



T.C.
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ
YÖNETİM KURULU KARARLARI



Ek-1

TOPLANTI TARİHİ	TOPLANTI SAYISI	KARAR SAYISI
05.09.2022	2022/ 31	1

KARAR-1- Fakültemiz Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Esmeray KÜLEY'in dilekçesi hakkında görüşüldü.

Fakültemiz Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölüm Başkanlığı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Esmeray KÜLEY'in taze ve işlenmiş su ürünleri ile ilgili yapılacak mikrobiyolojik analizler ve birim fiyatlandırmaları aşağıda verilmiş olup ücretlendirmelerin bu çerçevede yapılmasına ve gereği için Çukurova Üniversitesi Rektörlüğüne arzına oy birliğiyle karar verildi.

e-imzalıdır

Prof. Dr. Caner Enver ÖZYURT
Dekan V.

e-imzalıdır

Prof. Dr. Cem ÇEVİK
Üye

e-imzalıdır

Prof. Dr. Suat DİKEL
Üye

e-imzalıdır

Prof. Dr. Yasemen YANAR
Üye

e-imzalıdır

Doç. Dr. Oğuz TAŞBOZAN
Üye

e-imzalıdır

Doç. Dr. Leyla USLU
Üye

e-imzalıdır

Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKAMCA
Üye



T.C.
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ
YÖNETİM KURULU KARARLARI



TOPLANTI TARİHİ	TOPLANTI SAYISI	KARAR SAYISI
05.09.2022	2022/ 31	1

Su Ürünleri Fakültesi, Avlama İşleme Teknolojisi Bölümü Mikrobiyoloji Laboratuvarında Gerçekleştirilecek Analizler

Mikrobiyolojik analizler		Analiz Ücreti (TL)	%18 KDV'li Toplam Fiyat (TL)
Aerobik Bakteri Sayısı		230	272
Anaerobik Bakteri Sayısı		230	272
Antibiyotik duyarlılık testi	(Tek referans bakteriye karşı, 3 tekrarlı)	64	75
Antimikrobiyal aktivite testi	(Tek referans bakteriye karşı, 3 tekrarlı)	64	75
<i>Bacillus cereus</i>		260	306
<i>Bacillus cereus</i> Analizi	Hızlı Test	276	325
<i>Clostridium botulinum</i>		284	334
<i>Clostridium perfringens</i>		284	334
Hidrojen sülfür (H ₂ S) üreten bakteri sayımı		258	304
<i>E.coli</i>		230	272
Koliform sayımı		230	272
Enterobacteriaceae Sayımı		230	272
<i>Enterococcus</i> (Fekal <i>streptococcus</i>) Sayımı		212	250
Fekal Koliform		212	250
Küf Sayımı		164	194
Küf ve Maya Sayımı		230	272
Laktik Asit Bakteri Sayımı		230	272
<i>Listeria monocytogenes</i>	Geleneksel	292	345
<i>Listeria monocytogenes</i>	Hızlı Test	417	492
<i>Salmonella</i> Aranması	Hızlı Test	379	447
<i>Salmonella</i> spp.	Geleneksel	292	345
<i>Staphylococcus aureus</i>		260	306
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>		324	382
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Hızlı Test	457	540
<i>Vibrio</i> spp. Aranması		324	382

*Numuneler özelliklerini kaybetmeyecek durumda, orijinal kapalı ambalajında ya da steril kap içinde mümkün olan en kısa sürede laboratuvara ulaştırılmalıdır.

Soğukta muhafaza edilen bozulacak nitelikteki dondurulmamış ürünler buz kutusu gibi izoleli kutular içinde soğukta taşınmalıdır. Soğukta muhafazası gereken ürünler, eğer soğuk zincirde getirilemiyorsa buzdolabından çıkarıldıktan en geç 1 saat içinde uygun koşullarda laboratuvara ulaştırılmalıdır.

Donmuş numuneler analize alınmaya kadar çözülmesini önleyecek şekilde donmuş durumda laboratuvara getirilmeli



T.C.
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ
YÖNETİM KURULU KARARLARI



TOPLANTI TARİHİ	TOPLANTI SAYISI	KARAR SAYISI
05.09.2022	2022/ 31	1

e-imzalıdır
Prof. Dr. Caner Enver ÖZYURT
Dekan V.

e-imzalıdır
Prof. Dr. Cem ÇEVİK
Üye

e-imzalıdır
Prof. Dr. Suat DİKEL
Üye

e-imzalıdır
Prof. Dr. Yasemen YANAR
Üye

e-imzalıdır
Doç. Dr. Oğuz TAŞBOZAN
Üye

e-imzalıdır
Doç. Dr. Leyla USLU
Üye

e-imzalıdır
Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKAMCA
Üye

Su Ürünleri Fakültesi, Avlama İşleme Teknolojisi Bölümü Mikrobiyoloji Laboratuvarında Gerçekleştirilecek Analizler

Mikrobiyolojik analizler		Analiz Ücreti (TL)	%18 KDV'li Toplam Fiyat (TL)
Aerobik Bakteri Sayısı		230	272
Anaerobik Bakteri Sayısı		230	272
Antibiyotik duyarlılık testi	(Tek referans bakteriye karşı, 3 tekrarlı)	64	75
Antimikrobiyal aktivite testi	(Tek referans bakteriye karşı, 3 tekrarlı)	64	75
<i>Bacillus cereus</i>		260	306
<i>Bacillus cereus</i> Analizi	Hızlı Test	276	325
<i>Clostridium botulinum</i>		284	334
<i>Clostridium perfringens</i>		284	334
Hidrojen sülfür (H ₂ S) üreten bakteri sayımı		258	304
<i>E.coli</i>		230	272
Koliform sayımı		230	272
Enterobacteriaceae Sayımı		230	272
<i>Enterococcus</i> (Fekal <i>streptococcus</i>) Sayımı		212	250
Fekal Koliform		212	250
Küf Sayımı		164	194
Küf ve Maya Sayımı		230	272
Laktik Asit Bakteri Sayımı		230	272
<i>Listeria monocytogenes</i>	Geleneksel	292	345
<i>Listeria monocytogenes</i>	Hızlı Test	417	492
<i>Salmonella</i> Aranması	Hızlı Test	379	447
<i>Salmonella</i> spp.	Geleneksel	292	345
<i>Staphylococcus aureus</i>		260	306
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>		324	382
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Hızlı Test	457	540
<i>Vibrio</i> spp. Aranması		324	382

*Numuneler özelliklerini kaybetmeyecek durumda, orijinal kapalı ambalajında ya da steril kap içinde mümkün olan en kısa sürede laboratuvara ulaştırılmalıdır.

Soğukta muhafaza edilen bozulacak nitelikteki dondurulmamış ürünler buz kutusu gibi izoleli kutular içinde soğukta taşınmalıdır. Soğukta muhafazası gereken ürünler, eğer soğuk zincirde

getirilemiyorsa buzdolabından çıkarıldıktan en geç 1 saat içinde uygun koşullarda laboratuara ulaştırılmalıdır.

Donmuş numuneler analize alınincaya kadar çözülmesini önleyecek şekilde donmuş durumda



T.C.
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ
YÖNETİM KURULU KARARLARI



Ek-2

TOPLANTI TARİHİ	TOPLANTI SAYISI	KARAR SAYISI
05.09.2022	2022/ 31	2

KARAR-2- Ç.Ü. Rektörlüğü Öğrenci İşleri Daire Başkanlığının 29.08.2022 tarih ve 478936 sayılı yazısı hakkında görüşüldü.

2022-2023 Eğitim-Öğretim yılı Güz Yarıyılında Fakültemizde okutulacak derslerin verilmiş yöntemlerinin ekteki çizelgede belirtildiği şekliyle kabulüne ve gereği için Çukurova Üniversitesi Rektörlüğüne arzına oy birliğiyle karar verildi.

e-imzalıdır

Prof. Dr. Caner Enver ÖZYURT
Dekan V.

e-imzalıdır

Prof. Dr. Cem ÇEVİK
Üye

e-imzalıdır

Prof. Dr. Suat DİKEL
Üye

e-imzalıdır

Prof. Dr. Yasemen YANAR
Üye

e-imzalıdır

Doç. Dr. Oğuz TAŞBOZAN
Üye

e-imzalıdır

Doç. Dr. Leyla USLU
Üye

e-imzalıdır

Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKAMCA
Üye

SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ SU ÜRÜNLERİ MÜHENDİSLİĞİ PR.
2022-2023 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI DERS PLANI ve PROGRAMI

Y.Y.	KODU	Z/S	A/P	DERSİN ADI	T+U	AKTS	DERSİ VERECEK ÖĞRETİM ELEMANLARI	ÖĞRETİM TÜRÜ
1	BIY 115	Z	A	Genel Biyoloji(?)	2+2	5	Prof. Dr. SEVİM POLAT, Prof. Dr. CANAN TÜRELİ,	YÜZ YÜZE
	FIZ 109	Z	A	Fizik(?)	2+0	4	Dr. Öğr. Üyesi Ayhan ATIZ,	YÜZ YÜZE
	KIM 107	Z	A	Kimya(?)	2+0	4	Prof. Dr. GÜZİDE YÜCEBİLGİÇ,	YÜZ YÜZE
	MAT 111	Z	A	Matematik I(?)	2+0	4	Doç. Dr. SEDAT GÜNDOĞDU,	YÜZ YÜZE
	SUF 103	Z	A	Kıyı Yönetimi(?)	2+0	4	Doç. Dr. HACER YELDAN,	YÜZ YÜZE
	TMD 101	Z	A	Mühendislik Mekaniği(?)	2+0	3	Dr. Öğr. Üyesi MÜGE ERKAN CAN,	YÜZ YÜZE
	UAI 101	Z	A	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I(?)	2+0	2	Öğr. Gör. HİDAYET KÖROĞLU,	UZAKTAN
	UIN 101	Z	A	İngilizce I(?)	2+0	2	Öğr. Gör. NEŞE SONÇAĞ YAZAN,	UZAKTAN
	UTD 101	Z	A	Türk Dili I(?)	2+0	2	Öğr. Gör. Dr. CENGİZ VELİ KURMUŞ,	UZAKTAN
Aktif dersler toplamı :					18+2	30		

Y.Y.	KODU	Z/S	A/P	DERSİN ADI	T+U	AKTS	DERSİ VERECEK ÖĞRETİM ELEMANLARI	ÖĞRETİM TÜRÜ
3	SUF 201	Z	A	İstatistik(?)	2+2	4	Doç. Dr. MAKBULE BAYLAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 203	Z	A	Genetik(?)	2+0	3	Doç. Dr. MAKBULE BAYLAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 205	Z	A	Limnoloji(?)	2+0	3	Prof. Dr. FATMA ÇEVİK,	YÜZ YÜZE
	SUF 207	Z	A	Genel Mikrobiyoloji(?)	2+2	4	Prof. Dr. İBRAHİM CENGİZLER, Prof. Dr. AYSEL ŞAHAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 209	Z	A	Balık Biyolojisi(?)	1+2	4	Doç. Dr. MELTEM MANAŞIRLI,	YÜZ YÜZE
	SUF 211	Z	A	Planktonoloji(?)	1+2	3	Prof. Dr. SEVİM POLAT,	YÜZ YÜZE
	SUF 213	S	A	Mesleki İngilizce 1(?)	2+0	3	Prof. Dr. SEVİM POLAT,	YÜZ YÜZE
	SUF 215	S	A	Algal Biyoteknoloji(?)	1+2	3	Prof. Dr. OYA İŞİK,	YÜZ YÜZE
	SUF 217	S	A	Balık Besleme Teknikleri(?)	1+2	3	Prof. Dr. ORHAN TUFAN EROLDÖĞAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 219	S	A	Balıklarda Üreme ve Döl Alma Teknikleri(?)	1+2	3	Prof. Dr. MAHMUT ALİ GÖKÇE,	YÜZ YÜZE
	SUF 221	S	A	Türkiye Balıkçılığı(?)	2+0	3	Prof. Dr. CANER ENVER ÖZYURT,	YÜZ YÜZE
	SUF 223	S	A	Balık Davranışları(?)	2+0	3	Prof. Dr. AYSEL ŞAHAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 225	S	A	İşletme Yönetimi ve Organizasyonu(?)	2+0	3	Doç. Dr. OĞUZ TAŞBOZAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 227	S	A	Su Kuşları Sürünge ve Memeliler(?)	2+0	3	Prof. Dr. CANAN TÜRELİ,	YÜZ YÜZE
	SUF 229	S	A	Seyir-denizde Çatışmayı Önleme Kuralları(?)	2+0	3	Prof. Dr. CANER ENVER ÖZYURT,	YÜZ YÜZE
SUF 231	S	A	Sportif Olta Balıkçılığı(?)	1+2	2	Dr. Öğr. Üyesi ERHAN AKAMCA,	YÜZ YÜZE	
Aktif dersler toplamı :					28+16	53		

Y.Y.	KODU	Z/S	A/P	DERSİN ADI	T+U	AKTS	DERSİ VERECEK ÖĞRETİM ELEMANLARI	ÖĞRETİM TÜRÜ
5	SUF 301	Z	A	Akvaryum Balıkları Yetiştiriciliği(?)	1+2	4	Öğr. Gör. Dr. İbrahim DEMİRKALE,	YÜZ YÜZE
	SUF 303	Z	A	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi(?)	2+2	4	Prof. Dr. AYGÜL KÜÇÜKGÜLMEZ YANDIM, Doç. Dr. ESMERAY KÜLEY BOĞA, Doç. Dr. MUSTAFA DURMUŞ,	YÜZ YÜZE
	SUF 305	Z	A	İçsu Balıkları Yetiştiriciliği(?)	2+2	4	Prof. Dr. SUAT DİKEL,	YÜZ YÜZE
	SUF 307	Z	A	Su Ürünleri Ekonomisi ve Pazarlama(?)	2+0	3	Prof. Dr. YASEMEN YANAR, Prof. Dr. GÜLSÜN ÖZYURT,	YÜZ YÜZE
	SUF 325	Z	A	Balık Yem Teknolojisi(?)	2+0	3	Prof. Dr. ORHAN TUFAN EROLDÖĞAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 311	S	A	Kafes Sistemlerinde Balık Yetiştiriciliği(?)	2+0	3	Prof. Dr. SUAT DİKEL,	YÜZ YÜZE
	SUF 313	S	A	Su Ürünleri İşletmelerinde Sağlık Yönetimi(?)	2+0	3	Prof. Dr. İBRAHİM CENGİZLER,	YÜZ YÜZE
	SUF 315	S	A	Kıyılmış Su Ürünleri İşleme Teknolojisi(?)	1+2	3	Prof. Dr. GÜLSÜN ÖZYURT,	YÜZ YÜZE
	SUF 317	S	A	Su Ürünlerinde Bozulma İndikatörleri(?)	1+2	3	Prof. Dr. YEŞİM ÖZOĞUL,	YÜZ YÜZE
	SUF 319	S	A	Uygulamalı Balık Farmakolojisi(?)	1+2	3	Prof. Dr. ARGUN AKIF ÖZAK,	YÜZ YÜZE

SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ SU ÜRÜNLERİ MÜHENDİSLİĞİ PR.
2022-2023 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI DERS PLANI ve PROGRAMI

Y.Y.	KODU	Z/S	A/P	DERSİN ADI	T+U	AKTS	DERSİ VERECEK ÖĞRETİM ELEMANLARI	ÖĞRETİM TÜRÜ
	SUF 323	S	A	Navigasyon ve Meteoroloji(?)	1+2	3	Prof. Dr. CANER ENVER ÖZYURT, Dr. Öğr. Üyesi ERHAN AKAMCA,	YÜZ YÜZE
	SUF 327	S	A	Gemicilik,tekne Kullanma(?)	1+2	3	Prof. Dr. CANER ENVER ÖZYURT,	YÜZ YÜZE
				Aktif dersler toplamı :	21+18	44		

Y.Y.	KODU	Z/S	A/P	DERSİN ADI	T+U	AKTS	DERSİ VERECEK ÖĞRETİM ELEMANLARI	ÖĞRETİM TÜRÜ
7	SUF 403	Z	A	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri(?)	2+0	4	Prof. Dr. FATİH ÖZOĞUL,	YÜZ YÜZE
	SUF 405	Z	A	Balık Populasyon Dinamiği(?)	1+2	4	Doç. Dr. SİNAN MAVRUK,	YÜZ YÜZE
	SUF 407	Z	A	Av Araçları ve Avlama Yöntemleri(?)	1+2	4	Dr. Öğr. Üyesi ERHAN AKAMCA,	YÜZ YÜZE
	SUF 425	Z	A	Balık Besleme(?)	3+0	5	Prof. Dr. ABDURAHMAN POLAT,	YÜZ YÜZE
	SUF 429	Z	A	Mesleki Uygulama 1(?)	1+0	4	Prof. Dr. GÜLSÜN ÖZYURT,	YÜZ YÜZE
	SUF 431	Z	A	İş Sağlığı ve Güvenliği 1(?)	2+0	3	Doç. Dr. SAİT MUHARREM SAY,	YÜZ YÜZE
	SUF 401	S	A	Küçük Ölçekli Balıkçılık Uygulamaları(?)	2+0	3	Dr. Öğr. Üyesi ERHAN AKAMCA,	YÜZ YÜZE
	SUF 409	S	A	Ekonomik Deniz Balıkları ve Balıkçılığı(?)	2+0	3	Doç. Dr. HACER YELDAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 411	S	A	Balık Biyodenyeleri(?)	2+0	3	Prof. Dr. FATMA ÇEVİK,	YÜZ YÜZE
	SUF 413	S	A	Balık Islahı(?)	2+0	3	Doç. Dr. MAKBULE BAYLAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 415	S	A	Denizel Kuluçkahane Teknolojisi(?)	1+2	3	Arş.Gör.Dr. Hatice Asuman YILMAZ,	YÜZ YÜZE
	SUF 417	S	A	İşleme Ünitelerinin Planlaması ve Donanımı (?)	1+2	3	Prof. Dr. AYGÜL KÜÇÜKGÜLMEZ YANDIM,	YÜZ YÜZE
	SUF 419	S	A	Balık Besleme Fizyolojisi ve Biyokimyası(?)	1+2	3	Doç. Dr. OĞUZ TAŞBOZAN,	YÜZ YÜZE
	SUF 421	S	A	İçsu Balıkçılığı ve Yönetimi(?)	2+0	3	Prof. Dr. CANER ENVER ÖZYURT,	YÜZ YÜZE
				Aktif dersler toplamı :	34+10	57		