

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Ömer ÇETİN
2. Doğum Tarihi : 15/11/1964
3. Unvanı : Prof. Dr.
4. Öğrenim Durumu : Doktora (Ph.D.)



Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Veteriner Fakültesi	İstanbul Üniversitesi	1988
Y. Lisans	Veteriner Fakültesi	İstanbul Üniversitesi	1988
Doktora	Sağlık Bilimleri Enstitüsü (Besin Hijyeni ve Teknolojisi)	İstanbul Üniversitesi	1993

5. Akademik Unvanlar

Yıl	Ünvan	Kurum
1997 - 2000	Araş. Gör. Dr.	İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd.
2000 - 2009	Yard. Doç. Dr.	İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd.
2010 - 2015	Doç. Dr.	İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd.
2015 - 2021	Prof. Dr.	İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Abd.
2021 - Halen	Prof. Dr.	İstanbul Rumeli Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü.

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

1. Akhan, M. “Bir Kaynak Suyu Tesisindeki Mikrobiyel Kontaminasyon Kaynaklarının İncelenmesi”, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2007.
2. Topçu, T. “Keçi Karkaslarına Uygulanan Elektriksel Stimülasyonunun Et Kalitesi Üzerine Etkisi”, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2009.
3. Eroğlu, B. “Düşük voltaj elektrik stimülasyonunun M.Longissimus dorsi thoracis kası üzerine etkisi”, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2010.
4. Aras, İ. S. “Piyasada satışa sunulan soslerin mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi”, 2017.
5. Karaca, N. “Piyasada Satışa Sunulan Çiğ Sütlerin Bazı Fiziko-kimyasal ve Mikrobiyolojik Parametreler Açısından İncelenmesi”, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2019.

6.2. Doktora Tezleri

1. Turgay, S.İ., “Nisin ve EDTA Tuzlarının Türk Tipi Köftelerde Salmonella Enteritidis, Escherichia coli O157:H7 ve Staphylococcus aureus’un varlığı Üzerine Etkisi”, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2013.

2. Tepe, A. "Marmara Bölgesinde Faaliyet Gösteren Mezbahalarda *Listeria monocytogenes* Varlığı Üzerine Araştırma", İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2014.
3. Koca, Ç., "Dondurulmuş piliç ve hindi parça etlerinde termofilik *Campylobacter* türlerinin varlığı". İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2017.
4. Akkaya, E. "Farklı enzim uygulamalarının ve olgunlaştırma yöntemlerinin sığır etlerinin kalite parametreleri ve raf ömrü üzerine etkisi" İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2019.
5. Sayın, M.C. "İstanbul'da Tüketilen Büyükbaş ve Küçükbaş Et Ürünlerinde Histolojik Muayene Sonuçlarına Göre Olası Kanatlı Eti Tespiti", İstanbul Üniversitesi – Cerrahpaşa Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2021.

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Erdoğan, Ö.T., Cetin, Ö., Ergün, Ö., "A Study on Metabolic and Antimicrobial Activities of *Pediococcus pentosaceus* Isolated from Fermented Sausage", Pakistan Journal of Biological Sciences, 5:594-596, 2002.
2. Aksu, H., Çetin, Ö., Arun, Ö., Ergün, Ö., "Determination of tetracyclin and streptomycin residues by means of ELİSA in pasteurized and UHT-sterilized milk", Medycyna Weterynaryjna, 60 1171-1173, 2004.
3. Çetin, Ö., Büyüğünal, S.K., Çetin, B., Aşkın, M.V.Z., "Presence of foreign protein in raw and heat-treated meat products," Indian Veterinary Journal, 82:870-872, 2005.
4. Bostan, K., Cetin, O., Ergun, O., "The presence of verotoksinogenic E.coli in some food", Veterinarski Glasnik, 59, 345-502, 2005.
5. Kahraman, T., Buyukunal, S.K., Cetin, O., "Microbiological contamination of lamb carcasses at abattoirs of Istanbul", Veterinarski Glasnik, 59, 345-502, 2005.
6. Çetin, Ö., Kahraman, T., Büyüğünal, S.K., "Microbiological Evaluation of Food Contact Surfaces at Red Meat Processing Plants in Istanbul, Turkey," Italian Journal of Animal Science, 5, 19-27, 2006.
7. Cetin, Ö., Dümen, E., Biçer, H.H., Koçak, Ö., "Ratio of the Meat Preparates to the Carcass at the Cattles Slaughtered in Istanbul", Veterinarski Glasnik, 61, 229-240, 2007.
8. Cetin, O., Bingol, E.B., Akkaya, H., "The Microbiological, Serological and Parasitological Quality of Cig Kofte (Raw meatball) and Its Lettuce Marketed in Istanbul," Polish Journal of Environmental Studies, 17, 701-706, 2008.
9. Bilal, T., Keser, O., Buyukunal, S.K., Cetin, O., "The Effect of Different Dietary Protein Levels on Carcass and Meat Quality of Kivircik Lambs," Indian Veterinary Journal, 86, 177-179, 2009.

10. Cetin, O., Topcu, T., “Effects of electrical stimulation on meat quality in goat carcasses”, *Journal of Food, Agriculture and Environment*, Vol.7 (3&4) : 101-105, 2009.
11. Hampikyan H., Bingol E.B., Cetin O., Colak H., “Determination of Aflatoxin M1 levels in Turkish white, kashar and tulum cheeses”, *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 8(1): 13-15, 2010.
12. Nazlı, B., Cetin, O., Bingol, E.B., Kahraman, T., Ergun, O., “Effects of high voltage electrical stimulation on meat quality of beef carcasses”, *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 9(3): 556-560, 2010.
13. Kahraman, T., Cetin, O., Dumen, E. and Buyukunal, S. K., “Incidence of *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* on equipment surfaces and personnel hands in meat plants”, *Revue De Medecine Veterinaire*, 161, 3, 108-113, 2010.
14. Cetin, O., Bingol, E.B., Colak, H., Ergun, O., Demir, C., “The microbiological, serological and chemical qualities of mincemeat marketed in Istanbul”, *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 34(4): 407-412, 2010.
15. Bingol, E.B., Cetin, O., Muratoglu, K., “Effect of lemon juice on the survival of *Salmonella* Enteritidis and *Escherichia coli* in cig kofte (raw meatball)”, *British Food Journal*, 113(9): 1183-1194, 2011.
16. Bingol, E.B., Cetin, O., Colak, H., Hampikyan, H., “Presence of enterotoxin and verotoxin in Turkish type cheeses sold in Istanbul”, *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 36(4): 424-432, 2012.
17. Colak, H., Hampikyan, H., Bingol, E.B., Cetin, O., Akhan, M., Turgay, S.I., “Determination of mould and Aflatoxin contamination in tarhana, a Turkish fermented food”, *The Scientific World Journal*, Volume 2012, 2012, Article ID 218679. DOI:10.1100/2012/218679.
18. Cetin, O., Bingol, E.B., Colak, H., Hampikyan, H., “Effects of electrical stimulation on meat quality of lamb and goat meat”, *The Scientific World Journal*, Volume 2012, 2012, Article ID 574202. DOI:10.1100/2012/574202.
19. Kasikci, G., Cetin, O., Bingol, E.B., Gunduz, M.C., “Relations between electrical conductivity, somatic cell count, California mastitis test and some quality parameters in the diagnosis of subclinical mastitis in dairy cows”, *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 36(1): 49-55, 2012.
20. Bingol, E.B., Colak, H., Cetin, O., Kahraman, T., Hampikyan, H., Ergun, O., “Effects of high-oxygen modified atmosphere packaging on the microbiological quality and shelf life of Tekirdag kofte - A Turkish type meatball”, *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 11(17): 3148-3155, 2012.
21. Bingol, E.B., Cetin, O., Colak, H., Nazli, B., Ergun, O., “Combined effect of electrical stimulation and high-oxygen modified atmosphere packaging on the sensorial characteristics and shelf-life of low-fat Turkish type meatballs (Kofte)”, *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 11(20): 3687-3696, 2012.

22. Ikiz, S., Basaran, B., Bingol, E.B., Cetin, O., Kasikci, G., Ozgur, N.Y., Ucmak, M., Yilmaz, O., Gunduz, M.C., Sabuncu, A., “Presence and antibiotic susceptibility patterns of contagious mastitis agents (*Staphylococcus aureus* and *Streptococcus agalactiae*) isolated from milks of dairy cows with subclinical mastitis”, *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 37(5): 569-574, 2013.
23. Bingol, E. B., Colak H., Cetin O., Hampikyan H. “Effects of sodium lactate on the presence of *Staphylococcus aureus* and enterotoxins in çiğ köfte (raw meatball)”. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 37: 719-726, 2013.
24. Bingol, E.B., Colak, H., Cetin, O., Hampikyan, H., “Effects of sodium lactate on the shelf life and sensory characteristics of cig kofte – A Turkish traditional raw meatball”, *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(2014): 1024–1036, 2014.
25. Cetin, O., Bingol, E.B., Civan, E., Turgay, S.I., Ergun, O., “Identification of the types of animal species and foreign tissues in raw meat products sold in Istanbul, Turkey”, *Acta Alimentaria*, 45 (2),198-205, 2016.
26. Hampikyan, H., Colak, H., Bingol, E.B., Cetin, O., Bingol, B., “Determination of Ochratoxin A in baby foods by ELISA and HPLC”, *Acta Alimentaria*, 2014. Accepted article in press.
27. Hampikyan, H., Bingol, E.B., Cetin, O. And Colak, H. “Microbiological quality of ice and ice machines used in food establishments” *Journal of water and health* 15(3),410-417, 2017.
28. Bingöl E.B., Akkaya, E., Hampikyan H., Cetin, O. and Çolak, H. “Effect of nisin-EDTA combinations and modified atmosphere packaging on the survival of *Salmonella enteritidis* in Turkish type meatballs”, *CyTA-Journal of Food*, 16(1), 1030-1036, 2018.
29. Hampikyan, H., Bingöl, E.B., Muratoğlu, K., Akkaya, E., Cetin, O. and Çolak, H. “The prevalence of *Clostridium difficile* in cattle and sheep carcasses and the antibiotic susceptibility of isolates”, *Meat Science*, 139, 120-124, 2018.
30. Bingöl, E.B., Hampikyan, H., Muratoğlu, K., Akkaya, E., Cetin, O. and Çolak, H. “Characterisation and antibiotic susceptibility profile of *Clostridioides (Clostridium) difficile* isolated from chicken carcasses”. *Journal of Veterinary Research*, 64, 407-412, 2020.
31. Muratoğlu, K., Akkaya, E., Hampikyan H., Bingol, E.B., Cetin, O. and Çolak, H. “Detection, Characterization and Antibiotic Susceptibility of *Clostridioides (Clostridium) difficile* in Meat Products”. *Food Sci Anim Resour.*40(4): 578–587, 2020.

7.2. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceeding) basılan bildiriler.

1. Bostan, K., Uğur, M., Çetin, Ö. “Studies on poultry salami production by using vegetable oil and dietary fibre”, EUROCAFT (European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods), Abstract 1.13, Berlin-Germany, 2001.
2. Bostan, K., Çetin, Ö., Ergün, Ö., Büyükcinal, S.K., “The presence of enterotoxigenic *S. aureus* and verotoxigenic *E. coli* in some ready to cook and eat foods marketed in Istanbul”, 4th Joint Scientific Symposium, Abstract 74-84, München- Germany, 2004.

3. **Çetin, Ö.**, Kahraman, T., Buyukunal, S.K., “Microbiological evaluation of food contact surfaces at red meat processing plants in Istanbul, Turkey” 5th International Scientific Symposium, Abstract 122, Istanbul/Turkey, 2006.
4. Bingöl, E.B., **Çetin, Ö.**, Ergün, Ö., “The Microbiological, Serological and some chemical quality of mince meat marketed in Istanbul”, 15th International Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants, Abstract 133, Kuşadası-Türkiye, 2007.
5. **Cetin, O.**, Dumen, E., Kahraman, T., Bingol, E.B., “Kurbanlık Hayvan Seçimi, Kesim ve Hijyeni”. Uluslararası Kurban Sempozyumu. (Chosing Process and Slaughtering Hygiene of Sacrificial Animals). International Symposium of Sacrifice/Qurban, pp.127-131, Lütfü Kırdar Uluslar Arası Kongre ve Sergi Sarayı (ICEC), İstanbul, 8-9 Aralık 2007.
6. Dumen, E., **Cetin, O.**, Sezgin, F., “Microbiological Pollution Model of Staff Hands Due to Different Regions of Turkey in Various Bakeries”, 6th International Scientific Symposium, Abstract 10, Munich/Germany, 2008.
7. **Cetin, O.**, Bingol, E.B., Akkaya, H., “The microbiological, serological and parasitological quality of cig kofte (raw meatball) and its lettuce marketed in Istanbul”, 6th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of T.C.Istanbul University & Ludwig-Maximilians Universität München, Abstract Book, pp.78, Munich, Germany, 10-11 April 2008.
8. Nazli, B., Ergun, O., **Cetin, O.**, Bingol, E.B., Kahraman, T., “Effects of high voltage electrical stimulation on the quality of beef carcasses”, 6th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of T.C.Istanbul University & Ludwig-Maximilians Universität München, Abstract Book, pp.79, Munich, Germany, 10-11 April 2008.
9. Bingol, E.B., **Cetin, O.**, Muratoglu., K., “Effect of lemon juice on the survival of Salmonella Enteritidis and Escherichia coli in cig kofte (raw meatball)”. 7th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of the Ludwig-Maximilians Universität München & T.C.Istanbul University, pp. 43, Istanbul, 7-8 October 2010.
10. Bingol, E.B., **Cetin, O.**, Nazli, B., Ergun, O., “Effects of electrical stimulation and modified atmosphere packaging on the sensorial characteristics and shelf-life of Turkish type meatballs (Kofte)”, 7th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of the Ludwig-Maximilians Universität München & T.C.Istanbul University, pp. 44, Istanbul, 7-8 October 2010.
11. **Cetin, O.**, Bingol, E.B., Kasikci, G., “Determination of subclinical mastitis in dairy cows with electrical conductivity, somatic cell count and California mastitis test and the effect on some quality parameters”, 11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, The International Agriculture Centre, pp. 85, Cairo, 1-3 November 2010.
12. Bingol, E.B., **Cetin, O.**, Colak, H., Hampikyan, H., “Presence of enterotoxin and verotoxin in Turkish type cheeses sold in Istanbul”, 11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, The International Agriculture Centre, Cairo, 1-3 November 2010.
13. Bingol, E.B., Hampikyan, H., Colak, H., **Cetin, O.**, “The evaluation of textural properties and some chemical parameters in Turkish type cheeses”, 11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, The International Agriculture Centre, Cairo, 1-3 November 2010. (Makale olarak yayımlanmadı).
14. Colak, H., Bingol, E.B., **Cetin, O.**, Hampikyan, H., “Effects of Sodium Lactate on the Shelf Life of Cig Kofte – A Turkish Traditional Raw Meatball”, The II International Conference on Antimicrobial Research – ICAR 2012, Abstract Book, pp. 198, Lisbon, Portugal, 21-23 November 2012.
15. **Cetin, O.**, Bingol, E.B., Ikiz, S., Kahraman, B.B., Kasikci, G., “Presence and antibiotic susceptibility

patterns of contagious mastitis agents (Staphylococcus aureus and Streptococcus agalactiae) isolated from dairy cow milks with subclinical mastitis”, The II International Conference on Antimicrobial Research – ICAR 2012, Book of Abstract, pp. 447, Lisbon, Portugal, 21-23 November 2012.

16. Bingol, E.B., **Cetin, O.**, Colak, H., Hampikyan, H., “Effects of sodium lactate on the presence of Staphylococcus aureus and its enterotoxins in cig kofte (raw meatball) during display life”, The II International Conference on Antimicrobial Research – ICAR 2012, Abstract Book, pp. 197, Lisbon, Portugal, 21-23 November 2012.

17. **Cetin, O.**, Bingol, E.B., Colak, H., Hampikyan, H., Eker, F.Y., “Comparison of High Oxygen (High-Ox) and Low Dose Carbon Monoxide (CO) Packaging on the Textural Parameters of Beef Meat”, 5th International Scientific Meeting Days of Veterinary Medicine, Program Booklet, pp. 26, Ohrid R. of Macedonia, 5-7 September 2014. (Makale olarak yayımlanmadı)

18. Bingol, E.B., Colak, H., **Cetin, O.**, Hampikyan, H., Muratoglu, K., “Effect of Packaging Techniques on the Colour and Oxidative Stability of Beef Meat during Refrigerated Storage”, 5th International Scientific Meeting Days of Veterinary Medicine, Program Booklet, pp. 26, Ohrid R. of Macedonia, 5-7 September 2014. (Makale olarak yayımlanmadı).

19. Colak, H., Hampikyan, H., Bingol, E.B., **Cetin, O.**, Bingol, B., “Determination of Ochratoxin A in baby foods by ELISA and HPLC”, Food Analysis Congress, Conference Proceedings, pp.12, Barcelona, Spain, 29 – 30 October 2014.

20. **Cetin, O.**, Tepe, A., “The Presence of Listeria monocytogenes in Various Slaughterhouse of Marmara Region”, Food Analysis Congress, Conference Proceedings, pp.12, Barcelona, Spain, 29 – 30 October 2014. (Makale olarak yayımlanmadı).

21. *Dogukan CAGLAR, Zeynep SAVCI YASLICA, Yuksel KASITOGLU, Şevval SISIK, Merih TATLI, H.Atilla DIKBAS, Ayşe Seray CETIN, Omer CETIN.*, “Back To The Future Of ourdough”, 21st International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, April 17-19, 2019, pp. 201, Istanbul, Turkey.

22. *Huseyin Feyzi ÖZMEN, Ayşe Seray CETIN, Zhanylbubu MAMATOVA, Omer CETIN.* Probiotics: A Current Overview. 21st International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, April 17-19, 2019, pp. 227, Istanbul, Turkey.

23. Kübra EKMEKÇI, *Bilge Nur SAKLI, Huseyin Feyzi ÖZMEN, Fatma Koç, Fatma Elif SEZER, Omer ÇETIN.* Fecal Microbiota Transplantation and Poop Pills. 21st International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, April 17-19, 2019, pp.237, Istanbul, Turkey.

24. Zhanylbubu MAMATOVA, *Ayşe Seray ÇETİN, Huseyin Feyzi ÖZMEN, Omer CETIN* Cultural Value: Kurut. 21st International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, April 17-19, 2019, pp. 307, Istanbul, Turkey.

25. Huseyin Feyzi Ozmen, **Omer Cetin.** “Vitamin D’s Role In Covid-1 9”, International Congress on Biological and Health Sciences, Poster presentation, Online 26 – 28 February 2021.

7.3. Yazılan Uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler.

7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Nazlı, B., **Çetin, Ö.**, “Gıda İşletmelerinde Tehlike Analizleri Çalışmaları”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 25, 23-32, 1999.
2. **Çetin, Ö.**, Aksu, H., “Gıda İşletmelerinde Rodent Problemi ve Mücadele Yöntemleri”, İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi, 26, 11-25 2000.
3. Üner, Y., **Çetin, Ö.**, Ergün, Ö., “Baharatta görülen mikrobiyolojik kontaminasyonlar”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 26, 27-34, 2000.
4. Aksu, H. ve **Çetin, Ö.**, “Gıda İşletmelerinde İnsekt Problemi ve Mücadele Yöntemleri”, İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi, 26, 61-76, 2000.
5. **Çetin, Ö.**, Nazlı, B., “Çikolatalarda Mikrobiyolojik Kalite”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 26, 397-401, 2000.
6. **Çetin, Ö.**, Ergün, Ö., “Hayvansal Kökenli Gıda Maddelerinde Penisillin Kalıntıları ve Getirdiği Riskler”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 26, 427-431, 2000.
7. **Çetin, Ö.**, Dümen, E., Bingöl, E.B., “Çiğ Köfte ve Bazı Kalite Özellikleri”, Akademik Gıda Dergisi, 6, 49-53, 2008.
8. **Çetin, Ö.**, Nazlı, B., “Sütlü Çikolata Üretiminde Uygulanan Teknolojik İşlemlerin Mikrobiyolojik Kaliteye Etkisi Üzerine Araştırmalar”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 21, 469-483, 1995.
9. **Çetin, Ö.**, Nazlı, B., Bostan, K., Alperden, İ., “Depolamanın Çiğ İç Fındığın Kalitesi Üzerine Etkisi”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 26, 413-419, 2000.
10. Bostan, K., Uğur, M., **Çetin, Ö.**, “Düşük yağlı salamların kalitesi üzerine besinsel lif (inulin) kullanımının etkisi”, Veteriner Bilimler Dergisi, 17, 139-146, 2001.
11. Bostan, K., Uğur, M., **Çetin, Ö.**, “Kanatlı etinden salam üretimi üzerine deneysel çalışmalar”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 27, 631-644, 2001.
12. Bostan, K., Uğur, M., **Çetin, Ö.**, “Bitkisel yağ ve lif kullanılarak kanatlı etinden salam üretimi üzerine deneysel çalışmalar”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 27, 645-657, 2001.
13. Bostan, K., **Çetin, Ö.**, Büyükcünal, S.K., Ergün, Ö., “İstanbul’da satışı sunulan içme sütü örneklerinde Aflatoksin M1 düzeyleri üzerine bir araştırma”, Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, 7, 15-20, 2005.
14. Bostan, K., **Çetin, Ö.**, Büyükcünal, S.K., Ergün, Ö., “The Presence of Staphylococcus aureus and Staphylococcal Enterotoxin in Ready to Cook Meatballs and White Pickled Cheese”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 32, 31-39, 2006.
15. Akhan, M., **Çetin, Ö.**, “Bir kaynak suyu tesisindeki mikrobiyal kontaminasyon kaynaklarının incelenmesi”, Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 37, 213-220, 2007.
16. Dümen, E., **Çetin, Ö.**, Sezgin, F.H., “Unlu Mamül İşletmelerinde Temas Yüzeylerinin ve Aletleri Mikrobiyolojik kirliliğinin Araştırılması”, Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 39, 108-114, 2009.
17. Eroğlu, B., **Çetin, Ö.**, “Düşük Voltaj Elektrik Stimülasyonunun M. Longissimus dorsi thoracis Üzerine Etkisi”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 37 (1), 53-62, 2011.

18. **Çetin, O.**, Dumen, E., Kahraman, T., Bingol E.B. ve Büyükcunal, S.K., “Kurbanlık hayvan seçimi, kesimi ve hijyen”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 37(1): 63-67, 2011.
19. **Çetin, Ö.**, Colak H., Bingol, E.B., Akhan, M., Hampikyan, H., Turgay S.I., “Bir içme suyu dolun tesisinde kullanılan geri dönüşümlü damacanalarda fiziksel kirlilikler ve mikrobiyolojik kalitenin incelenmesi”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 39(1): 46-54, 2013.
20. Colak, H., Hampikyan, H., Bingol, E.B., **Çetin, Ö.**, Akhan M. “Perakende olarak satışa sunulan bebek mamalarında benzo(a)piren varlığı”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 39(2): 218-224, 2013.
21. Eker, F.Y., **Çetin, Ö.**, Çolak, H. “Vibriosis”, Türkiye Klinikleri Gıda Bilimleri-Özel Konular, 1 (3), 65-69, 2015.
22. Muratoğlu, K., **Çetin, Ö.**, Çolak, H. Besin Kaynaklı Hastalıkların Epidemiyolojisi. Türkiye Klinikleri J Food Hyg Technol-Special Topics 2015;1(3).
23. Eker, F.Y., **Çetin, Ö.** “Gıdalardaki Kimyasal Kalıntıların İnsan Sağlığına Etkileri”, Türkiye Klinikleri Gıda Bilimleri-Özel Konular, 1 (3), 58-67, 2015.
24. Akkaya, E., Bingöl, E.B., **Çetin, Ö.** “Paketleme Yöntemleri (Modifiye Atmosfer Paketleme, Kontrollü Atmosfer Paketleme, Vakum Paketleme)”, Türkiye Klinikleri Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Özel Sayısı, 3(2): 164-168, 2017.
25. Aras, İ. S., **Çetin, Ö.**, Piyasada Satışa Sunulan Sosislerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. Sağlık Bilimlerinde İleri Araştırmalar Dergisi, 2(1): 213-217, 2019

7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Bostan, K., Ergün, Ö., **Çetin, Ö.**, Büyükcunal, S.K., “Hazır Köfte ve Beyaz Peynirlerde Stafilokokkal Enterotoksinlerin Varlığı”, III. Ulusal Sindirim Yolu ile Bulaşan Enfeksiyonlar Sempozyumu, 8, 95, Nevşehir, 2003.
2. Bostan, K., Büyükcunal, S.K., **Çetin, Ö.**, Ergün, Ö., “Hazır Köfte, Beyaz Peynir ve Hazır Gıdalarda Escherichia coli ve Verotoksin Varlığı”, III.Ulusal Sindirim Yolu ile Bulaşan Enfeksiyonlar Sempozyumu, 8, 96, Nevşehir, 2003.
3. Bostan, K., **Çetin, Ö.**, Büyükcunal, S.K., Ergün, Ö., “İstanbul’da Satışa Sunulan İçme Sütü Örneklerinde Aflatoksin M1 Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma”, SEYES 2003- Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 425-428, İzmir, 2003.
4. Bingöl, E.B., **Çetin, Ö.**, Çolak, H., Hampikyan, H., "Düşük Doz Karbonmonoksit (CO) Uygulamasının Raf Ömrü Boyunca Sığır Etinin Duyusal Ve Yapısal Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi", 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 3-6 Nisan 2013, ss.11-12. (Makale olarak yayımlanmadı)
5. **Çetin, Ö.**, Büyükcunal, S.K., Çetin, B., Aşkın, M.V.Z., “Investigation of the presence of foreign protein in raw and heat-treated meat products using the ELISA”, II. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 683-689, , 2006, İstanbul.
6. Akhan, M., **Çetin, Ö.**, “Bir Kaynak Suyu Tesisindeki Mikrobiyal Kontaminasyon Kaynaklarının İncelenmesi”, 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009, Almira Otel, Bursa.
7. Topçu, T., **Çetin, Ö.**, “Keçi Karkaslarına Uygulanan Elektriksel Stimülasyonunun Et Kalitesi Üzerine Etkisi”, 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 14-16 Mayıs 2009, Almira Otel, Bursa.
8. Bingöl, E. B., **Çetin, Ö.**, Kaşıkçı, G., Sabuncu, A., Gündüz, M.C., “İstanbul Çatalca Yöresinde Yetiştirilen

Siyah-Alaca Irkı İneklere Ait Sütlerin Somatik Hücre Sayısı İle Mikrobiyolojik ve Bazı Kalite Parametrelerindeki Değişimler”, Pamukkale Üniversitesi, Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs 2009, Denizli.

9. Hampikyan, H., Ulusoy, B.H., **Çetin, Ö.**, Bingöl, E.B., Çolak, H., “Peynirlerde Aflatoksin M1 (AFM1) düzeylerinin belirlenmesi üzerine bir çalışma”, Pamukkale Üniversitesi, Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs 2009, Denizli.

10. Bingöl, E.B., Çolak, H., **Çetin, Ö.**, Kahraman, T., Hampikyan, H., Ergün O., “Yüksek oksijen konsantrasyonlarıyla modifiye atmosfer paketlemenin Tekirdağ köftelerinin mikrobiyolojik kalitesi ve raf ömrü üzerine etkisi”, Türkiye 11. Gıda Kongresi, s.449, 10-12 Ekim 2012, Antakya, Hatay.

11. Çolak, H., Hampikyan, H., Bingöl, E.B., **Çetin, Ö.**, Akhan, M., Turgay S.I., “İstanbul’da semt pazarlarında satışa sunulan tarhanalarda küf ve Aflatoksin kontaminasyonunun belirlenmesi”, Türkiye 11. Gıda Kongresi, s.450, 10-12 Ekim 2012, Antakya, Hatay.

12. **Çetin, Ö.**, Colak H., Bingöl E.B., Akhan M., Hampikyan H., Turgay S.I., “Bir içme suyu dolun tesisinde kullanılan geri dönüşümlü damacanalarda fiziksel kirlilikler ve mikrobiyolojik kalitenin incelenmesi”, Türkiye 11. Gıda Kongresi, s.451, 10-12 Ekim 2012, Antakya, Hatay.

13. Bingöl, E.B., Çolak, H., Hampikyan, H., **Çetin, Ö.**, Akhan, M., "Perakende Olarak Satışa Sunulan Bebek Mamalarında Benzo(A)Piren Varlığı", 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, ss.89-90, 3-6 Nisan 2013, Antalya.

14. **Çetin, Ö.**, Özmen, H.F., Çetin, A.S., Tatlı, M. Hayvansal Gıda Kaynaklarının Sürdürülebilirliği ve Beslenme Sorunları. Multidisipliner Yaklaşımla Yeme Bilimi – Online EATOLOGY Sempozyumu (Sözlü Sunum), s.42, 18-19 Aralık, İstanbul, 2020 (Online).

8. Projeler

8.1 Akademik ve Bilimsel Projeler

İstanbul’da Satışa Sunulan Pastörize ve UHT Sütlerde Tetrasiklin ve Streptomisin Kalıntılarının ELISA Tekniği ile Araştırılması, İ.Ü. Rektörlüğü Araştırma Fonu, Proje No: 1351/28071999, Projede görev alma, 1999.

2. Çeşitli Gıda Maddelerinde ELISA Tekniği ile Bazı Mikrobiyel Toksinlerin Araştırılması, İ.Ü. Rektörlüğü Araştırma Fonu, Proje No: 1514/28082000, Projede görev alma, 2000.

3. Kasap Dükkanları ve Şarküterilerde Et ve Et Ürünlerini Riske Eden Patojen Kontaminant Varlığı ve Kaynakları Üzerine Araştırmalar, İ.Ü. Rektörlüğü Araştırma Fonu, Proje No: 86/15052003, Proje Yürütücüsü, 2004.

4. Subklinik mastitisli ineklerde ImmuPlus AFS’nin sütteki somatik hücre sayısı, bazı fiziko-kimyasal ve mikrobiyolojik parametrelere etkisi, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, Proje no: 2676, Proje Yürütücüsü, 2008.

5. Büyükbaş Hayvan Karkaslarına Uygulanan Yüksek Voltaj Elektrik Stimülasyonun Et Kalitesi Üzerine Etkisi, TÜBİTAK-TOVAG, Proje No: 1060192, Projede görev alma, 2008.

6. “Farklı paketlenme uygulamalarının sığır etlerinde bazı patojenler (*Salmonella Typhimurium*, *Escherichia coli O157:H7* ve *Listeria monocytogenes*) ve raf ömrü üzerine etkisi”. İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje

No: 1542, Proje Yürütücüsü, 2011.

7. “Farklı organik asit tuzu uygulamalarının Türk tipi köftelerde Salmonella Typhimurium ve *Staphylococcus aureus* varlığı”. İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 15423, Projede görev alma, 2011.

8. “Kasaplık Hayvan ve Kanatlı Karkaslarında *Clostridium difficile* Varlığının Kültürel ve Moleküler Yöntemlerle Tespiti ve Antibiyotik Dirençlilik Profilinin Belirlenmesi”, TÜBİTAK, Proje No: 114O860, Projede görev alma, 2017.

9. “Kısa Süreli Nakil İşleminin ve Dinlendirme Sürelerinin Kıvrıkcık Irkı Koyunların Et Kalitesi Üzerine Etkisi ve CAST CAPN1 CAPN3 HSPA1A Gen İfade Düzeyleri ile İlişkilendirilmesi”, TÜBİTAK Proje No: 116O654, Projede görev alma, 2018.

8.2 Avrupa Birliği Bakanlığı, Avrupa Komisyonu Projeleri

1. “Küçükçekmece Perakende Balık Pazarında AB Standartlarının Uygulanması”. AB Projesi - AB Sivil Toplum Diyaloğu II Tarım ve Balıkçılık Hibe Programı 2010. (Proje iştirakçileri: Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği, Küçükçekmece Belediyesi, İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Litvanya Environmental Club Zvejone, Marmara Belediyeler Birliği, Projede görev alma, 2010.

8.3 TÜBİTAK Projeleri

8.3.1 TÜBİTAK (BİDEB Projeleri, Dış Uzmanlık ve Hakemlik)

8.3.2 TÜBİTAK (1001 Projeleri, Panelist ve Hakemlik)

8.4 Raporlar ve Danışmanlıklar (Kamu ve Özel Sektörlerde)

9. İdari Görevler

İdari Görevler :

1. Komisyon Üyesi, İ.Ü. Veteriner Fakültesi “Yaklaşık Maliyet ve Fiat Tesbit Komisyonu”, 18.02.2004.
2. Komisyon Üyesi, İ.Ü. Veteriner Fakültesi “Satın Alma Komisyonu”, 10.05.2005.
3. Komisyon Üyesi, İ.Ü. Veteriner Fakültesi “Piyasa Araştırma (Satınalma) Komisyonu”, 02.02.2007.
4. Komisyon Üyesi, İ.Ü. Veteriner Fakültesi “Kayıt ve Değer Komisyonu”, 02.04.2007.
5. Komisyon Üyesi, İ.Ü. Veteriner Fakültesi “Sayım Komisyonu”, 02.04.2007.
6. Kontrolör, İ.Ü. Veteriner Fakültesi Mezbahasında 10.12.2007-24.12.2007 tarihleri arasında yapılan kurban kesimlerinin kontrolü, 2007.
7. Koordinatör Yardımcısı, İ.Ü. Veteriner Fakültesi, “Mezbaha ve Et Değerlendirme Ünitesi”, 2007-2008.
8. Komisyon Üyesi, İ.Ü. Veteriner Fakültesi “Piyasa Araştırma (Satınalma) Komisyonu”, 08.02.2008.

9. Komisyon Üyesi, İ.Ü. Veteriner Fakültesi, “Muayene ve Kabul Komisyonu”, Laboratuvar tipi saf su ve ultra saf su sistemi satın alınma işlemi, 12.11.2008.
10. Komisyon Üyesi, İ.Ü. Veteriner Fakültesi, “Hizmet Alımları Muayene ve Kabul Komisyonu”,25.12.2009.
11. Komisyon Üyesi, “Ek Ders İnceleme Komisyonu”, 07.05.2009.
12. Komisyon Başkanı, İ.Ü. Avcılar Kampüsü “Öğrenci ve Memur Yemekhanesi Muayene ve Kabul Komisyonu”, 2009-2010.
13. Üye, İ.Ü. Veteriner Fakültesi, Hizmet Alımları Muayene ve Kabul Komisyonu. 29.12.2010 – 08.11.2012.
14. Üye, Avcılar Yerleşkesinde bulunan sosyal yaşam alanlarının ihale teknik şartlarının hazırlanması komisyonu, 16.05.2011 - 2012.
15. Organizasyon Komitesi Üyesi, “İstanbul Üniversitesi Öğrenci Şenliği Organizasyon Komitesi” (08-12 Mayıs 2012), 28.03.2012.
16. Organizasyon Komitesi Üyesi, “İstanbul Üniversitesi Öğrenci Şenliği Organizasyon Komitesi” (06-11 Mayıs 2013), 14.02.2013.
17. Organizasyon Komitesi Üyesi, “İstanbul Üniversitesi Bahar Şenliği”, (05-10 Mayıs 2014), Organizasyon Komitesi” 20.11.2013.
18. Organizasyon Komitesi Üyesi, “İstanbul Üniversitesi Bahar Şenliği”, (..... Mayıs 2014), Organizasyon Komitesi” 11.11.2014.
19. Organizasyon Komitesi Üyesi, “İstanbul Üniversitesi Bahar Şenliği”, (..... Mayıs 2015), Organizasyon Komitesi” 11.11.2015.
20. Komisyon Başkanı, İ.Ü. Avcılar Kampüsü Denetim Muayene ve Kabul Komisyonu, 14.01.2011-2012.
21. Komisyon Başkanı, İ.Ü. Avcılar Kampüsü Denetim Muayene ve Kabul Komisyonu, 18.01.2012-2013.
22. Organizasyon Komitesi Üyesi, 2010-2011 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni Hazırlama Komitesi, 11.03.2011.
23. Organizasyon Komitesi Üyesi, 2011-2012 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni Hazırlama Komitesi, 27.03.2012.
24. Organizasyon Komitesi Üyesi, 2012-2013 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni Organizasyon Komitesi, 11.03.2013.
25. Öğrenci Kulübü Danışmanı, İ.Ü. Veteriner Fakültesi Gıda Hijyenistleri Kulübü, 08.10.2012 – 2013.
26. Öğrenci Kulübü Danışmanı, İ.Ü. Veteriner Fakültesi Gıda Hijyenistleri Kulübü, 25.10.2013 - . Devam ediyor.
27. Komisyon Üyesi, Eğitim-Öğretim Süreçlerinden Memnuniyet Ölçüm Komisyonu, 15.11.2013 – 23.09.2014.

28. Komisyon Üyesi, Etik Komisyonu, 06.06.2013 – 06.06.2016.
29. Üye, İ.Ü. Veteriner Fakültesi İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu, 01.10.2014 – 01.10.2017.
30. Koordinatör, İ.Ü. Veteriner Fakültesi, “Mezbaha ve Et Değerlendirme Ünitesi”, 2008-01.01.2016.
31. Müdür Yardımcısı, İ.Ü. Veteriner Fakültesi Meslek Yüksek Okulu, 30.07.2012 – 30.07.2015.
32. Fakülte Kurulu Üyesi, 25.02.2011 – 23.02.2014.
33. Fakülte Kurulu Üyesi, 21.04.2014 – 20.11.2018.
34. Anabilim Dalı Başkanı, 2016 – 2019.
35. Bölüm Başkanı, 2016 – 2018.
36. Etik Kurul Komisyonu, 2016 -2020.
37. Üye, Staj Komisyonu, 2020 – 2021.
38. İstanbul Rumeli Üniversitesi Etik Kurul Üyesi, 2022 – Halen.
39. İstanbul Rumeli Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi Üyesi, 2022 – Halen.
40. İstanbul Rumeli Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Dekan, 2021 – Halen.
41. İstanbul Rumeli Üniversitesi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Uygulama Teknoloji ve Araştırma Merkezi, Müdür, 2021 – Halen.

10. Bilimsel Kuruluşlara Üyelikleri

10.1 Bilimsel Kuruluşlara Üyelik

Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği.

İstanbul Veteriner Hekimler Odası.

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti.

Gıda Laboratuvarları ve Gıda Denetçileri Derneği.

10.2 Bilimsel Etkinlik Organizasyonu

10.3 Uluslararası Editörlükler

10.4 Jüri Üyelikleri

11. Ödüller

12. Son üç yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2020-21	Güz	Gıda Hijyeni	2		Lisans / 220
		Gıda Güvenliği	2		Lisans / 120
		Gıda Teknolojisi	3		Lisans / 76
		Gıda Mikrobiyolojisi	4		Y Lisans / 3
		Su Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi	2		Y Lisans / 2
		Gıda Güvenliği ve HACCP	3		Y Lisans / 9
		Mezbaha Bilgisi ve Et Muayenesi*	4		Doktora / 1
	Bahar	Et Muayenesi*	3		Lisans / 120
		Gıda Parazitolojisi*	2		Lisans / 2
		Gıda Bilimi ve Beslenme İlkeleri	4		Lisans / 107
		Gıda Mikrobiyolojisi*	4		Y Lisans / 3
		Hayvansal Orijinli Gıdalar *Teknolojisi	2		Y Lisans / 2
		Mezbaha Bilgisi ve Et Muayenesi*	4		Doktora / 1
		Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon	2	3	Lisans / 107
İleri Gıda Kontrol ve Analiz Teknikleri*	4		Doktora / 3		
2020-21	Güz				
		Gıda Mevzuatı	3		Lisans / 107
		Gıda Hijyeni ve Gıda Güvenliği	3		Lisans / 49
	Bahar	Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon	2	3	Lisans / 107
		Besin Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği	2	2	Lisans / 66

* İşaretli dersler, YÜKSEK LİSANS ve DOKTORA dersleridir.