

SAADET DİLEK YILDIZ LECT.

Email : sdilekyildiz@uludag.edu.tr

Office Phone : [+90 224 294 0000](tel:+902242940000) Extension: 61534

International Researcher IDs

ScholarID: MFqiE8gAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1580-1842

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAH-1088-2021

Yoksis Researcher ID: 271109



Learning Knowledge

Postgraduate
2002 - 2005

Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI)
(Tezli), Turkey

Undergraduate
1997 - 2001

Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Quality Management, Üçüncü Göz Yaklaşımıyla Kendini Arayan Kaliteli İnsan, KALBİR Kalite Birliği, 2022

Quality Management, BRSGS Gıda Güvenliği Global Standardı Versiyonu 9, Alize Akademi Mesleki Eğitim ve Danışmanlık , 2022

Quality Management, TS EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemleri, KALBİR Kalite Birliği, 2022

Quality Management, TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi İç Tetkik Eğitimi, KALBİR Kalite Birliği, 2022

Occupational Health and Safety, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği (Az Tehlikeli) Eğitimi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2021

Occupational Health and Safety, İş Sağlığı ve Güvenliği, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2021

Vocational Training, Gıda Hijyeni, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Personal Evolution, Aile İçi İletişim, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Education Management and Planning, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Dissertations

Postgraduate, Karasakız ve karalahna üzüm çeşitlerinden elde edilen şaraplarda resveratrol üzerine araştırmalar, Canakkale Onsekiz Mart University, 2005

Academic Titles / Tasks

Lecturer
2017 - Continues

Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME

Jury Memberships

Competition, Mustafakemalpaşa Belediyesi Yöresel Ürünler Tanıtım Festivali Gastronomi Yemek Yarışması,
Mustafakemalpaşa Belediyesi, October, 2019

Articles Published in Other Journals

1. **Enoant ve Sağlık Üzerine Araştırmalar**
Doyuran Yıldız S. D.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.2, no.1, pp.65-70, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
2. **Karacak ve Karalahna Üzüm Çeşitlerinden Elde Edilen Kırmızı Şarapların Kalite Özellikleri Üzerine Araştırmalar.**
Doyuran S. D.
AKADEMIK GIDA, vol.4, no.4, pp.32-34, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
3. **Geleneksel Gıdalarımızdan Lokumun Üretimi ve Özellikleri**
Doyuran S. D.
TMMOB GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERGİSİ, no.23, pp.63-68, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
4. **Şarapta Okratoksin**
Doyuran S. D.
AKADEMIK GIDA, vol.3, no.4, pp.11-16, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
5. **Türkiye'de Meyve Suyu Sektörü**
Doyuran S. D.
TMMOB GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERGİSİ, no.13, pp.35-39, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

1. **Coğrafi İşaretli Ürünler: ÇANAKKALE**
Yıldız S. D.
III: Uluslararası Farkındalık Konferansı, Çanakkale, Turkey, 05 December 2019, pp.1091-1112
2. **Şarapta Bozulma Nedeni Olan Laktik Asit Bakterileri ve Yabani Mayalar**
DOYURAN S. D.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 May 2006, pp.777
3. **Enoant ve Sağlık Üzerine Etkileri**
DOYURAN S. D.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 May 2006, pp.613
4. **Karacak ve Karalahna Üzüm Çeşitlerinden Elde Edilen Kırmızı Şarapların Kalite Özellikleri Üzerine Araştırmalar**
DOYURAN S. D.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Turkey, 01 September 2005, pp.228
5. **Microbiological and Chemical Properties of Cheese Halva Sold in Çanakkale**
DOYURAN S. D.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 June 2005, pp.126
6. **Şarapta Okratoksin**
DOYURAN S. D.
Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 23 May 2005, pp.200

7. Geleneksel Gıdalarımızdan Lokumun Üretimi ve Özellikleri

DOYURAN S. D.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 September 2004, pp.334-338

8. Üzüm ve Şarap Bileşiminde Bulunan Resveratrolün Sağlık Üzerine Etkileri

DOYURAN S. D.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 May 2004, pp.33

Academic and Administrative Experience

2024 - Continues	Assistant Director of Vocational School	Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME
2019 - Continues	Birim Kalite Komisyonu Başkanı	Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME
2019 - Continues	Yüksekokul Yönetim Kurulu Üyesi	Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME
2020 - 2023	Head of Department	Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, MAKINE VE METAL TEKNOLOJİLERİ BÖLÜMÜ
2021 - 2022	Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu Bologna Koordinatörü	Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME

Courses

Et ve Ürünleri Teknolojisi I, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Gıda Güvenliği ve Mevzuatı, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Et ve Ürünleri Teknolojisi II, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2023 - 2024, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Kalite Yönetim Sistemleri, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Endüstriyel Yemek Üretimi, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2023 - 2024, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

İşletmede Mesleki Eğitim, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2018 - 2019

Gıda Mikrobiyolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023

Gıda Güvenliği ve İşletme Hijyeni, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Fermente Gıdalar Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2022 - 2023

Kalite Yönetim Sistemleri, Associate Degree, 2021 - 2022, 2019 - 2020

Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2022 - 2023

Gıda Mikrobiyolojisi, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Kalite Yönetim Sistemleri, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Fermente Gıdalar Teknolojisi, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Hazır Yemek Sistemleri, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıda Endüstri Makineleri, Associate Degree, 2020 - 2021

Gıda Güvenliği, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Yöresel Ürünler Teknolojisi, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Kalite Yönetim Sistemleri, Associate Degree, 2019 - 2020
Hazır Yemek Sistemleri, Associate Degree, 2017 - 2018
Yöresel Ürünler Teknolojisi, Associate Degree, 2017 - 2018
Süt Ürünleri Analizleri, Associate Degree, 2017 - 2018
Laboratuvar Teknikleri II, Associate Degree, 2017 - 2018
Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2017 - 2018
Su Analizleri, Associate Degree, 2017 - 2018
Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2017 - 2018

Metrics

Publication: 15
Citation (Scopus): 9
H-Index (Scopus): 2

Congress and Symposium Activities

3. International Conference On Awereness, Invited Speaker, Çanakkale, Turkey, 2019

Research Areas

Food Engineering, Food Microbiology, Food Regulations and Quality Control, Food Hygiene and Sanitation, Food Technology, Meat, Poultry and Game Technology, Alcoholic Beverages Technology, Engineering and Technology

Non Academic Experience

Business Establishment Private, Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş., Üretim
Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Business Establishment Private, BEYAB Gıda Mühendislik Ürünleri, Laboratuvar