



Kimya

Tecrübemiz
Our experience
Rehberiniz
Your guide

Eğitim Takvimi Mart - Nisan - Mayıs 2026

Tarih	Konu	Eğitmen
Mart		
24	Temel Gıda Hijyeni Eğitimi	Ceyda Şener
25	Etkin İç Denetim İle Sürekli Kalite İyileştirme Yaklaşımı	Mustafa Mustafa Hasan
27	Genel CTD Dosya Hazırlama ve Ruhsatlandırma Eğitimi	Nurten Küçüköğlü
30	Tasarımda Kalite (QbD) ile Ürün Geliştirme, Ruhsatlandırma ve Üretim Süreçlerinde Mükemmellik	Fatih Türel
31	Uygulamalı Excel Spreadsheet Validasyonu Eğitimi	Zeynep Uzekmek
Nisan		
01	GMP'de Tedarikçi Yönetimi ve Kalifikasyonu	Mustafa Mustafa Hasan
02	Bilgisayarlı Sistemler Validasyonu ve GMP Uyum Stratejileri	Zeynep Uzekmek
03	Beşerî Ürünlerde Stabilitate Çalışmaları	Nurten Küçüköğlü
07	Değişiklik, Sapma, Kök Neden, Risk Analizi ve DÖF Yönetimi	Mustafa Mustafa Hasan
08	Temizlik Validasyonu ve GMP Uyum Stratejileri	Mustafa Mustafa Hasan
10	DMF İnceleme ve Alternatif Etkin Madde Tedarikçi Değerlendirme Süreci	Nurten Küçüköğlü
13	Farmasötik Sistemlerde Mikrobiyoloji Laboratuvarının Yeri ve İşlevleri	Ceyda Şener
14	Yaşam Döngüsü Yaklaşımı ile Proses Validasyonu ve CPV	Mustafa Mustafa Hasan
15	Tesis, Üretim, Laboratuvar ve Yardımcı İşletmelerin Kalifikasyonu	Mustafa Mustafa Hasan
16	İlaç Endüstrisinde GLP, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Analiz Kalite Kontrol Laboratuvarları	Ceyda Şener
17	Analitik Metot Validasyonu, Yapılışı, Değerlendirilmesi ve Raporlanması	Nurten Küçüköğlü
28	Bina İzleme Sistemi Validasyonu Uygulamalı CSV Eğitimi	Zeynep Uzekmek
29	Tasarımda Kalite (QbD) ile Ürün Geliştirme, Ruhsatlandırma ve Üretim Süreçlerinde Mükemmellik	Fatih Türel
Mayıs		
04	Üretimde Çapraz Bulaşma ve Kontaminasyon Kontrol Stratejisi (CCS – Annex-1)	Mustafa Mustafa Hasan Ceyda Şener
05	Yaşam Döngüsü Yaklaşımı ile Proses Validasyonu ve CPV	Mustafa Mustafa Hasan
06	Bilgisayarlı Sistemler Validasyonu ve GMP Uyum Stratejileri	Zeynep Uzekmek
07	Temel Gıda Hijyeni Eğitimi	Ceyda Şener
08	Genel CTD Dosya Hazırlama ve Ruhsatlandırma Eğitimi	Nurten Küçüköğlü
11	Etkin İç Denetim İle Sürekli Kalite İyileştirme Yaklaşımı	Mustafa Mustafa Hasan
12	Temizlik Validasyonu ve GMP Uyum Stratejileri	Mustafa Mustafa Hasan
13	Kozmetik Ürünlerde Güncel İyi Üretim Uygulamaları ve Kozmetik Mikrobiyolojisine Giriş	Ceyda Şener
14	Tasarımda Kalite (QbD) ile Ürün Geliştirme, Ruhsatlandırma ve Üretim Süreçlerinde Mükemmellik	Fatih Türel
15	Beşerî Tıbbi Ürünlerde Kritik Regülasyon Kılavuzlarına Risk Bazlı Yaklaşım	Nurten Küçüköğlü
18	Gıda Sektöründe Küçük İşletmeler İçin Hijyen Eğitimi	Ceyda Şener
20	Veri Bütünlüğü (Data Integrity)	Zeynep Uzekmek
21	Türk Patent Kanunu ve İlaç Sanayi İçin Uygulamalar	Fatih Türel
22	DMF İnceleme ve Alternatif Etkin Madde Tedarikçi Değerlendirme Süreci	Nurten Küçüköğlü

İletişim

www.m2hkimya.com | info@m2hkimya.com

Metro Ofis Plaza, Yeşilbağlar Mah. Kaptan Sk. No:19 Ofis No:1351 Pendik/İstanbul
0541 221 0713 | 0530 221 0713

Organizasyon ve Kayıt Bilgileri

Kayıt ve Ücret:

Eğitim katılım ücretleri aşağıdaki gibidir:

Kişi başı: 15.000 TL + KDV

- **Çoklu katılımlar:** Aynı firmadan birden fazla katılım için özel indirim sağlanır. Lütfen bilgi alın.
- **Ödeme koşulları:** Kayıtların tamamlanabilmesi için ödemelerin, eğitim günü öncesinde M2H Kimya Ltd. Şti. adına belirtilecek banka hesabına yapılması gerekmektedir.
- **Katılımcı bildirim:** Eğitim sertifikalarının hazırlanabilmesi için katılımcı isimlerinin eğitimden önce paylaşılması rica olunur.
- **Ücrete dahil olanlar:** Sabah kahvaltısı, öğle yemeği, gün boyu sunulan sıcak-soğuk içecekler ve atıştırmalıklar ile basılı - imzalı eğitim sertifikası dahildir.

Eğitim Süresi:

- Kayıt ve karşılama 09:00 itibarıyla başlar.
- Eğitim 09:30'da başlar ve 17:00'de sona erer.

Sertifika:

Eğitim sonunda katılımcılara, eğitmenler tarafından imzalanmış, kişiye özel **kâğıt baskı Katılım Sertifikası** verilecektir.

Kontenjan:

Katılım kontenjanı 30 kişi ile sınırlıdır.

İkramlar:

Sabah 09:00 itibarıyla kahvaltı ve gün boyu sınırsız açık büfe sıcak-soğuk içecekler ile atıştırmalıklar sunulacaktır. **Öğle yemeği**, eğitim salonuna yakın restoranda **menüden seçimli (à la carte)** olarak servis edilecektir. Katılımcılar kendi damak zevklerine uygun seçenekleri değerlendirebilecektir.

Konum:

Metro Ofis Plaza, Yeşilbağlar Mah. Kaptan Sk. No:19 Ofis No:1351Pendik / İstanbul

Ulaşım:

- **Metro:** M4 hattı Adnan Kahveci – Yakacık İstasyonu 2 numaralı çıkışına yalnızca 1 dakika yürüme mesafesindedir.
- **Toplu taşıma:** D100 Karayolu üzerindeki tüm İETT ve özel hat araçlarına 1 dakika yürüme mesafesindedir.
- **Özel araç:** Bina önünde İSPARK otoparkı mevcuttur.
- **Marmaray:** Pendik İstasyonu binaya 2 km mesafededir.
- **Yüksek Hızlı Tren:** Pendik İstasyonu'nda durur ve binaya 2 km mesafededir.
- **Havalimanı:** Sabiha Gökçen Havalimanı'na 11 km uzaklıktadır. M4 metro hattı ile yaklaşık 15 dakikada ulaşım sağlanır.

Fatura ve Kayıt:

Lütfen fatura bilgilerinizi kayıt sırasında paylaşınız.

İptal ve Değişiklik Koşulları:

- Katılım iptali veya tarih değişikliği talepleri, eğitim tarihinden en az 5 iş günü önce yazılı olarak iletilmelidir.
- Eğitim günü öncesinde yapılan iptallerde ücretin tamamı iade edilir; eğitim günü veya sonrasında yapılan iptallerde iade yapılmaz.
- M2H, gerekli durumlarda eğitimi ileri bir tarihe erteleme hakkını saklı tutar.

İletişim

www.m2hkimya.com | info@m2hkimya.com

Metro Ofis Plaza, Yeşilbağlar Mah. Kaptan Sk. No:19 Ofis No:1351 Pendik/İstanbul
0541 221 0713 | 0530 221 0713