


ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı-Soyadı	:	Kader ÇETİN	
Doğum tarihi	:	1966	
Yüksekokulda göreve başlama tarihi	:	2017	
Unvanı	:	Öğr. Gör.Dr.	
E-posta	:	kadercetin@uludag.edu.tr	
Web Sayfası	:		
UKEY kullanarak verdiği dersler	:	Bitkisel Yağ Teknolojisi, Tahıl Teknolojisi II, Gıdalarda Temel İşlemler II, Gıda Kodeksi Yasal Mevzuat, Hazır Yemek Sistemleri, Duyusal Analiz Teknikleri, İş Yeri Eğitimi.	

ÖĞRENİM DURUMU

DERECE	BÖLÜM	ÜNİVERSİTE	MEZUNİYET TARİHİ
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	B.Uludağ Üniversitesi	1989
Yüksek Lisans	Hayvansal Ürünler Tekn.	B.Uludağ Üniversitesi	1991
Doktora	Hayvansal Ürünler Teknolojisi	B.Uludağ Üniversitesi	1997

YABANCI DİL

PUANI

İngilizce	Orta
-----------	------

İŞ DENEYİMLERİ

İŞ YERİ ADI	GÖREVİ	ÇALIŞTIĞI DÖNEM
B.U.Ü. Ziraat Fak.Gıda Bil.ve Tekn.	Araştırma Görevlisi	1991-1997
Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü	Araştırmacı-Mühendis	1997-2002
Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü	Araştırmacı-Mühendis	2002-2017
B.U.Ü.Karacabey Meslek Yüksekokulu	Öğr.Gör.Dr.	2017-

İDARİ GÖREVLERİ

GÖREVİ	GÖREV YERİ	GÖREV DÖNEMİ
Mikrobiyoloji Bölüm Başkanı	Bursa Gıda ve Yem Kont.M.A.E.	2003-2009
Bitkisel Katı ve Sıvı Yağ Bölüm Başkanı	Bursa Gıda ve Yem Kont.M.A.E.	2009-2010
Bitkisel Ürünler Bölüm Başkanı	Bursa Gıda ve Yem Kont.M.A.E.	2012-2014
Numune Kabul ve Raporlama Bölüm Başkanı	Bursa Gıda ve Yem Kont.M.A.E.	2016-2017
Gıda İşleme Bölüm Başkanı	B.U.Ü.Karacabey MYO	2017-2020

SON YILLARDA VERDİĞİ DERSLER

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Kodu – Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uyg./Lab.	
2017-2020	Güz	Ambalajlama Teknolojisi	2	0	10-50
		Gıda Analizleri	2	0	10-50
		Laboratuvar Teknikleri I	2	2	10-50
		Gıda Mevzuatı	2	0	10-50
		Kalite Yönetim Sistemleri	2	0	10-50
		Et ve Ürünleri Teknolojisi I	2	2	10-50
		Gıda Güvenliği	2	0	10-50
		Gıdalarda Temel İşlemler I	2	2	10-50
		Tahıl Teknolojisi I	2	2	10-50
		Hayvansal Ürünler Teknolojisi	2	0	10-50
	İş Yeri Eğitimi I	0	2	2-5	
	Bahar	Bitkisel Yağ Teknolojisi	2	2	10-50
		Duyusal Analiz Teknikleri	1	2	10-50
		Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat	2	0	10-50
		Gıda Mikrobiyolojisi	2	2	10-50
		Et ve Ürünleri Teknolojisi II	2	2	10-50
		Tahıl Teknolojisi II	2	2	10-50
		Hazır Yemek Sistemleri	2	0	10-50
Organik Tarım Ürünleri İşleme Teknolojisi		2	0	10-50	
İş Yeri Eğitimi II	0	2	2-5		

YAYINLARI

Tınmaz, A. Bircan; Gökkuş A.; Çetin K. and Erdoğan S. Seçil, Determining of the Volatile Oil Content and Drug Herbage Yield of Lemon Balm (<i>Melissa officinalis</i> L.) Applied Different Harvesting Time and Planting Distances Grown in the Çanakkale Ecological Conditions. Proceedings of the Workshop on Agricultural and Quality Aspects of Medicinal and Aromatic Plants. Agricultural Research Organization The Volcani Center Bet-Dagan/ISRAEL. Çukurova University Faculty of Agricultural. P:197 Adana/Turkey, May 29-June 01.2001.
Çetin K. and Yücel A, A Research on Microbiological and Chemical Properties of Butcher Meatballs (Kasap köftesi) were Made in Butchery's in Bursa. Gıda Dergisi, 247-253, 92/4.1992
Kundakçı A. and Çetin K. The Quality Assurance in Poultry Meat Production. Journal of Faculty of Agriculture Uludağ University. V:11, P.253.1997
Gülay Beşirli, Nurten Sürmeli, İbrahim Sönmez, M. Ufuk Kasım, Sevinç Başay, Unal Karik, Gürkan Şarlar, Kader Çetin , S. Seçil Erdoğan, G. Fisun Çelikel, Filiz Pezikoğlu, Emin Efe, Cemil Hantaş, Nesrin Uzunoğulları, Nesime Çebel, İ. Hakkı Güçdemir, Mehmet Keçeci, Dilşat Güçlü, A. Nilgün Tuncer. Domatesin Organik Tarım Koşullarında Yetiştirilebilirliğinin Araştırılması, Türkiye İkinci Ekolojik Tarım Sempozyumu, 2001, Antalya, S: 256-265.2001
Gülay Beşirli, Nurten Sürmeli, İbrahim Sönmez, Sevinç Başay, Unal Karik, Kader Çetin , S. Seçil Erdoğan, G. Fisun Çelikel, Filiz Pezikoğlu, Emin Efe, Nesime Çebel, İ. Hakkı Güçdemir, Mehmet Keçeci, Dilşat Güçlü, A. Nilgün Tuncer, Organik Olarak Yetiştirilen İspanakta Verim Kalite Özellikleri ve Nitrat İçeriğinin Belirlenmesi V. Sebze Tarımı Sempozyumu.Çanakkale,, S:112-116,21-24 Eylül 2004
Çetin K. , Biricik G.F., Erdoğan S.S., Aksu Ş., Soyergin S. ve Özelkök S. Değişik Teknolojik Uygulamaların Kültür Mantarının (Agaricus Bisporus) Derin Dondurulmaya, Uygunluğu Ve Depolama Sırasında Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Etkileri. (Sonuç Raporu)., Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Yalova. Yayın No: 145 2003.
Beşirli, G, Sürmeli N., Sönmez İ., Kasım M.U., Başay S., Karik Ü, Şarlar G., Çetin K. , Erdoğan S.S., Çelikel F., Pezikoğlu, F., Efe E., Hantaş, C., Uzunoğulları N., Çebel N., Güçdemir İ.H., Keçeci M., Güçlü D., A. N. Tuncer, Domates ve İspanağın Organik Tarım Koşullarında Yetiştirilebilirliğinin Araştırılması, Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Yalova, Yayın No: 173, Sy:95,2003
Tınmaz A., Gökkuş A., Çetin K. , ve Erdoğan S. S., Determining of Volatile Oil Content And Drug Herbage Yield of Lemon Balm Applied Different Harvesting Time and Planting Distances. Grown in The Çanakkale Ecological Conditions.. Proceedings of the Workshop on Agricultural and Quality Aspects of Medicinal and Aromatic Plants, p. 197-202. 2001

Dağlıoğlu, F., M. E. Akçay ve K. Çetin , Kurak Şartlarda Yetiştirilen Bazı Şeftali Çeşitleri İçin Optimum Dondurulma Koşullarının Belirlenmesi, I. Sert Çekirdekli Meyveler Sempozyumu, Yalova, S: 577 – 584,2001
Yücel, A., Çetin, K. , Gürbüz, O., Tiryakioğlu, Ö., Piyasada Satılan Yağlı-Tuzlu Sardalya Kutu Konservelerinin Kalite Kriterlerinin Saptanması Üzerinde Bir Araştırma , Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 9:131-140 1992
Çetin, K., Bayazit, A.A., Gürbüz, O., Özcan, T. Zeytinyağında Trans-Yağ Asidi Oluşumu Üzerine Carvacrol ve Thymol'ün Etkisinin İncelenmesi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Atatürk Üniversitesi Erzurum. 639, Mayıs 21-23, 2008.
Çetin, K., Alkın, E. ve Uçurum, H.Ö., Piyasada satılan Çiçek Ballarının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi. 11:49-56. 2011.
Çetin K. Zeytinyağı Duyusal Test Laboratuvarı. Bursa'da Gıda&Tarım Dergisi. Yıl:6, sayı:19, sayfa no:22-24. 2012
Çetin ,K. Güvenilir Gıda, Mekaş Dergi. Sayı:20, Temmuz 2015.
Çetin, K. ve Akpınar-Bayazit, A., Investigation Of Fatty Acid Profiles Of Olive Oil Produced In Marmara And West Anatolia Areas Of Turkey,, 8 th -10 th September 20093rd International EuroFIR Congress. European Food Composition Data For Better Diet, Nutrition and Food Quality. University of Vienna Austria. KONGRE
Çetin, K. ve Özcan, T., Evaluation Of Fatty Acid Composition Of Raw Milk Produced In Marmara And West Anatolia Areas Of Turkey, 3 rd International EuroFIR Congress. European Food Composition Data For Better Diet, Nutrition and Food Quality. University of Vienna Austria., 8 th -10 th September 20093rd International EuroFIR Congress. European Food Composition Data For Better Diet, Nutrition and Food Quality. University of Vienna Austria. KONGRE
Dağdelen,A.F., O.Gürbüz, E. Alkın, K.Çetin, Legislation of Turkey and European Union on Food Contact Materials, VII.International Packaging Congress and Exhibition, Kongre Kitabı İzmir. May, 09-11,2015. KONGRE
PROJELER
Dr.Kader Çetin(PY),Orhan EREN(PY),Habil UMUR (Araştırmacı), Ulusal Gıda Kompozisyonunun belirlenmesi ve Yaygın-Süreklili Paylaşım Sisteminin Oluşturulması, TÜBİTAK,(1007),107G208
Dr.Kader Çetin(PY), Değişik Teknolojik Uygulamaların Kültür Mantarlarının (Agaricun bisporus) derin Dondurulmaya Uygunluğu ve Depolama Sırasında Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Etkileri. TAGEM.
Dr.Kader Çetin(PY), Ayçiçek Yağı Üretim Teknolojisinde Rafinasyonun Bazı Aşamalarının Ürün Özellikleri Üzerine Etkileri, TAGEM, HSGYD/14/A05/P01/44
Dr.Kader Çetin (Araştırmacı), Floropolimerler ile kaplanmış Tavaların Migrasyon Durumlarının Araştırılması, TAGEM, HSGYD/16/A05/P01/99
Dr.Kader Çetin (Araştırmacı), Teneke Kutularda Kullanılan Farklı Ticari Lakların Bazı Özelliklerinin ve Model Gıda Ortamlarındaki Migrasyon Profillerinin Belirlenmesi. TAGEM,HSGYD/17/A03/P01/116,
Dr.Kader Çetin (Araştırmacı), Natürel Sızma Zeytinyağının Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Ambalaj Materyalinin Etkisi. TAGEM, HSGYD/Ü/18/A03/P05/120
Dr.Kader Çetin (Araştırmacı), Marmara Bölgesi Geleneksel Gıdalar Envanterinin Oluşturulması, TAGEM HSGYD/15/A05/P02/97
KATILDIĞI KURLAR
24-26.02.1998, Kalite Güvencesi Yönetimi-Türk Standartları Enstitüsü
07-18 Ekim 2002, Bitki Biyogüvenlik Araştırmaları Uygulamalı Eğitim Programı-III, Tübitak-MAM
20-30 Mayıs 2003,Bitki Biyogüvenlik Araştırmaları Uygulamalı Eğitim Programı-IV, Tübitak-MAM
25-26 Şubat 2003, Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı, (Mr.Michel FONDU), Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü.
06-10.06.2004, Peynirlerde Campylobacter aranması, İstanbul İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü.
25-29.July.2005 Campylobacter Detection, Central Science Laboratory York-England.
12-14 Aralık 2005, TS EN ISO/IEC 17025 Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü
19 Kasım 2007, TS EN ISO/IEC 17025 İç Tetkik Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü
22.03.2012, TSE EN ISO/IEC 17025, Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Standardı, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü.
11 Ocak 2008, TS EN ISO 22000, U.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü .
02-06 Ekim 2006, Gaz Kromatografisi ile Yağlarda Sterol ve Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini, Mersin İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü.
14-15 Kasım 2006, Araştırma Yönetimi, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü.
23-24 Haziran 2009 08-09 Temmuz 2009, Toplam Kalite Yönetimi, EFQM Mükemmellik Modeli, Özdeğerlendirme, Kalder, Ulusal Kalite Hareketi.
16-17 Şubat 2009, Kimyasal Analizlerde Metod Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği, Tübitak-MAM
27-28 Ocak 2009, Problem Çözme Teknikleri, Sigma Center Yönetim Sistemleri Ltd. Şti.

28.09.2011, Zaman Yönetimi, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü.
12-16 Aralık 2011, Altyapı Projeleri Proje Yazma Eğitimi, BEBKA
21-22.02.2012, Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimi, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü.
10-11.04.2006, Zeytinyağında Sıflık Kriterleri, Yağ Asitleri Kompozisyonu, Tahin Helvasında Susam Yağı Yerine Kullanıldığı İddia Edilen Diğer Yağların Tespiti, EGE Gıda Analiz Laboratuvarı.
01-03 November 2007, Technical Course For Olive Oil Tasters, Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva. Sensory 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.
19-21 June 2008, Advanced Technical Course For Olive Oil Tasters, Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva.
13-17 Aralık 2010, Zeytinyağı Duyusal Analiz Teknikleri Eğitimi, (Yağ Enstitüsü-Sevilla, Ulusal Tüketici Enstitüsü Madrid, Tarım ve Su İşleri Bakanlığı İspanya) TAİEX-KKGM.
12-16 September 2010, Technical Course For Olive Oil Tasters, Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva.
19-23 September 2011, Advanced Technical Course For Olive Oil Tasters, Organizzazione Nazionale Assaggiatory Olio Di Oliva.