

Biyomedikal Mühendisliği Bölümü / Biyomedikal Mühendisliği Bölümü / Lisans (%100 İngilizce)						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
BME408	Tıbbi Cihaz Yönetmelikleri ve Süreçler	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: İngilizce					
Dersin Seviyesi	: Lisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Gıda endüstrisinde kalite kavramı ve uygulanan kalite sistemleri hakkında yeterli bilgileri kazandırmak.					
Dersin İçeriği	: Kalitenin tanımı, tarihsel gelişimi, toplam kalite yönetimi, risk analizi, iyi üretim uygulamaları, ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi temel prensipleri, ISO 9000 uygulamaları, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel prensipleri, ISO 22000 uygulamaları, izlenebilirlik, akreditasyon, ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi, TS 18000 İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemi (OHSAS)					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Blanchfield, J. R., 2000, FoodLabelling, CRC Pres &Woodhead Publishing Ltd. Brown, M., 2000, HACCP in theMeatIndustry, CRC Pres&Woodhead Publishing Ltd.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Sunum					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Yok					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Doç. Dr. Ozan Karaman					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Yok					
Dersin Verilişi	: Yüz yüze					
En Son Güncelleme Tarihi:	: 4.07.2024 11:10:30					

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci :	
1 Öğrenci Kalite kavramı hakkında detaylı bilgi öğrenir.	
2 Öğrenci ISO 9000 uygulamaları hakkında detaylı bilgi öğrenir.	
3 Öğrenci ISO 22000 uygulamaları hakkında detaylı bilgi öğrenir.	
4 Öğrenci İyi Üretim Uygulamaları(GMP) hakkında detaylı bilgi öğrenir.	
5 Öğrenci ISO 14000 ve ISO 18000 hakkında temel bilgileri öğrenir.	

Ön Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Kalitenin tanımı, tarihsel gelişimi	*Kalitenin tanımı, tarihsel gelişimi				
2.Hafta	*Toplam kalite yönetimi, risk analizi	*Toplam kalite yönetimi, risk analizi				
3.Hafta	*Risk analizi, İyi üretim uygulamaları(GMP)	*Risk analizi, İyi üretim uygulamaları(GMP)				
4.Hafta	*ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi temel prensipleri	*ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi temel prensipleri				
5.Hafta	*ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi temel prensipleri	*ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi temel prensipleri				
6.Hafta	*ISO 9000 uygulamaları	*ISO 9000 uygulamaları				
7.Hafta	* ISO 9000 uygulamaları	* ISO 9000 uygulamaları				
8.Hafta	*Vize Sınavı					
9.Hafta	*ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel prensipleri	*ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel prensipleri				
10.Hafta	*ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel prensipleri	*ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel prensipleri				
11.Hafta	*ISO 22000 uygulamaları	*ISO 22000 uygulamaları				
12.Hafta	*ISO 22000 uygulamaları	*ISO 22000 uygulamaları				
13.Hafta	*İzlenebilirlik	*İzlenebilirlik				
14.Hafta	*Akreditasyon	*Akreditasyon				

Değerlendirme Sistemi %	
1 Vize : 40,000	
2 Final : 60,000	

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize / Midterms	1	2,00	2,00
Final / Final	1	2,00	2,00
Derse Katılım / Attending lectures	14	3,00	42,00
Uygulama / Pratik / Application / Practice	14	2,00	28,00
Laboratuvar / Laboratory	14	1,00	14,00
Ders Öncesi Biresysel Çalışma / Individual study before lecture	14	2,00	28,00
Ders Sonrası Biresysel Çalışma / Individual study after lecture	14	3,00	42,00
Ara Sınav Hazırlık / Preparation for midterm	1	3,00	3,00
Final Sınavı Hazırlık / Preparation for final	1	4,00	4,00
			Toplam : 165,00
			Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 6
			AKTS : 3,00

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi											
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11
Ö.Ç. 1	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	0	0	4	5	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	0	0	4	5	0	0
Ö.Ç. 4	0	4	5	4	0	0	0	4	0	5	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	0	0	4	5	0	0