

# TABADER 4. ULUSLARASI SERTİFİKALI DEĞİRMENCİLİK EĞİTİM PROGRAMI



**Tarih** : 10-11-12 MART 2022  
**Yer** : Teknik Eğitim Alanı // IDMA & VICTAM FUAR ALANI  
DEMO ALANI // EĞİTİM SALONLARI  
**Eğitim Süresi** : 3 Gün  
**Eğitim Dili** : Türkçe  
**Eğitim Alanları** : Tahıl - Bakliyat - Yem  
**Hedef Kitle** : Tahıl - Bakliyat - Yem Üreten Fabrikaların Personel ve Yöneticileri / Adayları

**1. Gün Programı**  
**10 Mart Perşembe**  
14.00 - 14.45 **Onur Dersi- Hububat ve Bakliyatın Önemi** / Serkan BOY - TMO Hububat Alım Şube Müdürü  
15.00- 15:45 **Sektörel AR-GE ve İnovasyon Trendleri** / Dr. Öğr. Üy. Fatih BALCI - Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi  
16.00- 16:45 **Değirmende Enerji Yönetimi** / Dr.Nihat ÇANKAYA - Necmettin Erbakan Üniversitesi  
17.00- 17:45 **Otomasyon ve Proses Kontrol** / Gökhan TOPALOĞLU  
18.00- 18:45 **Kalite Kontrol ve Analizler** / Fatma Erdoğan - Kalite Yönetim Sorumlusu-TMO Ürün Teknolojisi ve Laboratuvar Şube Müdürlüğü

**2. Gün Programı**  
**11 Mart Cuma**  
10.00 - 10.45 **Lisanslı Depoculuk - 1** / Hidayet Fodul - TMO Ürün Teknolojisi ve Laboratuvar Şube Şefliği Müd.  
11.00- 11:45 **Lisanslı Depoculuk - 2 ( Teknik )** / Mevlüt Akan - TMO Lisanslı Depoculuk Şube Müd.  
13.00- 13:45 **Ürün İhtisas Borsacılığı & Elektronik Ürün Senedi ile Emtia Alım Satım İşleyiş Esasları** / Dr. Necla İ. KÜÇÜKÇOLAK - TÜRİB Piyasalar Genel Müdür Yardımcısı  
14.00- 14:45 **Türkiye Ürün İhtisas Borsası ELÜS Piyasası İşleyişi ve Uygulaması** / İrem Yanık  
15.00- 15:45 **Değirmende Ön-Temizleme** / Yıldırım Küpeli  
16.00- 16:45 **Değirmen Makineleri ve Öğüt. Teknolojisi** / Yıldırım Küpeli  
17.00- 17:45 **Değirmen ve Diyagram Teknikleri** / Yıldırım Küpeli

**3. Gün Programı**  
**12 Mart Cumartesi**  
10.00 - 10.45 **Ekmeğin Dünü-Bugünü ve Yarını** / Mine ATAMAN - Ekmeğe Fısıldayan Kadın-Tohum Platformu Direktörü  
11.00- 11:45 **Bulgur Üretim Teknolojisi** / Prof.Dr. Mustafa BAYRAM - Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi  
13.00- 13:45 **Makarna Üretim Teknolojisi** / Biagio SALA  
14.00- 14:45 **Kuskus Üretim Teknolojisi** / Dr. Öğr. Üy. Ayşe Nur YÜKSEL - İstiklal Üniversitesi Öğretim Üyesi  
15.00- 15:45 **Pirinç İşleme Teknolojisi** / Gıda Müh. Servet KARDOĞAN - Tiryaki Agro A.Ş. Pirinç Fabrikası Müdürü  
16.00- 16:45 **Bakliyat İşleme Teknolojisi (Mercimek)** / Ziraat Müh. Mehmet AÇIKGÖZ - GAPLIDAŞ Genel Müdürü  
17.00- 18:00 **Dondurulmuş Hamur Teknolojisi** / Prof. Dr. Cristina M. Rosell - University of Manitoba  
10.00 - 10.45 **Pelet Presleri ve Genel Önleyici Bakım** / Erşah ÖZBAHADIR - YEMTAR  
11.00- 11:45 **Değirmenler ve Tem Tesislerinde Genl. Yed. Parç.** / Sertan ALTİKARIŞ - YEMTAR  
13.00- 13.45 **Toz Patlaması Riskinin Azaltılması ve Toz Kontrolü** / Cihan BADEMCİ - YEMTAR  
14.00- 14:45 **Katkı Maddeleri ve Ürün Geliştirme** / Sevgi Fındık - Trio Gıda  
15.00- 15:45 **Ekstrüzyon Teknolojisi-Kahvaltılık Tahıllar** / Doç. Dr. Aylin ALTAN METE - Mersin Üniversitesi Öğretim Üyesi  
16.00 - 16.45 **Fonksiyonel Unlar** / Prof. Dr. M. Sertaç ÖZER - Çukurova Üniversitesi Öğretim Üyesi

## KAYIT FORMU

**Adı & Soyadı** :  
**Firma** :  
**Şehir - Ülke** :  
**Gsm** :  
**Tel** :  
**Mail** :

### EĞİTİME KATILIM İÇİN;

Bu formu doldurup, eğitime katkı için yapacağınız 1200 TL ve öğrenciler için 450 TL'lik bağış makbuzu ile birlikte [info@tabader.org](mailto:info@tabader.org) veya [bilgi@tabader.org](mailto:bilgi@tabader.org) adresine e-mail atınız.

Önemli Not: Dekontun açıklama kısmına "BAĞIŞ" ifadesinin yazılmasını rica ederiz.

**Banka & Şube** : AKBANK - AVCILAR E-5 ŞUBESİ  
**Şube Kodu & Hesap** : 870 - 0064208  
**IBAN No** : TR38 0004 6008 7088 8000 0642 08  
**Vergi Dairesi & Vergi Numarası** : BEYLİKDÜZÜ - 292 063 5408