

AKADEMİK ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Fatma Kaya Yıldırım

2. **Unvanı:** Dr. Öğretim Üyesi

3. **Öğrenim Durumu:** Doktora

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Biyoloji	Balıkesir Üniversitesi	2001-2006
Y. Lisans	Eczacılık Fakültesi	Yakın Doğu Üniversitesi	2007-2010
Doktora	Veteriner Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	Yakın Doğu Üniversitesi	2016-2022

4. Yüksek Lisans / Doktora Tezi

4.1. Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışman(lar)ı:

Kuzey Kıbrıs'ın Faydalı Bitkilerinin Ve Kullanım Alanlarının Araştırılması / Prof. Dr. Dudu Özkum Yavuz

4.2. Doktora Tezi/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı ve Danışman(lar)ı:

Dört Otlu Kefirin Raf Ömrü Süresince Mikrobiyolojik, Fizikokimyasal, Duyusal Ve Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi / Doç. Dr. Beyza Hatice Ulusoy

5. Akademik Unvanlar:

Yardımcı doçentlik tarihi: -

Doçentlik tarihi: -

Profesörlük tarihi: -

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri:

6.1. Yüksek lisans tezleri

6.2. Doktora tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI,SSCI, AHCI, ESCI, Scopus)

1. Ulusoy, B. H., **Yıldırım, F.K.**, Kaynarca, D., Berkan, Ş., Kademi, H. İ., & Hecer, C. (2023). Investigation of Quality Characteristics of Industrially Produced Halloumi Cheese. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 1-8.
2. Kaynarca, H.D., Hecer, C., Ulusoy, H.B., **Yıldırım, F.K.**, Anıt, H. (2023). Bacteriological Enumeration, Mycological Profile and Some Physicochemical Properties of Samarella (Tsamarella), A Sun-Dried Meat Product of Cyprus. Journal of Food Safety and Food Quality. 74.
3. Ulusoy, B. H., & Hamed, N. S. **Yıldırım, F. K.** (2022). Heat Resistant Molds: Assessment, Prevention and their Consequences in Terms of Food Safety and Public Health. Czech Journal of Food Sciences.
4. Ulusoy, B. H., Hecer, C., Sayıner, S., & **Kaya Yıldırım, F.** (2022). Presence of Aflatoxins and Ochratoxin A in Samarella (Tsamarella), a Traditional Dried-Cured Meat of Cyprus. Journal of Food Science and Technology, 1-8.
5. Tuncel, G., Ergoren, M. C., Baddal, B., Tulay, P., Arikan, A., Guler, E. & Sanlidag, T. **DESAM Institute COVID-19 PCR Lab.** (2021). Comparison of RT-qPCR Results of Different Gene Targets for SARS-Cov-2 in Asymptomatic Individuals during COVID-19 Pandemic. The Euro Biotech Journal, 5(s1), 26-31.
6. Kefyalew, B.C., Ulusoy, B.H., Metekia, W.A., **Kaya Yıldırım, F.** (2021). In Vitro Probiotic and Industrial Properties of Bacteria Isolated From Fermented Food Products. International Food Research Journal, 28 (4), 638-653.
7. Ulusoy, B.H., **Kaya Yıldırım, F.**, Hecer C., Berkan, Ş. (2021). Investigation of Hygiene Indicators at Control Points of Pilot-Selected Butcher Shops. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 13(4).
8. Ulusoy, B.H., **Kaya Yıldırım, F.**, Hecer C. (2018). Edible Films and Coatings: A Good Idea From Past to Future Technology. Journal of Food Technology Research, 5(1), 28-33.
9. Yilmaz, N., Alas, T., Abak, K., Gucl, S., & **KayaYildirim, F.** (2012). Wild Edible Plants of North Cyprus and Their Traditional Use. Acta Horticulture, 960, 129-133.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. **Yıldırım, F. K.**, & Ulusoy, B. H. (2022). Investigation of Consumption Preferences of Snail Meat on Northern Cyprus. Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, 10(4), 682-685.
2. **Kaya Yıldırım, F.**, Ulusoy, B.H., Erdogmus, S.Z., Hecer, C. (2020). A Survey Study on Parasite Presence of Edible Wild Terrestrial Snails (*Helix pomatia* L.) in Northern Cyprus. International Journal of Scientific and Technological Research, 6(9).

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Ulusoy B., **Kaya Yıldırım F.**, Kaynarca D. (2023). The Role Of Bacteriophages In The Food Industry: Two Sides Of The Medallion. Nutricon 2023 (Poster Bildiri).
2. **Kaya Yıldırım F.**, Gücel S. (2022). Medicinal Plant Of The Turkish Republic Of Northern Cyprus. Şuşa ve Çevresinin Biyolojik Çeşitliliği, Toprak ve Su Kaynakları: Geleceğe Bakış. Azerbaycan Milli İlimler Akademisi (Sözlü Sunum).
3. **Kaya Yıldırım F.**, Ulusoy B. (2021). Probiyotik Bakterilerin Probiyotik Özelliklerinin Ve Endüstriyel Dayanıklılıklarının Belirlenmesi. 9. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya-Lara (Poster Bildiri).
4. **Kaya Yıldırım F.**, Ulusoy B., Hecer C. (2018). Kıbrıs Mutfağından bir Lezzet, Garavolli (*Helix* sp.). 2. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Bafra, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (Poster Bildiri).
5. **Kaya Yıldırım F.**, Ulusoy B., Hecer C. (2018). Antimikrobiyal Bitki Ekstraktlarının Hayvansal Gıdalarda Kullanımı. 2. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Bafra, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (Poster Bildiri).
6. Berkan Ş., **Kaya Yıldırım F.**, Kaynarca D., Ulusoy B., Hecer C. (2016). Dilekkaya Köyü (Lefkoşa) Geleneksel Hellim Üreticilerinin Genel Hijyen Koşullarının Geliştirilmesine Yönelik Ön Çalışma. International Congress on Food of Animal Origin, Kyrenia; Cyprus (Poster Bildiri).

7.4. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

1. **Kaya Yıldırım F.**, Hecer C, Ulusoy B. (2021). Et ve et ürünlerinde muhafaza yöntemleri. Hecer C, editör. Et ve Et Ürünleri. 1. Baskı. Ankara: Türkiye Klinikleri, p.14-8.
2. Ulusoy B, **Kaya Yıldırım F.** (2021). Probiyotik et ürünleri: fonksiyonel gıda pazarında gelecek vaadeden bir gıda grubu. Hecer C, editör. Et ve Et Ürünleri. 1. Baskı. Ankara: Türkiye Klinikleri, p.65-9.
3. Ulusoy B, Hecer C, **Kaya Yıldırım F.** (2018). Gıdalardaki Tehlike, *Toxoplasma gondii*. Doğruer Y, editör. Gıda Kaynaklı Paraziter Hastalıklar. 1. Baskı. Ankara: Türkiye Klinikleri, p.42-7.

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. **Kaya Yıldırım F.**, Ulusoy B. (2022). Sokak gıdaları: Halk sağlığı ve Kuzey Kıbrıs'tan Örnekler. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 93 (2), 166-172.

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

1. Ulusoy B.S., Hecer,C., Kaynarca Doruk H., **Kaya Yıldırım F.**, Berkan Ş. (2017). Pilot Olarak Seçilen Kasapların Kontrol Noktalarında Hijyen İndikatörlerinin Araştırılması, 7. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 4-8 Ekim 2017, Kuşadası, Aydın (Sözlü Bildiri).
2. **Kaya Yıldırım F.**, Ulusoy B.S., Hecer,C. (2017). Yenilebilir Film ve Gıda Kaplamalarında Güncel Yaklaşımlar. 7. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 4-8 Ekim 2017, Kuşadası, Aydın. (Poster Bildiri).

8. Sanat ve Tasarım Etkinlikleri

9. Projeler

1. Adana ve KKTC Karpaz Bölgelerinden Toplanan İhracat Ürünü Olan Salyangozların Virolojik Bakteriyolojik Pestisit Ağır Metal ve Besin Öğeleri Yönünden İncelemesi. Proje No: TUA-2021-11982 TC Çukurova Üniversitesi Rektörlüğü (BAP Koordinasyon Birimi). Araştırmacı. 2021
2. Investigation of Quality and Safety Characteristics of Industrially Produced Halloumi Cheese in North Cyprus. Proje No: SAG-2017-01-037 Yakın Doğu Üniversitesi Deneysel Sağlık Bilimleri Araştırma Merkezi BAP projesi. Araştırmacı. 2017
3. K.K.T.C. Piyasasında Satışa Sunulan Samarellalarda ELISA Yöntemiyle Aflatoksin Okratoksin B1 ve Real Time PCR ile Aflatoksijenik Küf Geni Varlığının Araştırılması. Proje No: SAG-2017-01-066 Yakın Doğu Üniversitesi Deneysel Sağlık Bilimleri Araştırma Merkezi BAP projesi. Araştırmacı. 2017

10. İdari Görevler

Yakın Doğu Üniversitesi Çevre Bilimleri Enstitüsü Herbarium Merkezi Müdürü (2006-2013)

11. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

12. Ödüller

Genç Araştırmacı Ödülü, 2021. Yakın Doğu Üniversitesi.

13. Son İki Yılda Verilen Lisans ve Lisansüstü Dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2021 - 2022	GÜZ	MEDİKAL BİYOLOJİ	1	-	69
	BAHAR	EKOLOJİ VE ÇEVRE BİYOLOJİSİ	1	-	49
	BAHAR	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	1	-	67
2022 - 2023	GÜZ	MEDİKAL BİYOLOJİ	1	-	73
	BAHAR	EKOLOJİ VE ÇEVRE BİYOLOJİSİ	1	-	42
	GÜZ	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1	-	10
	BAHAR	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	1	-	42
	BAHAR	HYGIENE AND SANITATION IN FOOD INDUSTRY	1	-	8
	GÜZ	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	1	2	63