

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Su Ürünleri ve Hastalıkları
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Dr. Öğretim Üyesi Muhammed Yaşar DÖRTBUDAK
Dersin Gün ve Saati	Pazartesi 15:15 - 17:00 Cuma 10:15 – 12.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 09:00-12:00 Cuma 14:00 – 17: 00
İletişim Bilgileri	mydortbudak@harran.edu.tr 414.3183000-2912
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Öğrencilere su ürünleri yetiştiriciliğinin temel prensipleri konusunda bilgi verilerek, öğrencilerin yetiştiriciliği yapılan balıkların bakteriyel, viral, fungal, paraziter ve neoplastik hastalıkları, nutrisyonel ve metabolik bozuklukları ve toksikasyonlarında etiyoloji, epizootiyoloji, patojenez, laboratuvar teşhisi ile koruma ve kontrolü konularında bilgi sahibi olmaları amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Balık ve diğer su ürünlerinin paraziter hastalıklarını öğrenir, bu hastalıklarda teşhis koyma, tedavi ve profilaksi konularında bilgi edinir ; 2.Balık ve diğer su ürünlerinin bakteriyel, viral ve fungal hastalıklarını öğrenir. Bu hastalıkların laboratuvar teşhisleri, tedavileri ve profilaksileri hakkında bilgi edinir ; 3.Balık ve diğer su ürünlerinin enfeksiyöz, nutrisyonel,metabolik, toksik ve neoplastik hastalıklarında etiyoloji, patojenez, makroskobik ve mikroskobik teşhis konularında bilgi edinir ; 4.Bu hastalıklara ait lezyonları tanımlar; sözlü ve yazılı olarak ifade edebilir
Haftalık Ders Konuları	1. Yetiştiriciliği yapılan su ürünleri canlılarının(Gökkuşuğu alabalığı, Çipura, Levrek, Karides, Midye, İstiridye, Kerevit ve İstakoz) temel biyolojik ve fizyolojik özellikleri 2. Gökkuşuğu alabalığı yetiştiriciliğinin temel prensipleri, Çipura balığı yetiştiriciliğinin temel prensipleri, Levrek balığı yetiştiriciliğinin temel prensipleri 3. Karides, Midye, İstiridye, Kerevit ve İstakoz yetiştiriciliğinin temel prensipleri 4. Balık hastalıklarında sistematik muayene yöntemleri, a)Balıkların canlı muayeneleri, b)Balıkların postmortem muayeneleri, c)Balıkların dış muayeneleri, d) Balıkların iç organlarının muayeneleri 5. Balık hastalıklarının tanısında laboratuvara hasta balık örneklerinin ve hastalıklı doku örneklerinin gönderilmesi 6. Bakteriyel balık hastalıklarının; furunkulozis, , kolumnaris hastalığı, pedunkul hastalığı (soğuk su hastalığı), bakteriyel solungaç hastalığı, bakteriyel yüzgeç hastalığında etiyoloji, epizootiyoloji, patogenezis, klinik ve otopsi bulguları, mikrobiyolojik teşhis, sağaltım, koruma ve kontrol 7. Bakteriyel hastalıklar; bakteriyel böbrek hastalığı, bakteriyel

	<p>hemorajik septisemi, vibriosis, tüberkülozis, enterik kızılbaş hastalığı, streptokokkozis, pastörellozide etiyojisi, epizootiyoloji, patogenezis, klinik ve otopsi bulguları, mikrobiyolojik teşhis, sağaltım, koruma ve kontrol</p> <p>8. Bakteriyel hastalıklar, enterik kızılbaş hastalığı, streptokokkozis, laktokokkozis etiyojisi, epizootiyoloji, patogenezis, klinik ve otopsi bulguları, mikrobiyolojik teşhis, sağaltım, koruma ve kontrol</p> <p>9. Viral hastalıklar; viral hemorajik septisemi, infeksiyöz pankreatik nekrozis, infeksiyöz hematopoetik nekrozis, sazanların ilkbahar viremisinde etiyojisi, epizootiyoloji, mikrobiyolojik tanı, koruma ve kontrol Viral hastalıklar; infeksiyöz salmon anemisi, yüzme kesesi yangısı, turna balığı kızıl hastalığı, kanal yayın balığı hastalığı, lenfokistis hastalığı, karnabahar hastalığı ve çiçekte etiyojisi, epizootiyoloji, mikrobiyolojik teşhis, koruma ve kontrol</p> <p>10. Viral hastalıklar; infeksiyöz salmon anemisi, yüzme kesesi yangısı, turna balığı kızıl hastalığı, kanal yayın balığı hastalığı, lenfokistis hastalığı, karnabahar hastalığı ve çiçekte etiyojisi, epizootiyoloji, mikrobiyolojik teşhis, koruma ve kontrol</p> <p>11. Mantar hastalıkları; saprolegniyozis, ihtiyosporidiozis, branşiomikozis, streptomikozis, kerevit vebasında patogenezis, klinik ve otopsi bulguları, korunma ve tedavisi, balıklarda görülen nutrisyonel, toksik ve bazı noninfeksiyöz hastalıklar</p> <p>12. Tatlı ve tuzlu su balıklarında görülen protozoa kaynaklı enfeksiyonlar</p> <p>13. Tatlı ve tuzlu su balıklarında görülen Plathelminthes ve Nemathelminthes kökenli hastalıklar</p> <p>14. Kabuklu ve eklem bacaklılarda protozoa, plathelminthes ve nemathelminthes'lerin sebep olduğu önemli enfeksiyonlar</p>
<p>Ölçme-Değerlendirme</p>	<p>Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Deney çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.</p> <p>Ara Sınav : 40 % Kısa Sınav: 10% (Deney Çalışmalarına yönelik) Yarıyılsonu Sınav: 50 %</p> <p>Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Sınav Tarih ve Saati: 08/11/2019 4B (Ders Saatinde) 04/11/ 2019 4A (Ders Saatinde)</p>
<p>Kaynaklar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Woo P.T.K., Bruno D.W.: Fish Diseases and Disorders, Vol. 3, Viral, Bacterial and Fungal Infections, , CABI Publishing, UK, 1999 2. Buller, N.B : .Bacteria from Fish and Other Aquatic Animals , CABI Publishing, UK, 2004 3. Arda M., Seçer S., Sarıyüboğlu M.: Balık Hastalıkları, Medisan Yayın. No: 61; Ankara, 2005 4. Pike A.W., Lewis J.W. : Parasitic Diseases of Fish, , Samara

	Publishing Ltd., 1994 5. Roberts R.J. : Fish Pathology, W.B. Saunders Harcourt Publishers Ltd., London, 2001 6. Erer , H. : Balık Hastalıkları , Selçuk Üniversitesi Basım Evi, Konya, 2002 7.Düzel S. Paraziter Balık Hastalıkları. Mersin Üniv. Yayınları, 2002
--	--

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12		
ÖK1	5	5	4	4	3	4	2	1	3	3	4	2		
ÖK2	4	5	4	3	4	3	2	3	2	5	2	4		4
ÖK3	3	4	5	3	4	5	2	5	4	4	2	4		3
ÖK4	4	4	4	3	4	3	5	4	5	4	4	2		2
														3
														4
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12		
SU ÜRÜNLERİ VE HASTALIKLARI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4		