



Hobileriniz Mesleğiniz Olsun.....



1982
Deniz Bilimleri Fakültesi

'Balıkçılık'

İngilizce bir terim olan 'Fisheries' kelimesinin Türkçe karşılığı olup, 'Su ürünleri biyokolojisi, Stokların yönetimi, Avcılık, Yetiştiricilik, İşleme ve değerlendirme, Kalite kontrol, Sualtı' gibi faaliyetlerin tümünü kapsar.



'Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği' geleneksel balıkçılık faaliyetlerinin ileri teknolojiyi kullanarak otomasyon haline dönüştürülmesinin öğretildiği yerdir.

Manüel iş yoktur, bilim, makine, bilgisayar, iletişim ağı gibi teknolojiler vardır.

Ufkunuz hep geniş olsun...

GELECEĞİNİZİN EN POPULER MESLEĞİ

(Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Örgütü)

KTÜ

SÜRMENE DENİZ BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BALIKÇILIK TEKNOLOJİSİ MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Tarihçe
1984'de Eğitim-Öğretime başlamıştır.
Anabilim Dalları
-Balıkçılık Yönetimi,
-Deniz Ekolojisi
-Su Ürünleri İşleme ve Değerlendirme
-Yetiştiricilik ve Balık Hastalıkları
Akademik Ekip: 45 kişi
Asıl Kadro: 5 Profesör, 3 Doçent, 2 Yrd. Doçent, 4 Öğr. Görevlisi, ve 9 Araş.Gör.
Diğer: Fakültenin diğer bölümleri ve üniversiteden derslere giren 4 Profesör, 3 Doçent, 4 Yrd. Doç., 7 Öğr. Gör, 4 Uzman
Barınma:
Tüm Öğrencilerin Barınması için yeterli 2 yurt mevcuttur.
Ulaşım:
Trabzon-Rize hattında otobüs ve minibüs seferleri mevcuttur.

ALT YAPIMIZ

Öğrenci Laboratuvarları; Bigisayar (70 kişilik 2 Adet, Biyoloji, Mikrobiyoloji, Kimya Araştırma Laboratuvarları: Mikroskop, Moleküler Biyoloji Balık Hastalıkları ve Viroloji,, Su ürünleri İşleme ve Analiz, Genetik, Toksikoloji, Fiziksel ve Kimyasal Oşinografi, Av araçları Hazırlama, Plankton Kültür laboratuvarları
Uygulama Birimleri: Lisans ve lisansüstü çalışmaları yürütmek yetiştiricilik ve işleme yönelik araştırmalar yapmak amacıyla Su Ürünleri Yetiştiriciliği Araştırma ve Uygulama Birimi, Su Ürünleri İşleme Ünitesi mevcuttur. Denizcilik uygulamaları için ise Fakültemiz Deniz Ulaştırma İşletme Mühendisliği Bölümü'ne ait Seyir, Gemicilik Laboratuvarları ile Simülator ve Denizde Güvenlik merkezleri kullanılmaktadır.
-Öğrencilerimize denizde uygulama yaptırmak ve araştırmalar yürütmek amacıyla da Fakültemize ait 1 araştırma teknesi ve 1 araştırma gemisi mevcuttur.

MEZUNLARIN İŞ SAHALARI/Tanımları

- Su Ürünleri Yetiştiricilik Tesislerinde Sorumlu Mühendis
- Su Ürünleri İşleme Fabrikalarında ve Su Ürünleri pazarlayan birimlerde Sorumlu Mühendis ve kalite kontrol uzmanı
- Balık Yemi Üreten Tesislerde Mühendis
- Su Ürünleri Araştırma Enstitülerinde Araştırmacı
- Üniversitelerde Akademisyen
- Denizcilik ve Su Ürün. Meslek Liselerinde Öğretmen
- Kaptan (Sınırlı Vardiya Zabıtlığı ve Yandal yapan öğrencilerimiz Uzakyol Vardiya Zabıtlığı). Şartlar için; <http://www.ktu.edu.tr/baltekmu-hakkimizda>
- Tarım. Araş.ve Politika. Gn. Müd. (TAGEM)
- Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı
- Belediyeler
- Bankalarda kredi vb danışmanlık işlerinde
- Profesyonel Akvaryum Şirketleri
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, İl Md.
- Orman ve Su İşleri Bakanlığı ve bağlı kuruluşlar,
- Danışmanlık hizmeti veren birimlerde Mühendis ve sorumlu mühendis,
- İş güvenliği uzmanı olarak çeşitli alanlarda, Balıkçı gemilerinde ve 500 grostona kadar olan gemilerde,
- Yat turizmi sektöründe, yat kaptanı ve işletme uzmanı
- Gümrük Müsteşarlıklarında bot kaptanı vasfıyla çalışır.

'Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi' Balıkçılık Sektörüne Teknolojik Bilgi ve Yeteneğiyle Önemli Katkı sağlar.....

ESKİ MEZUNLARIMIZ NERELERDE ÇALIŞIYOR?
-1074 mezunu vardır.
-%25'i KAPTANLIK (Uzakyol & Yakınyol vardiya zabıtlığı, Yat kaptanlığı)- 250 kişi üzeri
-%13'si ÖZEL SEKTÖR'de SORUMLU MÜHENDİS (Yetiştiricilik, İşleme)- 130 kişi üzeri
-%10 ÇEŞİTLİ BAKANLIKLARINDA ve bağlı kuruluşlarda- MÜHENDİS 100 kişi üzeri
-%5'i AKADEMİSYEN-Üniversitelerde 50 kişiden fazla
-%4 ÖĞRETMEN (Milli Eğitim Bakanlığı), 40 kişi
-%15'i ALANLA İLGİLİ DİĞER MESLEKLER (Bankacılık, Belediyeler, Profesyonel Dalgalık ve Akvaryum işletmeciliği, Özel Gıda Analiz Laboratuvarları, Su şirketleri vb.)
-%8'si ARAŞTIRMA ÖĞRENCİSİ (Yüksek lisans ve Doktora yapıyor- Akademisyen aday)
-%19'si ALAN DIŞI MESLEKLER (Aile şirketleri, diğer gıda sektörü, pazarlama şirketleri vb.)

YENİ İŞ SAHALARI
-Dış ülkelerin baskısı ve Avrupa Birliği Ortak Balıkçılık Politikası çerçevesinde "SÜRDÜRÜLEBİLİR BALIKÇILIK ve YETİŞTİRİLİK, SUCUL CANLI KAYNAKLARIMIZIN KORUNMASI (Biyolojik Çeşitliliğin Korunması), SULAK ALANLARININ KORUNMASI, DENİZ ve İÇ SULARIMIZIN KIRILGI, SU ÜRÜNLERİ AVCILIK, YETİŞTİRİLİK ve İŞLENİM ÜRÜNLERİNİN PAZARLANMASI İLE GETİRİLEN AB YASALARI" gibi sorunların çözümünde ülkemiz yakın bir gelecekte mutlaka "Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi" istihdam etmek zorunda kalacaktır.
-Ülkemiz su ürünleri sanayisinin gelişimi için günümüzde çok fazla MADDİ DESTEK/TEŞVİK verilmesi (Kalkınma Ajansları, AB Teşvikleri, İPARD PROGRAMI, KOBİ-AR-GE DESTEĞİ VE TÜBİTAK), ile sanayiciler bu desteklerden yararlanmak için YENİ İŞ SAHALARI AÇMAKTA ve bu alanda mühendis ihtiyacı sürekli artmaktadır. Ayrıca kendi mezunlarımız kendi işlerini kurabilmektedirler.

AYRICALIKLARIMIZ...

- Her yıl en az 5 öğrencimizi 6 -12 ay yurtdışı eğitimine gönderebiliyoruz (ERASMUS, STAJ, JAPONYA iş birliği)
- SINIRLI VARDIYA ZABITLIĞI veren TEK Bölümümüz
- Şartları sağlayan her öğrenciye YANDAL programı ile UZAKYOL KAPTANI olabilir şansını veren TEK bölümümüz (Deniz Ulaştırma ve İşletme Müh.)
- Mezuniyette ilk %40'lık dilimde mezun olanların isteyenlere özel sektörde meslekle ilgili %100 iş bulabilme ya da kendi işini kurma becerisi kazandırma
- SANAYİ DESTEKLİ PROJE DANIŞMANLIĞI

- GELİN BİRLİKTE ÇALIŞALIM.....**
- Balıkçılık sektörünü geliştirelim..
 - Bu konuda uluslararası ticaretimizi artıralım (AB pazarının %25'i bizim, Birlikte %50 yapalım)
 - Ülkemizden AB pazarına girebilen tek hayvansal ürün sadece 'Balık', Sektörde çok daha MÜHENDİS' e ihtiyacı var.
 - Ülkemiz su kaynaklarını birlikte yönetelim
 - Birinci kalite sularımızı (AB bizi kısıyor) kirlenmeye karşı koruyalım.
 - Avcılık ve yetiştiricilik alanında teknolojik yenilikler getirelim
 - Balıklarımızın genetik yapısını araştıralım
 - Azalan balık yemi kaynakları için yeni yem kaynakları araştıralım
 - Zeki çocuklarımız için birlikte Omega-3 üretelim
 - Yeni ürünler geliştirelim
 - Sizlere bu sektörde kendi işinizi kurmanıza destek olalım.

İLETİŞİM:

<http://www.ktu.edu.tr/baltekmu>
61530 Çamburnu, TRABZON
Tel. 0462-3778106 / 3778059
baltekmu@gmail.com