

## Öğr.Gör.Dr. KADER ÇETİN

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 2662](tel:+902242942662) Dahili: 61653

Fax Telefonu: [+90 224 294 2663](tel:+902242942663)

E-posta: [kadercetin@uludag.edu.tr](mailto:kadercetin@uludag.edu.tr)

Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/kadercetin>



### Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1991 - 1997

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1989 - 1991

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1985 - 1989

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Proje Yönetimi, Altyapı Projeleri Proje Yazma Eğitimi, , BEBKA, 2012

Ölçme ve Değerlendirme, TSE EN ISO/IEC 17025, Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Standardı, , Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü., 2012

Proje Yönetimi, Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimi, , Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü., 2012

Kişisel Gelişim, Zaman Yönetimi, , Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü., 2011

Mesleki Eğitim, Advanced Technical Course For Olive Oil Tasters,Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva., Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva., 2011

Mesleki Eğitim, Zeytinyağı Duyusal Analiz Teknikleri Eğitimi, (Yağ Enstitüsü-Sevilla,Ulusal Tüketici Enstitüsü Madrid, Tarım ve Su İşleri Bakanlığı İspanya) TAİEX-KKGM., 2010

Mesleki Eğitim, Technical Course For Olive Oil Tasters, , Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva., 2010

Kalite Yönetimi, Toplam Kalite Yönetimi, EFQM Mükemmellik Modeli, Özdeğerlendirme,, Kalder, Ulusal Kalite Hareketi, 2009

Kalite Yönetimi, Toplam Kalite Yönetimi, EFQM Mükemmellik Modeli, Özdeğerlendirme,, Kalder, Ulusal Kalite Hareketi, 2009

Ölçme ve Değerlendirme, Kimyasal Analizlerde Metod Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği, , Tübitak-MAM, 2009

Proje Yönetimi, Problem Çözme Teknikleri, , Sigma Center Yönetim Sistemleri Ltd. Şti., 2009

Mesleki Eğitim, Advanced Technical Course For Olive Oil Tasters,, Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva., 2008

Kalite Yönetimi, 11 Ocak 2008, TS EN ISO 22000,, U.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü ., 2008

Kalite Yönetimi, TS EN ISO/IEC 17025 İç Tetkik Eğitimi, , Türk Standartları Enstitüsü, 2007

Mesleki Eğitim, Technical Course For Olive Oil Tasters, Analysis of Olive Oil Standart Guide For Selection, Training and Monitoring of Skilled Virgin Olive Oil Tasters (obtained of score of 05), Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva., Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva., 2007

Proje Yönetimi, Araştırma Yönetimi, , Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü., 2006

Mesleki Eğitim, Gaz Kromatografisi ile Yağlarda Sterol ve Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini, , Mersin İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, 2006

Mesleki Eğitim, Zeytinyağında Saflık Kriterleri, Yağ Asitleri Kompozisyonu, Tahin Helvasında Susam Yağı Yerine Kullanıldığı İddia Edilen Diğer Yağların Tespiti,, EGE Gıda Analiz Laboratuvarı., 2006

Kalite Yönetimi, TS EN ISO/IEC 17025 Eğitimi, , Türk Standartları Enstitüsü, 2005

Mesleki Eğitim, Campylobacter Detection, , Central Science Laboratory York-England., 2005  
Mesleki Eğitim, Peynirlerde Campylobacter aranması,, İstanbul İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü., 2004  
Mesleki Eğitim, Bitki Biyogüvenlik Araştırmaları Uygulamalı Eğitim Programı-IV, , Tübitak-MAM, 2003  
Mesleki Eğitim, Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı, , (Mr.Michel FONDU), Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü., 2003  
Mesleki Eğitim, Bitki Biyogüvenlik Araştırmaları Uygulamalı Eğitim Programı-III, , Tübitak-MAM, 2002  
Kalite Yönetimi, Kalite Güvencesi Yönetimi-, Türk Standartları Enstitüsü, 1998

## Araştırma Alanları

Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü , Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi

## Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey Myo, Gıda İşleme, 2017 - Devam Ediyor

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Fonksiyonel nitelikteki yenilebilir bazı çiçeklerin yağ asidi profilinin gaz kromatografi-alev iyonizasyon dedektörü (GC-FID) ile belirlenmesi**  
BEKAR E., AKPINAR BAYİZİT A., ÇETİN K., ÜNAL T. T. , YOLCI ÖMEROĞLU P.  
Gıda ve Yem Blm - Teknoloji Dergs / Journal of Food and Feed Science - Technology, cilt.26, sa.2, ss.49-59, 2021  
(Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Laboratuvar Teknikleri ve Güvenliği**  
TAYAR M., TELLİ N., ÇETİN K.  
DORA BASIM YAYIN DAĞITIM LTD.ŞTİ, Bursa, 2020

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Comparison of Extraction Methods on the Fatty Acid Profiles of Tagetes erecta**  
Bekar E., Akpınar Bayizit A., Çetin K., Yolcu Ömeroğlu P.  
2nd International Conference on Preventive Medicine, Elazığ, Türkiye, 25 - 28 Kasım 2020, ss.33
- II. **Determination of Physico-Chemical and Sensory Properties of Beef Salami Using Different Microalgae in Production**  
Çırak N., Akpınar Bayizit A., Çetin K., Çelik M. A. , Bekar E.  
2nd International Conference on Preventive Medicine, Elazığ, Türkiye, 25 - 28 Kasım 2020, ss.32
- III. **Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K., DELİKANLI KIYAK B.  
4th International Conference on Chemical and Process Engineering, Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015, cilt.7, ss.190-194
- IV. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.  
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 - 11 Mayıs 2012, ss.189-191
- V. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmes**

ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.

III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012 - 11 Mayıs 2011, ss.189-191

**VI. Evaluation of fatty acid composition of raw milk produced in Marmara and West Anatolia areas of Turkey**

ÇETİN K., ÖZCAN T.

3rd International EuroFIR Congress, Vienna, Avusturya, 8 - 10 Eylül 2009, ss.182-183

**VII. Zeytinyağında trans-yağ asidi oluşumu üzerine carvacrol ve thymol' ün etkisinin incelenmesi**

ÇETİN K., AKPINAR BAYİZİT A., GÜRBÜZ O., ÖZCAN T.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.639