

## Lect. PhD KADER ÇETİN

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 224 294 2662](tel:+902242942662) Extension: 61653

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

**Email:** [kadercetin@uludag.edu.tr](mailto:kadercetin@uludag.edu.tr)

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



### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-5369-0728

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAH-8651-2021

Yoksis Researcher ID: 277182

### Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Turkey 1991 - 1997

Postgraduate, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Turkey 1989 - 1991

Undergraduate, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Turkey 1985 - 1989

### Certificates, Courses and Trainings

Project Management, Altyapı Projeleri Proje Yazma Eğitimi, , BEBKA, 2012

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

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

Personal Evolution, Zaman Yönetimi, , Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü., 2011

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

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

Vocational Training, Technical Course For Olive Oil Tasters, , Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva., 2010

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

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

Measurement and Evaluation, Kimyasal Analizlerde Metod Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği, , Tübitak-MAM, 2009

Project Management, Problem Çözme Teknikleri, , Sigma Center Yönetim Sistemleri Ltd. Şti., 2009

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

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

Quality Management, TS EN ISO/IEC 17025 İç Tetkik Eğitimi, , Türk Standartları Enstitüsü, 2007

Vocational Training, 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  
Project Management, Araştırma Yönetimi, , Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü., 2006  
Vocational Training, Gaz Kromatografisi ile Yağlarda Sterol ve Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini, , Mersin İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, 2006  
Vocational Training, Zeytinyağında Saflık Kriterleri, Yağ Asitleri Kompozisyonu, Tahin Helvasında Susam Yağı Yerine Kullanıldığı İddia Edilen Diğer Yağların Tespiti,, EGE Gıda Analiz Laboratuvarı., 2006  
Quality Management, TS EN ISO/IEC 17025 Eğitimi, , Türk Standartları Enstitüsü, 2005  
Vocational Training, Campylobacter Detection, , Central Science Laboratory York-England., 2005  
Vocational Training, Peynirlerde Campylobacter aranması,, İstanbul İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü., 2004  
Vocational Training, Bitki Biyogüvenlik Araştırmaları Uygulamalı Eğitim Programı-IV, , Tübitak-MAM, 2003  
Vocational Training, Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı, , (Mr.Michel FONDU), Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü., 2003  
Vocational Training, Bitki Biyogüvenlik Araştırmaları Uygulamalı Eğitim Programı-III, , Tübitak-MAM, 2002  
Quality Management, Kalite Güvencesi Yönetimi-, Türk Standartları Enstitüsü, 1998

## Research Areas

Food Microbiology, Food Regulations and Quality Control, Food Additives, Food Technology

## Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Bursa Uludağ University, KARACABEY MYO, GIDA İŐLEME, 2017 - Continues

## Articles Published in Other Journals

- I. **Fermente sucuk üretiminde kekik ve reyhan uçucu yağları kullanılarak olgunlaştırma ve raf ömrüne etkisinin araştırılması**  
Çetin K., Akpınar Bayizit A., Bekar E., Çelik M. A., Özoğlu Ö., Çırak N.  
Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, vol.0, no.27, pp.47-60, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **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 - Teknolojs Dergs / Journal of Food and Feed Scence - Technology, vol.26, no.2, pp.49-59, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

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

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **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, Turkey, 25 - 28 November 2020, pp.32

- II. **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, Turkey, 25 - 28 November 2020, pp.33
- 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, Spain, 15 - 16 June 2015, vol.7, pp.190-194
- IV. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**  
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.  
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Turkey, 10 - 11 May 2012, pp.189-191
- V. **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, Austria, 8 - 10 September 2009, pp.182-183
- VI. **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, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.639

## Metrics

Publication: 14