar	GE	H	H	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	GE	GE
4/8	OCE402	Oşinografi	GE	H	H	GE	GE	H	H	H	GE	H	H	H	GE	GE
4/8	FTE402	Deniz Kirliliği	GE	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	H	H	H	GE	GE
4/8	FTE404	Su Ürünleri Mevzuatları	H	H	H	H	H	H	GE	H	GE	H	H	H	GE	GE
4/8	FTE406	Ağ Yapım ve Donam Tekniği	GE	GE	H	GE	GE	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	GE
4/8	FTE444	Mezuniyet Projesi	U	U	U	U	U	U	GE	GE	GE	U	U	U	GE	GE
4/8	FTE408	Su Ürünleri Tesisleri Tasarım ve Projelendirme	GE	GE	H	GE	GE	H	H	GE	H	GE	GE	H	GE	GE
4/8	FTE410	Deniz Koruma Alanı Tasarımı	GE	H	H	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	GE	GE
Müfredatta Olan Seçmeli Dersler			Anahtar Öğrenme Çıktıları													
Dersin Düzeyi Dönem	Ders Kodu	Ders Adı	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3/5	SHA301	Gemi Elleçleme	GE	GE	H	GE	GE	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	GE
3/5	TSM301	Teknik Deniz İşletmeciliği I	GE	GE	H	GE	GE	H	GE	H	H	GE	GE	H	GE	GE
3/6	MMD314	Yeşil ve Sürdürülebilir Lojistik	GE	H	H	GE	H	H	GE	GE	GE	H	H	H	GE	GE
3/6	MMD316	Denizcilik Riskleri ve Kriz Yönetimi	GE	H	H	GE	H	H	GE	GE	H	H	GE	H	GE	GE
4/7	MEN401	Denizcilik İngilizcesi II	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	GE	U	GE
4/7	TSM401	Teknik Deniz İşletmeciliği II	U	GE	H	U	GE	H	GE	H	H	GE	GE	H	GE	GE
4/8	FMC402	İlk Yardım ve Tıbbi Bakım	H	H	H	H	H	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	GE
4/8	EMR402	Acil Durum Prosedürleri	H	H	H	H	H	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	GE
4/8	CRG402	Yük Elleçleme ve Denge II	GE	GE	H	GE	GE	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	GE
4/8	MMD404	Deniz Turizmi Yönetimi	GE	H	H	GE	H	H	GE	H	GE	H	H	H	GE	GE
TYYÇ Yeterlilik Eşleştirme																
Grup		Temel Alan Yeterlilikleri					Program Çıktıları									
Bilgi	Kuramsal, Olgusal	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.					Balıkçılık biyolojisi, balık fizyolojisi, sucul ekoloji ve popülasyon dinamiklerine ilişkin temel ve uygulamalı bilgileri gösterebilmek.									

Beceriler	Bilişsel, Uygulamalı	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme.	Deniz, acı su ve tatlı su üretim sistemleri başta olmak üzere akuakültürün (tasarım, yetiştiricilik, sağlık yönetimi) temel ilkelerini uygulayabilmek.
		Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.	Katma değer, ürün kalitesi ve raf ömrünü güvence altına almak amacıyla hasat sonrası ve deniz ürünleri işleme sistemlerini tasarlamak, işletmek ve optimize edebilmek.
Yetkinlikler	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme.	Balıkçılık ve akuakültür projeleri ile operasyonlarında proje yönetimi, kalite yönetimi ve risk değerlendirme tekniklerini uygulayabilmek.
		Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci göstermek, paydaş ve toplum bağamlarına saygı duymak ve yaşam boyu öğrenmeye bağlılık sergilemek.
		Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme.	Çok disiplinli ve çok kültürlü ekiplerde etkin biçimde çalışabilmek ve gerektiğinde liderlik gösterebilmek.
		Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme.	Balıkçılık ve akuakültürün sosyal, ekonomik ve pazara yönelik boyutlarını; tedarik zincirleri, pazarlama, maliyet-fayda ve proje fizibilitesi açısından değerlendirebilmek.
		Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.	Deniz ürünleri tedarik zincirlerinde gıda güvenliği, HACCP, kalite güvence ve izlenebilirlik ilkelerini anlamak ve uygulayabilmek.
Yetkinlikler	Öğrenme Yetkinliği	Öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve öğrenmesini yönlendirebilme.	Laboratuvar ve arazi yöntemlerini (su kalitesi ölçümleri, balık sağlığı tanısı, yakın bileşen analizi), ölçüm cihazlarını ve sensörleri yetkin ve güvenli biçimde kullanabilmek.

		Yaşamboyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme.	Ekosistem temelli balıkçılık yaklaşımı (EAF), deniz mekânsal planlaması, yan av azaltımı ve biyolojik çeşitliliğin korunması gibi sürdürülebilirlik kavramlarını teknik kararlara entegre edebilmek.
Yetkinlikler	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme.	Bağımsız araştırma yapabilmek (proje çalışmaları, bitirme projesi), sonuçları yorumlayabilmek ve bulguları akademik, sektörel ve paydaş kitlelere yazılı ve sözlü olarak etkili biçimde aktarabilmek.
		Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.	Balıkçılık verilerini analiz etmek ve kaynak yönetimini desteklemek için nicel yöntemleri (istatistik, örnekleme teorisi, stok değerlendirme modelleri) ve modern araçları kullanabilmek.
		Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme.	Balıkçılık ve akuakültürün sosyal, ekonomik ve pazara yönelik boyutlarını; tedarik zincirleri, pazarlama, maliyet-fayda ve proje fizibilitesi açısından değerlendirebilmek.
Yetkinlikler	Alan Özgü Yetkinlik	Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme.	Güvenlik ve verimlilik ilkelerini gözeterek av araçları, gemi tabanlı operasyonlar, elleçleme sistemleri ve deniz altyapılarına yönelik mühendislik çözümleri tasarlayabilmek ve uygulayabilmek.
		Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme.	Bağımsız araştırma yapabilmek (proje çalışmaları, bitirme projesi), sonuçları yorumlayabilmek ve bulguları akademik, sektörel ve paydaş kitlelere yazılı ve sözlü olarak etkili biçimde aktarabilmek.
		Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme.	Balıkçılık, denizel koruma ve sorumlu kaynak kullanımı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki, kurumsal ve politik çerçeveyi uygulayabilmek.

[illegible]

Kurumsal Öğrenme Çıktıları / Program Öğrenme Çıktıları Kapsama															
İ = İlgili Kİ = Kısmen ilgili İD = İlgili değil															
Kurumsal Öğrenme Çıktıları		PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14
1	Bilgi ve düşünceleri, değişik perspektiflerden analiz edebilecek, sentezleyebilecek ve değerlendirebilecekler.	Kİ	İ	İ	İ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	İD	Kİ	Kİ	İD	Kİ
2	Görevlerini, ahlak kurallarını göz ardı etmeden çok boyutlu kalite standartları çerçevesinde yerine getirebilecekler.	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	İ	İ	İ	İ	Kİ	Kİ	Kİ	İ	Kİ	Kİ
3	Değişik kültürlerin, küresel ve tarihsel perspektiflerin farkında olarak, sürekli ve sorumlu bir davranış sergileme yoluyla topluma hizmet edebilecekler.	İD	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	İ	Kİ	İ	Kİ	Kİ	İ	Kİ	Kİ
4	Çok sayıda bilim dalından elde edecekleri kavram ve bilgileri bir araya getirerek, değişik bilgi alanlarına erişebilecek, onları karşılaştırabilecek ve eleştirebilecekler.	Kİ	İ	İ	İ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	İD	Kİ	Kİ	İD	Kİ
5	Uzmanlık gerektiren bir çalışma alanında uzmanlık gösterebilecek ve teori ile pratiği birleştirebileceklerdir.	İ	İ	Kİ	İ	İ	İ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	Kİ	İ

Program İstihdam Olanakları

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Programı mezunları; balıkçılık, su ürünleri ve akuakültür sektörlerinde geniş bir istihdam yelpazesine sahiptir. Mezunlar, deniz ve iç su balıkçılığı faaliyetlerinde üretim, işletme ve yönetim süreçlerinde görev alabilmekte; kültür balıkçılığı tesisleri, kuluçkahaneler ve yetiştiricilik işletmelerinde mühendis ve yönetici pozisyonlarında çalışabilmektedir.

Mezunlar ayrıca su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde kalite kontrol, gıda güvenliği, HACCP uygulamaları ve üretim planlama alanlarında istihdam edilebilmektedir. Balıkçılık ekipmanları, av araçları ve deniz teknolojileri alanında faaliyet gösteren firmalarda teknik uzman, proje

sorumlusu ve Ar-Ge personeli olarak görev alabilmektedirler. Bunun yanı sıra, su ürünleri mevzuatı, denetim ve ruhsatlandırma süreçlerinde kamu kurum ve kuruluşlarında çalışma olanakları bulunmaktadır.

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği mezunları; Tarım ve Orman Bakanlığı başta olmak üzere ilgili kamu kurumlarında, araştırma enstitülerinde, üniversitelerde ve bilimsel araştırma merkezlerinde görev alabilmekte; gerekli koşulları sağlamaları hâlinde lisansüstü eğitimlerine devam edebilmektedir. Ayrıca mezunlar, çevre yönetimi, kıyı alanları planlaması, deniz koruma alanları, sürdürülebilir balıkçılık ve danışmanlık hizmetleri gibi alanlarda da kariyer yapabilmektedir.

Üst Derece Programlarına Geçiş

Yüksek lisans programlarına başvurabilir.

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Lisans Programı Mezun İstatistikleri (Son Beş Yıl)

Yıl	Mezun Sayısı
2020	
2021	
2022	
2023	
2024	

Öğretim Programı ve AKTS Kredileri

I. Sınıf / I. Dönem

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu Seçmeli	Teori	Uygulama	AKTS
MTH101	Analiz I	Zorunlu	4	0	6
NAV101	Navigasyon I	Zorunlu	2	2	3
SEA101	Gemicilik I	Zorunlu	2	2	3
SAF101	Denizde Güvenlik I	Zorunlu	2	2	3
CFM101	Deniz Kimyası	Zorunlu	2	2	3
MPH101	Denizciler için Fizik I	Zorunlu	3	2	3

FTE101	Balıkçılık Teknolojisine Giriş	Zorunlu	3	0	6
MEC101	Teknik Çizim I	Zorunlu	2	2	3
AKTS Toplamı					30
I. Sınıf / II. Dönem					
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu Seçmeli	Teori	Uygulama	AKTS
MTH102	Analiz II	Zorunlu	4	0	6
NAV102	Navigasyon II	Zorunlu	2	2	3
SEA102	Gemicilik II	Zorunlu	2	2	3
FTE102	Deniz Biyolojisi	Zorunlu	2	0	5
SAF102	Denizde Güvenlik II	Zorunlu	2	2	3
MPH102	Denizciler için Fizik II	Zorunlu	3	2	3
FTE104	Çevre Kimyası	Zorunlu	2	0	4
CMP102	Bilişim Teknolojilerine Giriş	Zorunlu	3	0	3
AKTS Toplamı					30
II. Sınıf / III. Dönem					
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu Seçmeli	Teori	Uygulama	AKTS
FTE201	Balık Yetiştiriciliği	Zorunlu	3	2	6
FTE203	Balık Anatomisi	Zorunlu	2	2	5
MET201	Deniz Meteorolojisi	Zorunlu	1	2	5
FTE205	Su Kalitesi ve Kontrolü	Zorunlu	2	2	4
TUR101	Türkçe I: Yazılı Anlatım	Zorunlu	2	0	2
AIT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılapları Tarihi I	Zorunlu	2	0	2
ENG101	İngilizce I	Zorunlu	3	0	3
FTE207	Deniz Ekolojisi	Zorunlu	3	0	3
AKTS Toplamı					30

II. Sınıf / IV. Dönem					
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu Seçmeli	Teori	Uygulama	AKTS
FTE202	Balık Biyolojisi	Zorunlu	2	2	5
FTE204	Balık Hastalıkları	Zorunlu	2	2	5
FTE206	Balık Davranışları	Zorunlu	2	2	5
FTE208	Besleme Teknikleri	Zorunlu	2	2	5
TUR102	Türkçe II: Sözlü Anlatım	Zorunlu	2	0	2
AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılapları Tarihi II	Zorunlu	2	0	2
ENG102	İngilizce II	Zorunlu	3	0	3
FTE210	Su Ortamı Mikrobiyolojik Ekolojisi	Zorunlu	3	0	3
AKTS Toplamı					30
III. Sınıf / V. Dönem					
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu Seçmeli	Teori	Uygulama	AKTS
FTE301	Deniz Bitkileri	Zorunlu	2	2	4
FTE303	Akvaryum Balıkları	Zorunlu	2	0	2
FTE305	Balıkçılık Uygulamaları	Zorunlu	2	2	4
FTE307	Balıkçılık Ekipmanları	Zorunlu	2	0	4
FTE309	Su Ürünlerinde Kalite Kontrol	Zorunlu	2	2	5
FTE311	Su Ürünlerinde Temel Besin Analizleri	Zorunlu	3	0	4
COM301	Denizde Haberleşme	Zorunlu	2	2	4
TE**	Teknik Seçmeli	Seçmeli	2	2	3
AKTS Toplamı					30
III. Sınıf / VI. Dönem					
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu Seçmeli	Teori	Uygulama	AKTS

FTE302	Kültür Balıkçılığı	Zorunlu	2	0	3
FTE304	Avlama Yöntemleri	Zorunlu	2	2	5
FTE306	İç Su Balıkları	Zorunlu	3	0	4
FTE308	Deniz Mikrobiyolojisi	Zorunlu	2	0	3
FTE310	Su Ürünleri Teknolojileri	Zorunlu	2	2	4
FTE312	Popülasyon Dinamiği	Zorunlu	2	2	5
FTE314	Balıkçılık Tarihi ve Gelişimi	Zorunlu	3	0	3
TE**	Teknik Seçmeli	Seçmeli	3	0	3
AKTS Toplamı					30
IV. Sınıf / VII. Dönem					
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu Seçmeli	Teori	Uygulama	AKTS
FTE401	Balık Sağlığı	Zorunlu	2	2	5
FTE403	Deniz Balıkları	Zorunlu	2	0	3
FTE405	Yem Teknolojileri	Zorunlu	3	0	3
FTE407	Ağ Kafes Sistemleri	Zorunlu	2	2	5
FTE409	Kıyı Bölgesi Yönetimi	Zorunlu	2	0	5
FTE411	Su Ürünleri İşleme Yöntemleri	Zorunlu	2	2	3
FTE413	Yapay Habitatlar	Zorunlu	2	2	3
TE**	Teknik Seçmeli	Seçmeli	2	2	3
AKTS Toplamı					30
IV. Sınıf / VIII. Dönem					
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu Seçmeli	Teori	Uygulama	AKTS
OCE402	Oşinografi	Zorunlu	1	2	4
FTE402	Deniz Kirliliği	Zorunlu	2	2	5
FTE404	Su Ürünleri Mevzuatları	Zorunlu	3	0	4

FTE406	Ağ Yapım ve Donam Tekniği	Zorunlu	2	2	4
FTE444	Mezuniyet Projesi	Zorunlu	0	4	4
FTE408	Su Ürünleri Tesisleri Tasarım ve Projelendirme	Zorunlu	3	0	3
FTE410	Deniz Koruma Alanı Tasarımı	Zorunlu	2	2	3
TE**	Teknik Seçmeli	Seçmeli	2	2	3
AKTS Toplamı					30
Toplam AKTS					240
Ölçme ve Değerlendirme					
Başarı Notu	Katsayı	Yüzdelik			
AA	4	90-100			
BA	3.5	85-89			
BB	3	80-84			
CB	2.5	75-79			
CC	2	70-74			
DC	1.5	60-69			
DD	1	50-59			
FF	0	49 ve altı			
NA	-	Katılım oranı %70'in altında			
Eğitim Türü					
Tam Zamanlı					
Eğitim Temel Alanı					
Mühendislik					
Bölüm Başkanı ve AKTS Koordinatörü					
Bölüm Başkanı		Dr. Gökhan Tarı			
AKTS Koordinatörü		Yard. Doç. Dr. Pınar Sharghi			