



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



Ek-1

TOPLANTI TARİHİ	TOPLANTI SAYISI	KARAR SAYISI
16.11.2022	2022/ 41	1

**KARAR-1-** Fakültemiz öğrencisi 2022458801 nolu Kerim ÇETİN'in muafiyet istemi ile ilgili 10/11/2022-E.553938 tarih ve sayılı dilekçesi ile Fakültemiz muafiyet ve intibak komisyon kararı hakkında görüşüldü.

Fakültemiz öğrencisi 2022458801 nolu Kerim ÇETİN'in Çukurova Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet ve İntibak Yönergesine istinaden; daha önce bir yükseköğretim kurumunda (Kocaeli Üniversitesi) görüp başarılı olduğu derslerden muaf sayılmasının uygun olduğuna; bilgi için adı geçen öğrenciye, öğrenci işleri birimine ve gereği için Çukurova Üniversitesi Rektörlüğüne arzına oy birliğiyle karar verildi.

Daha Önce Alınan Dersler		Ç.Ü. Su Ürünleri Fakültesinde Muafiyet Talep Edilen Dersler				
		Başarı Notu	TU			
KÖF-103	Genel Biyoloji	E	3	BİY-115	Genel Biyoloji	Muaf
KÖF-104	Mikrobiyoloji	B	3	SÜF-207	Mikrobiyoloji	Muaf

***e-imzalıdır***

Prof. Dr. Caner Enver ÖZYURT  
Dekan V.

***e-imzalıdır***

Prof. Dr. Sevim POLAT  
Üye

***e-imzalıdır***

Prof. Dr. Suat DİKEL  
Üye

***e-imzalıdır***

Prof. Dr. Esmeray KÜLEY  
Üye

***e-imzalıdır***

Doç. Dr. Oğuz TAŞBOZAN  
Üye

***e-imzalıdır***

Doç. Dr. Sinan MAVRUK  
Üye

***e-imzalıdır***

Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKAMCA  
Üye

T.C.

**SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ  
MUAFİYET VE İNTİBAK KOMİSYONU BAŞKANLIĞI**

-1

**SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ DEKANLIĞI'NA**

Fakültemiz öğrencisi 2022458801 nolu Kerim ÇETİN'in başvurusu üzerine komisyonumuzca yapılan inceleme sonucunda daha önce bir yükseköğretim kurumunda görmüş olduğu derslerden başarılı olmuş ve tablodaki karşılığında belirtilen Fakültemizde okutulan derslerden muaf sayılmasına uygun olduğuna karar verilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

**DERS MUAFİYETİ RAPORU  
ÖĞRENCİ BİLGİLERİ**

Adı-Soyadı : Kerim ÇETİN

Öğrenci No : 2022458801

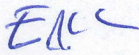
Not Durum Belgesini Aldığı Kurum : Kocaeli Üniversitesi

Daha Önce Alınan Dersler				Ç.Ü'de Muafiyet Talep edilen dersler		
DersKodu	Ders Adı	Başarı Notu	T-U	Ders Kodu	Ders Adı	Durumu
KÖF-103	Genel Biyoloji	E	3	BİY-115	Genel Biyoloji	Muaf
KÖF-104	Mikrobiyoloji	B	3	SÜF-207	Genel Mikrobiyoloji	Muaf



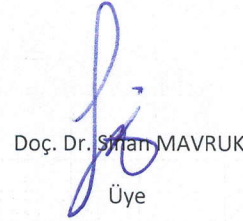
Doç. Dr. Mustafa DURMUŞ

Komisyon Başkanı



Prof. Dr. Esmeray KÜLEY

Üye



Doç. Dr. Sıman MAVRUK

Üye

EK:1

## DERS MUAFİYET / İNTİBAK DİLEKÇESİ

-2

.....Su Üremeli.....Fakültesi/Yüksekokulu

.....Su Üremeli.....Bölüm Başkanlığı'na

Daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda okuyarak başarılı olduğum aşağıda kodu, adı ve başarı notu yazılı derslerden ekte sunduğum not durum belgesi ve ders içerikleri doğrultusunda ders muafiyetimin yapılması,; ayrıca, muaf olduğum derslerin AKTS toplamının yeterli olması durumunda ilgili yıla/yarıyıla intibakımın yapılması konusunda; gereğini arz ederim. ....../...../20..

Adı-Soyadı : KERMİN ÇETİN.....

İMZA: 

Öğrenci No : 2022455801.....

Not durum Belgesi Alınan Kurum : KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ

Telefon No : 0532 2977606.....

Daha Önce Alınan Dersler				Ç.Ü'de Muafiyet Talep edilen dersler	
DersKodu	Ders Adı	Başarı Notu	T-U	Ders Kodu	Ders Adı
MAT106	Matematik 11	D		MAT106	Matematik 11
KSF103	Genel Biyoloji	E		BSY115	Genel Biyoloji
KSF104	Mikrobiyoloji	B		SuF207	Genel mikrobiyoloji

**ACIKLAMALAR:**

1-Ç.Ü. Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi" ile "Ç.Ü. Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" uyarınca, öğrenci öncelikle alt yarıyıldan alması gereken dersleri aldıktan sonra, intibak durumunun Birim yönetim Kurulu tarafından tebliğ edilmesini izleyen "5" iş günü içerisinde, üst yıl/yarıyıldan (danışmanın uygun bulunduğu) dersleri alma talebi ile Birime başvurur.

2."Ç.Ü. Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi" gereği Muafiyet/intibak talebi, ilgili yönetim kurulu tarafından karara bağlanıncaya kadar, öğrenciler muafiyet talebinde buldukları ders/derslerle birlikte üst yılda/yarıyıldan almayı planladığı de devam ederler.

**T.C.**  
**KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
**TRANSKRİPT(NOT DÖKÜM) BELGESİ**

Öğrenci No : 093622004 T.C. Kimlik No : 12922705086  
Ad Soyad : KERİM ÇETİN Baba Adı : AYKUT  
Meslek Yüksekokulu : Köseköy Meslek Yüksekokulu Ana Adı : KİBARIYE  
Program : Gıda Teknolojisi (İÖ) Üniversiteye Giriş Tarihi : 01.09.2009  
Doğum Yeri : DAVUTLAR BİGADİCİ Doğum Tarihi : 13.10.1983

Staj Firma	Staj Günü	Staj Yeri	Staj Firma	Staj Günü	Staj Yeri		
ÇAKIROĞLU GIDA	30	KÖRFEZ / KOCAELİ					
<b>2009-2010 Güz Dönemi</b>			<b>2009-2010 Bahar Dönemi</b>				
	<b>Kredi</b>	<b>Başarı Notu</b>	<b>Durumu</b>	<b>Kredi</b>	<b>Başarı Notu</b>	<b>Durumu</b>	
1 KÖF103 Genel Biyoloji	3	E	Basarili	10ENF102 Temel Bilgisayar Bilimleri	3	C	Basarili
2 MAT101 Matematik I	3	D	Basarili	11KİM112 Analitik Kimya ve Laboratuvar Teknikleri	2	A	Basarili
3 AIB101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	E (M)	Basarili	12KÖF102 Organik Kimya	2	C	Basarili
4 ENF101 Temel Bilgi Teknolojisi	2	D (M)	Basarili	13KÖF104 Mikrobiyoloji I	3	B	Basarili
5 İYT215 İletişim ve Yönetim Teknikleri	2	A (M)	Basarili	14KÖF110 Fermentasyon Biyokimyası	2	C	Basarili
6 KİM105 Genel Kimya	3	A (M)	Basarili	15AIB102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	E (M)	Basarili
7 KÖF109 Genel Fizik	2	A (M)	Basarili	16MAT106 Matematik II	3	D (M)	Basarili
8 TDB101 Türk Dili-I	2	E (M)	Basarili	17TDB102 Türk Dili-II	2	E (M)	Basarili
9 YDB121 Yabancı Dil A-I	2	D (M)	Basarili	18YDB122 Yabancı Dil A-II	2	E (M)	Basarili
	<b>Kredi</b>	<b>Kredi Notu</b>	<b>Kredi Ort.</b>	<b>Kredi</b>	<b>Kredi Notu</b>	<b>Kredi Ort.</b>	
<b>Dönem</b>	21	59.5	2.83	<b>Dönem</b>	21	59	2.81
<b>Sınıf</b>	21	59.5	2.83	<b>Sınıf</b>	42	118.5	2.82
<b>Genel</b>	21	59.5	2.83 (C)*	<b>Genel</b>	42	118.5	2.82 (C)*
<b>2010-2011 Güz Dönemi</b>			<b>2010-2011 Bahar Dönemi</b>				
	<b>Kredi</b>	<b>Başarı Notu</b>	<b>Durumu</b>	<b>Kredi</b>	<b>Başarı Notu</b>	<b>Durumu</b>	
19KÖF201 Alkollü İçki ve Ekmek Mayası Üretimi	2	D	Basarili	25ÇİG210 Çevre ve İş Güvenliği	2	B	Basarili
20KÖF203 Fermentasyon Teknolojisi I	2	C	Basarili	26KÖF202 İlaç Hammaddeleri Fermentasyonu	3	C	Basarili
21KÖF205 Mikrobiyoloji II	3	E	Basarili	27KÖF204 Atık Arıtma Teknolojisi	3	D	Basarili
22KÖF207 Gıda Mikrobiyolojisi	3	D	Basarili	28KÖF206 Fermentasyon Teknolojisi II	2	E	Basarili
23KÖF209 Ürün İzolasyon Teknikleri	3	C	Basarili	29KÖF208 Fermentasyon Enstrümantal Analiz	2	C	Basarili
24PRJ213 Proje I	1	C	Basarili	30PRJ214 Proje II	1	C	Basarili
	<b>Kredi</b>	<b>Kredi Notu</b>	<b>Kredi Ort.</b>	<b>Kredi</b>	<b>Kredi Notu</b>	<b>Kredi Ort.</b>	
<b>Dönem</b>	14	36.5	2.61	<b>Dönem</b>	13	36.5	2.81
<b>Sınıf</b>	14	36.5	2.61	<b>Sınıf</b>	27	73	2.70
<b>Genel</b>	56	155	2.77 (C)*	<b>Genel</b>	69	191.5	2.78 (C)*

Not: Öğrenci disiplin cezası almamıştır.

Nese KILIÇASLAN  
Öğrenci İşleri Personeli

KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ NOT ARALIKLARI VE AÇIKLAMALARI TABLOSU

Başarı Notu, Katsayı, 4Tük Not Aralığı			ÖNLİSANS - LİSANS	
Başarı Notu	Katsayı	4Tük Not Aralığı	Başarı Derecesi	Başarı Derecesi
A	4,00	3,75-4,00	Mükemmel	Mükemmel
B	3,50	3,25-3,74	Pekiyi	Pekiyi
C	3,00	2,75-3,24	İyi	İyi
D	2,50	2,25-2,74	Orta	Orta
E	2,00	2,00-2,24	Geçer	Sorumlu Geçiş
F	0,00	-	Başarısız	Kademeli Başarısız
V	0,00	-	Devamsız	Devamsız
S	-	-	Başarılı	Başarılı
M	-	-	Muaf	Muaf



Belge No: 1977141

**T.C.**  
**KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**

Öğrenci No	: 093622004	T.C. Kimlik No	: 12922705086
Ad Soyad	: KERİM ÇETİN	Baba Adı	: AYKUT
Meslek Yüksekokulu	: Köseköy Meslek Yüksekokulu	Ana Adı	: KIBARIYE
Program	: Gıda Teknolojisi (İÖ)	Üniversiteye Giriş Tarihi	: 01.09.2009
Doğum Yeri	: DAVUTLAR BIGADIÇ	Doğum Tarihi	: 13.10.1983

**KİM112 Analitik Kimya ve Laboratuvar Teknikleri**

Laboratuvar kuralları, deney raporu hazırlanması, cam malzemenin temizliği, çözeltiler ve çözelti konsantrasyonları, kimyasal dengeyi etkileyen etkenler, asitler ve bazlar, suyun iyonlaşması ve pH, hidroliz, tampon çözeltiler, volumetrik analiz, asit-baz titrasyonları, redoks titrasyonları, gravimetri, çöktürme ve süzme deneyleri,

**KÖF104 Mikrobiyoloji I**

Mikroorganizmalar ve gelişim evreleri, mikroorganizmaların beslenme istekleri, mikroorganizmaların sıcaklık isteklerine göre gruplandırılması, mikroorganizmaların büyümeleri, büyüme dönemleri, bakterial büyümenin sayısal ölçülmesi.

**KÖF102 Organik Kimya**

Organik bileşiklerin karakteri, Alkanlar, Alkenler, Alkinler, Alkoller, Eterler, Alkil halojenürler, karboksilli asitler, esterler, asit halojenürler, asit anhidritler, aldehitler ve ketonlar, aminler, amidler, stereo izomeri, aromatiklik ve benzen, aromatik hidrokarbonlar, organik asitler ve bazlar.

**KÖF110 Fermentasyon Biyokimyası**

Biyokimyanın tanımı, biyoorganik kimyanın biyokimyaya uygulanması, amino asitler, peptitler, proteinler, enzimler, koenzimler ve eser elementler, lipidler, nükleik asitler, karbohidratlar, vitaminler.

**ENF102 Temel Bilgisayar Bilimleri**

Temel kavramlar ve işletim sistemleri, bilgisayar ağları (ağ kavramı, ağ çeşitleri, bilgisayar ağlarının oluşturulması, internet, ağ işletim sistemleri), algoritma hazırlama (algoritma kavramı, akış diyagramları), veri yapıları, dosyalama sistemleri.

**MAT101 Matematik I**

Kümeler, Ölçü sistemleri, Sayılar, Oran - Orantı, Aralıklar, Mutlak değer, Üslü çokluklar, Taban aritmetiği, polinomlar, Çarpanlara ayırma, Rasyonel ifadeler, Bir bilinmeyenli denklem ve çözümler, İkinci derece denklemler. Fonksiyonların grafikleri, Trigonometrik fonksiyonlar, Logaritmik fonksiyonlar.

**KÖF103 Genel Biyoloji**

Canlılar alemi ve ekosistem, hücre ve hücre teorisi, hücrenin yapısal organizasyonu, prokaryotik ve ökartotik hücre organizasyonu, hücrenin kimyasal bileşimi, hücrenin organik molekülleri, hücre zarı, hücre zarının kimyasal ve moleküler yapısı, hücre zarı morfolojisi ve zar farklılaşmaları, hücre çeperi, solunum reaksiyonları, fotosentez, mitoz ve mayoz bölünme, Biyomoleküller.

ÇİG210	Çevre ve İş Güvenliği
ISO 14001 ve OHSAS 18001 Standartları, atık yönetimi, Ergonomi, İş güvenliği mevzuatı	
KÖF202	İlaç Hammaddeleri Fermentasyonu
İlacın tanımı, gelişim süreci, ilaç kaynakları, glisitler, sınıflandırılmaları, fermente olan ve olmayan ozlar, etken maddesi oz olan droglar, fruktoz, glukoz fermentasyonu ile elde edilen droglar, gliserol ve etken maddesi oz türevi olan droglar, Manna ve saccharum lactis, etken maddesi poliholozit olan droglar, nişasta, selüloz ve türevleri, fermentasyon yolu ile antibiyotik üretimi, ilaç aktif maddelerinin üretimi.	
KÖF208	Fermentasyon Enstrümantal Analiz
Maddenin fiziksel özellikleri ve ışın, Elektromagnetik dalga, Işının dalga karekteri, Işının tanecik karekteri, Madde-ışın etkileşmesi, Işının absorblanması, Absorbsiyon kanunları, Lambert - Beer kanunundan sapmalar, Kimyasal sapmalar, Kolorimetri, Türbidimetri ve Nefelometri, Görünür ve Ultraviyole alanda absorbsiyon ölçme cihazlarının başlıca kısımları, Ultraviyole ve görünür alan spektroskopisi, Ultraviyole spektrofotometreleri, Refraktometri, Interferometri, Polarimetri ve sakkarimetri, Gaz kromatografisi, sıvı kromatografisi.	
PRJ214	Proje II
Mesleki konularda proje hazırlanması ve hazırlanan projenin sunumu ile öğrencilerin sunum yeteneklerinin geliştirilmesi.	
KÖF204	Atık Arıtma Teknolojisi
Atık su kaynaklarını oluşturan kaynaklar, atık suyun özellikleri (fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri), fiziksel arıtım, kimyasal arıtım, atık suyun arıtılmasındaki biyolojik prosesler, biyolojik arıtım prosesleri, biyolojik olarak N ve P giderimi, atık stabilizasyon havuzları işletmesinde anaerobik mikroorganizmalar için optimum çevre şartları, Bu mikroorganizmaların faaliyetlerine olumsuz etki yapan maddeler. İşletmeye almada sistemlere özel hususlar, Biyolojik arıtım süreçlerinde proses kontrolü ve izlenmesi.	
KÖF206	Fermentasyon Teknolojisi II
Fermentasyon mikroorganizmaları, gıda fermentasyonu çeşitleri, turşu, sirke, boza, sofralık zeytin hazırlama, yoğurt, peynir yapma teknikleri, gereksinimleri ve fermentasyonda kullanılan besiyerlerinin bileşimleri, Fermentasyon için mikroorganizma seçimi ve mikroorganizmalarının geliştirilmesi.	
KÖF203	Fermentasyon Teknolojisi I
Biyoteknolojinin tarihçesi ve kullanım alanları, Enzimlerin elde edilmesi ve immobilize hücre teknolojisi, Mikroorganizma kültür koleksiyonları, Standart mikroorganizma seçimi, Kültür muhafaza yöntemleri, Fermentörler ve fermentasyon tipleri, Fermentasyon teknolojisi parametreleri, besi yerleri, köpük kontrolü, fermentasyon ürünleri (organik asitler, alkol, laktik asit, gliserin, vitamin, tek hücre proteini eldesi).	
KÖF209	Ürün İzolasyon Teknikleri
Ekstraksiyon, Kristallendirme ve süzme, Süblimleştirme, Destilasyon ve Destilasyon teknikleri, Kromatografi teorisi ve kromatografiye giriş, Kağıt kromatografisi, ince tabaka kromatografisi, Lyon değişim kromatografisi, Affinite kromatografisi, Jel filtrasyonu kromatografisi, Elektroforez.	
PRJ213	Proje I
Mesleki konularda öğrencilerin araştırma yaptırılarak sorun çözme, literatür araştırması, kaynak bulma, bütçe yönetimi, maliyet ve zamanlama gibi kavramların öğretilerek rapor yazma yeteneklerinin geliştirilmesi.	
KÖF201	Alkollü İçki ve Ekmek Mayası Üretimi



Niştalı hammaddelerden etil alkol üretimi, Selülozlu hammaddelerden etil alkol üretimi, Etil alkolün arıtılması, Bira, şarap ve diğer alkollü içkilerin üretilmesi, Ekmek mayası üretiminde kullanılan hammaddeler, Mayanın besin maddeleri gereksinimi, Fermentasyonu engelleyici maddeler, Mayanın havalı ortamda gelişme koşulları, Mayanın gelişme hızı, Fermentasyonda gerekli hava miktarının hesaplanması, pH ve sıcaklık etkisi, İşletme tekniği ve aşamaları, Artık sıvı, Ekmek mayacılığındaki gelişmeler.

**KÖF207 Gıda Mikrobiyolojisi**

Gıda mikrobiyolojisine giriş, gıdalarda mikrobiyel gelişmeyi etkileyen faktörler, gıda mikrobiyolojisi laboratuvarının organizasyonu ve çalışma ilkeleri. Gıdalardan kaynaklanan mikrobiyel kökenli hastalıklar, gıdalarda mikrobiyel kökenli bozulmalar ve önleme yöntemleri, süt ve süt ürünleri mikrobiyolojisi, et ve su ürünleri mikrobiyolojisi, sebze ve meyve ürünleri mikrobiyolojisi, içme suları ve içecek endüstrisinde mikrobiyolojik riskler, soğutulmuş ve dondurulmuş gıdalarda mikrobiyolojik değerlendirmeler.

**KÖF205 Mikrobiyoloji II**

Fermentasyonda hijyen nedir ve hijyenin önemi, Mikroorganizmaların ölümü, Sterilizasyon, pastörizasyon, Antimikrobiyal bir maddenin bir bakteriyi öldürme veya büyümesine engel olma mekanizmaları, mikroorganizmaların fiziksel işlemler ile öldürülmeleri, antibiyotikler ve çeşitleri işlemler ile öldürülmeleri.

**KİM105 Genel Kimya**

Kimyanın temel yasaları, madde ve özellikleri, kimyasal hesaplamalar, mol kavramı atomun yapısı ve atom çekirdeği, Bohr atom kuramı, periyodik sistem, kimyasal bağlar, gazlar, kimyasal denge, elektrolit çözeltiler, asitler ve bazlar, redoks reaksiyonları çöktürme reaksiyonları, suyun iyonlaşması ve pH.

**KÖF109 Genel Fizik**

Ölçme, birim sistemleri, vektörler, kinematik, yeryüzünde hareket ve genel çekim, dinamik, eğik düzlem, sürtmeli yüzeylerde hareket, katı cisimlerin dengesi, iş, güç, enerji.

**İYT215 İletişim ve Yönetim Teknikleri**

İletişim, İletişim temel öğeleri, İletişim türleri, Davranış biçimleri, Zaman yönetimi, Liderlik, takım çalışması, Sunuş teknikleri, Genel rapor yazma teknikleri ve rapor hazırlama, Kişiler arasındaki iletişimin önündeki engeller, Farklı toplumsal ortamlarda iletişim.

**ENF101 Temel Bilgi Teknolojisi**

Temel Bilgisayar kavramları, bilgisayar kullanımı (windows), kelime işlemci (word), elektronik tablo (excel), veri tabanı kullanma (access), sunu (power point), bilgi ağları kullanma, internet, e-mail, web sayfası tasarımı (HTML, frontpage)

**YDB121 Yabancı Dil A-1**

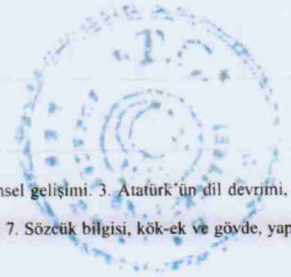
Zamirler / to be fiili / a-an tanımlayıcıları / tekiler-çoğullar (this\*these- that\*those- some\*any- a\*an) / yer edatları / özne- nesne- kişi zamirleri / aitlikler / geniş zaman / sıklık zarfları / zaman edatları (at-in-on) / sorular / düzenli çoğullar / şimdiki zaman / sayılabilen ve sayılamayan isimler (how much- how many- a few- a little- some-any / yer edatları (was- were) / geçmiş zaman / a-an-the / sıfatlar- zarflar / hareket edatları / karşılaştırmalar (quite-very-too) / gelecek zaman (be going to- will- it\*there will be)

**MAT106 Matematik II**

Matrisler ve determinantlar, lineer denklemler ve uygulamaları, Limit, süreklilik, Türev, integral.

**TDB101 Türk Dili-I**

1. Dilin Tanımı, özellikleri, dil-ulus, dil-düşünce ve dil-kültür ilişkisi. 2. Yeryüzündeki diller, Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi. 3. Atatürk'ün dil devrimi, dil anlayışı, dil çalışmaları. 4. Türk dilinin ses özellikleri, ses olayları. 5. Yazım kuralları ve uygulaması. 6. Noktalama işaretleri ve uygulaması. 7. Sözcük bilgisi, kök-ek ve gövde, yapım ekleri, çekim ekleri, sözcük türetme yolları.



**AIB101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I**

Devrimlerin fikri yönü, Osmanlı Devletinin çöküş nedenleri, Osmanlı devletinin sosyal ve toprak durumu, Sanat ve ticaret, Osmanlı devletinde çöküşü önlemeye çalışan fikir akımları ve yenileşme denemeleri, Lale devri, Tanzimat devri, Meşrutiyet devri, Fikri akımları.

**TDB102 Türk Dili-II**

1. Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler. 2. Dil yanlışları (sözcüğün yapısı ve anlamıyla ilgili yanlışlar). 3. Türk dilinin cümle yapısı, cümle öğeleri, cümle çözümlemeleri. 4. Dil yanlışları (özne, tümlec ve yüklem eksikliğinden kaynaklanan yanlışlar). 5. Yazılı anlatım türleri: a) Olay yazıları (öykü, roman örnekleri) b) Düşünce yazıları (makale, deneme, fıkra örnekleri) c) Duygu yazıları (şiir örnekleri) 6. Tebliğ, tutanak, rapor örnekleri. 7. Dilekçe, iş mektubu ve özgeçmiş örnekleri. 8. Tartışma ve çeşitleri (Gençlik sorunları, sevgi ve hoşgörünün önemi, ülkemizde eğitim öğretim, medyanın etkileri, insan hakları, çevre sorunları, çağdaşlaşma, laiklik, demokrasi, düşünce özgürlüğü vb. konularda tartışma yapıp sözlü kompozisyon yanlışları düzeltilecek).

**YDB122 Yabancı Dil A-II**

Geçmiş / geniş / şimdiki zaman / Ever\*never- just\*yet\*already- for\*since / sıklık zarfları / geçmişte süreklilik / gelecek zaman / when-if şart cümleleri tip 0 / zaman kelimeleri / alışkanlıklar-yapabilirlik (used to- so- neither-nor) / zorunluluk

**AIB102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II**

Doğu (şark) sorunu, Trablus ve Balkan savaşları, Birinci Dünya savaşı ve cepheler, Mondros mütakeresi, Milli ve azınlık dernekleri, Yeni Türk Devletinin kuruluşu, Mustafa Kemal'in Samsun'a çıkışı, Amasya Tamimi, Erzurum ve Sivas kongreleri, Son Osmanlı Meclisi ve Misak-ı Milli.

İMZA  
Neşe KILIÇASLAN  
Öğrenci İşleri Personeli



Belge No: 1977132



T.C.

**SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ  
MUAFİYET VE İNTİBAK KOMİSYONU BAŞKANLIĞI**

Ek-2

**SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ DEKANLIĞI'NA**

Fakültemiz öğrencisi 2022458801 nolu Kerim ÇETİN'in başvurusu üzerine komisyonumuzca yapılan inceleme sonucunda daha önce bir yükseköğretim kurumunda görmüş olduğu derslerden başarılı olmuş ve tablodaki karşılıklarında belirtilen Fakültemizde okutulan derslerden muaf sayılmasına uygun olduğuna karar verilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

**DERS MUAFİYETİ RAPORU  
ÖĞRENCİ BİLGİLERİ**

Adı-Soyadı : Kerim ÇETİN

Öğrenci No : 2022458801

Not Durum Belgesini Aldığı Kurum : Kocaeli Üniversitesi

Daha Önce Alınan Dersler				Ç.Ü'de Muafiyet Talep edilen dersler		
DersKodu	Ders Adı	Başarı Notu	T-U	Ders Kodu	Ders Adı	Durumu
KÖF-103	Genel Biyoloji	E	3	BİY-115	Genel Biyoloji	Muaf
KÖF-104	Mikrobiyoloji	B	3	SÜF-207	Genel Mikrobiyoloji	Muaf



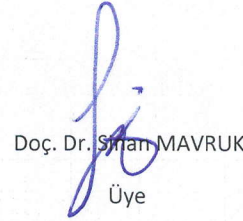
Doç. Dr. Mustafa DURMUŞ

Komisyon Başkanı



Prof. Dr. Esmeray KÜLEY

Üye



Doç. Dr. Sıman MAVRUK

Üye



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



Ek-2

TOPLANTI TARİHİ	TOPLANTI SAYISI	KARAR SAYISI
16.11.2022	2022/ 41	2

**KARAR-2-** Ç.Ü. Rektörlüğü Personel Daire Başkanlığının 08.11.2022 tarih ve 550907 sayılı yazısı hakkında görüşüldü.

Fakültemiz Temel Bilimler Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Meltem MANAŞIRLI'nın Osmaniye İli, Kadirli İlçesi, Kösepınarı Köyü, Savrun Çayı üzerinde yer alan "Kalealtı-1 Barajı ve Hes Projesinin" gövde yüksekliğinin 20 metreden yüksek olması nedeniyle balık geçidi veya alternatif yöntem belirlenmesi için, "Tektuğ Elektrik Üretim Anonim Şirketi"nin talebiyle "Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü" tarafından oluşturulan "Balık Geçitleri İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunda" hizmet bedelinin (KDV Dahil 33187,50TL) yatırılması şartıyla görevlendirilmesine ve gereği için Çukurova Üniversitesi Rektörlüğüne arzına oy birliğiyle karar verildi.

*e-imzalıdır*

Prof. Dr. Caner Enver ÖZYURT  
Dekan V.

*e-imzalıdır*

Prof. Dr. Sevim POLAT  
Üye

*e-imzalıdır*

Prof. Dr. Suat DİKEL  
Üye

*e-imzalıdır*

Prof. Dr. Esmeray KÜLEY  
Üye

*e-imzalıdır*

Doç. Dr. Oğuz TAŞBOZAN  
Üye

*e-imzalıdır*

Doç. Dr. Sinan MAVRUK  
Üye

*e-imzalıdır*

Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKAMCA  
Üye

**DESTEK HİZMETLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI MERKEZ DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ**  
**2022 YILI BİRİM FİYAT LİSTESİ**

SIRA NO	BİRİM	VERİLEN HİZMETİN CİNSİ	BİRİM	2022 YILI BİRİM FİYAT (KDV Dahil)
60	BSÜGEM	Deney Sucul Omurgalı Canlılar Çalışma İzin Belgesi (Balıklar için)	Adet	1.024,50
61	BSÜGEM	Deney Sucul Omurgalı Canlılar Çalışma İzin Belgesi (Kurbağalar için)	Adet	1.024,50
62	BSÜGEM	Deney Sucul Omurgalı Canlılar Çalışma İzin Belgesi (Sucul sürüngenler için)	Adet	1.024,50
63	BSÜGEM	Balık Geçitleri İnceleme ve Değerlendirme Komisyon Üyelğine Görevlendirilecek Bakanlık Uzman Personel Ücreti	Kişi Başı	33.187,50
64	GKGM	Özel Gıda Kontrol Laboratuvar Kuruluş-Çalışma İzni ve Kapsam Genişletme Amacıyla Yerinde Denetim Ücreti (Herbir Denetçi Başı)	Uzman Başına	9.412,50
65	GKGM	Veteriner Tıbbi Ürün Hammadde ve Mamul Ürün İçin Uygunluk Belgesi ve Aşı, Serum ve Biyolojik Maddeler İçin Kontrol Belgesi (Kit hariç her bir ürün için ayrı kontrol belgesi düzenlenecektir.)	Adet	1.335,00
66	GKGM	BKÜ Ruhsat Müracaatı (Feromon, Tuzak ve Biyolojik Mücadele Etmenleri Hariç, ruhsat düzenleme ve etiket onayı dahil) (BKÜ ürün başına)	Adet	25.890,00
67	GKGM	BKÜ Tavsiye Müracaatı (Feromon, Tuzak ve Biyolojik Mücadele Etmenleri Hariç-Etiket Onayı Dahil Etmen ve Ürün başına)	Adet	12.585,00
68	GKGM	BKÜ Etiketine Koruma Süresi Sona Eren Tavsiye İlavesi Müracaatı (Ürün ve Etmen Başına-Etiket Onayı Dahil)	Adet	6.345,00
69	GKGM	Feromon, Tuzak ve Biyolojik Mücadele Etmenleri İçin Bitki Koruma Ürünü Tavsiye Müracaatı	Adet	2.355,00