

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** / Gökhan Gürbüz-TMO Alım ve Muhafaza Dairesi Başkanı
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 - TMO Ürün Teknolojisi ve Laboratuvar Şube Şefliği Müd.

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** / Derviş Toprak
17.00- 17:45 **Değirmen ve Diyagram Teknikleri** / Derviş Toprak

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 veya 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