

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

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



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5369-0728

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

Yoksis Araştırmacı ID: 277182

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Türkiye 1991 - 1997

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Türkiye 1989 - 1991

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 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 Sıfık 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, GIDA İŞLEME, 2017 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Farklı protein kaynaklarının salamın fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerine etkileri**
Çırak N., Çelik M. A., Çetin K., Bayizit A. A., Bekar E., Ünal T. T., Beştepe S. K.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, cilt.0, sa.32, ss.60-78, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **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, cilt.0, sa.27, ss.47-60, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **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 Science - Technology, cilt.26, sa.2, ss.49-59, 2021 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Laboratuvar Teknikleri ve Güvenliğı**
TAYAR M., TELLİ N., ÇETİN K.
DORA BASIM YAYIN DAĞITIM LTD.ŞTİ, Bursa, 2020
- II. **LABORATUVAR TEKNİKLERİ VE GÜVENLİĞİ**
TAYAR M., TELLİ N., ÇETİN K.
DORA Basım-Yayın Dağıtım Ltd. Şti, Bursa, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ANTIOXIDANT POTENTIAL OF LILIUM CANDIDUM (WHITE LILY) BULBS**
AKPINAR H., ÇETİN K., ÖZBEK Y. E., TARBIAT S., ERBAYKENT B.
4. INTERNATIONAL ISTANBUL CURRENT SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 1 - 02 Mayıs 2023
- 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. **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
- IV. **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
- V. **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
- 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

Metrikler

Yayın: 17