

Doç. Dr. DİLEK SAY

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 581 2188](tel:+903225812188) Dahili: 108

İş Telefonu: [+90 322 581 2180](tel:+903225812180)

Fax Telefonu: [+90 322 581 2190](tel:+903225812190)

E-posta: dsay@cu.edu.tr

Web: <https://avesis.cu.edu.tr//dsay>

Posta Adresi: Cumhuriyet Mah. Atatürk Cad. No:39 01470 Pozantı/ADANA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3932-6414

Yoksis Araştırmacı ID: 53968

Eğitim Bilgileri

Lisans, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, İşletme, Türkiye 2004 - 2010

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2008

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1996 - 2001

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1996

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, İşyeri Hekimliği ve İş Güvenliği Uzmanlığı Eğitici Belgesi, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, AB 7. Çerçeve Programları Proje Hazırlama Eğitimi, Tubitak, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, AB 7. Çerçeve Programları Proje Hazırlama Eğitimi, Adana Valiliği AB ve Dış İlişkiler Koordinasyon Merkezi, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimi, Adana Valiliği AB ve Dış İlişkiler Koordinasyon Merkezi, 2011

Kalite Yönetimi, Haşere Kontrol Eğitimi, ISS, 2008

Diğer, NLP Eğitimi, Pepsi Cola, 2008

Kalite Yönetimi, AIB Training, Pepsi Cola, 2008

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Problem Çözme Teknikleri, Case Danışmanlık, 2008

Kalite Yönetimi, Sanitation and Microbiology, Aquafina Water Certification Training, Pepsi Cola, 2008

Eğitim Yönetimi ve Planlama, PBG Liderlik Becerileri Eğitimi, İş Kavramları Danışmanlık Hizmetleri, 2007

Diğer, Winning Edge University Academy Master Class Expert Eğitimleri, Pepsi Cola, 2007

Diğer, Winning Edge University, Pepsi Cola, 2006

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Ön Cephe Gelişim Programı Eğitimi, Bordo Eğitim Çözümleri, 2006

Diğer, Taçlı Kapak Eğitimi, Altıntaş Goldcap Kapak, 2006

Kalite Yönetimi, Trade Age Management Training, Pepsi Cola, 2006

Diğer, Plastik Kapak ve Kapama Makinaları Eğitimi, Bericap Kapak, 2006
İş Sağlığı ve Güvenliği, Yangın ve Yangınla Mücadele Eğitimi, Öztaş Mühendislik ve Danışmanlık, 2005
İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Kazalarının Oluşumu ve Etkileri, Öztaş Mühendislik ve Danışmanlık, 2005
Kalite Yönetimi, Quality Leadership Training, Pepsi Cola, 2005
İş Sağlığı ve Güvenliği, Safety Leadership Training, Pepsi Cola, 2005
Diğer, Winning Edge Liderlik Eğitimi, Pepsi Cola, 2005
Kalite Yönetimi, Su ve Mikrobiyoloji Eğitimi, Pepsi Cola, 2005
İş Sağlığı ve Güvenliği, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi, TSE, 2004
Kalite Yönetimi, ISO 9000:2000 İç Denetçi Eğitimi, TSE, 2004
Diğer, Satış Teknikleri ve Müşteri ilişkileri, Milli Prodüktivite Merkezi, 2004
Kalite Yönetimi, HACCP Eğitimi, Milli Prodüktivite Merkezi, 2004
Kalite Yönetimi, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi, Milli Prodüktivite Merkezi, 2004
Kalite Yönetimi, Toplam Kalite Yönetimi Eğitimi, Milli Prodüktivite Merkezi, 2004
Kalite Yönetimi, Süreç Yönetimi ve Kritik Süreçlerin Belirlenmesi, Bureau Veritas, 2003
Kalite Yönetimi, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi, Bureau Veritas, 2003
Eğitim Yönetimi ve Planlama, Fed Training, Eğiticinin Eğitimi, 2003
Kalite Yönetimi, HACCP Eğitimi, Bureau Veritas, 2002
Kalite Yönetimi, Gıda Etiketleri ve Besin Değeri, Bureau Veritas, 2002
Kalite Yönetimi, ISO 9000:2000 İç Denetçi Eğitimi, Bureau Veritas, 2002
Eğitim Yönetimi ve Planlama, Food Quality Management, Mediterranean Agronomic Institute of Chania (MAICh), 2001

Yaptığı Tezler

Doktora, Haşlama Suyunun Tuz Konsantrasyonu ve Depolama Süresinin Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkileri, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2008
Yüksek Lisans, İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen Tuzlu Yoğurtların Özellikleri ve Bu Özelliklere Depolama Koşullarının Etkisi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2001

Araştırma Alanları

Turizm ve Otel İşletmeciliği, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2023 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2018 - 2023
Yrd. Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, 2013 - 2018
Öğretim Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, 2009 - 2013

Akademik İdari Deneyim

Kalite Koordinatör Yardımcısı, Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2023 - Devam Ediyor
Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2023 - Devam Ediyor
Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2022 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2015 - Devam Ediyor
Meslek Yüksekokulu Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2009 - Devam Ediyor
MYO Müdür Yardımcısı, Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, 2017 - 2021
MYO Müdür Yardımcısı, Çukurova Üniversitesi, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2009 - 2015

Verdiği Dersler

Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024
Süt Hijyeni ve Teknolojisi, Lisans, 2023 - 2024
Meslek Etiği, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yiyecek İçecek Servisi II, Ön Lisans, 2014 - 2015
Ziyafet Servisi Yönetimi, Ön Lisans, 2014 - 2015
Beslenme, Lisans, 2014 - 2015
Yiyecek İçecek Servisi I, Ön Lisans, 2014 - 2015
Kalite Yönetim Sistemleri, Ön Lisans, 2013 - 2014
Menü Planlama, Ön Lisans, 2014 - 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Changes in texture profile and mineral content of ultrafiltered white cheese produced using different salt concentrations** Promjene teksture i udjela mineralnih tvari u bijelom siru od ultrafiltriranog mlijeka proizvedenog korištenjem različitih koncentracija soli
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.
Mljekarstvo, cilt.74, sa.1, ss.64-74, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Physicochemical, colour, microbiology, sensory and mineral attributes of set-type yoghurt produced from Gundelia tournefortii L. and its gum**
SAY D.
Journal of Food Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of freeze-dried black carrot fiber addition on the physicochemical, color, sensory attributes, and mineral contents of ayran**
SAY D., Saydam I. B., GÜZELER N.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.12, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Physicochemical composition, nitrogen fraction and volatile profiles of goat cheese made with artisanal liquid coagulant**
Say D.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.6, ss.2469-2478, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Texture, colour and sensory properties of non-fat yoghurt as influenced by tara gum or combinations of tara gum with buttermilk powder**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
MLJEKARSTVO, cilt.70, sa.4, ss.313-324, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Physical, chemical, and microstructural properties of nonfat yogurts fortified with the addition of tara gum alone or in combination with buttermilk powder**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.11, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **Changes in chemical and mineral contents of Awassi ewes' milk during lactation**

Sahan N., Say D., Kacar A.

TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.29, sa.3, ss.589-593, 2005 (SCI-Expanded)

VIII. **Microbiological properties of labneh (concentrated yoghurt) stored without vegetable oil at room or refrigeration temperatures**

SAHAN N., Var I., SAY D., AKSAN E.

ACTA ALIMENTARIA, cilt.33, sa.2, ss.175-182, 2004 (SCI-Expanded)

IX. **The Microbiological Properties of Labneh (Concentrated Yoghurt) Stored with Oil at Room and Refrigerator Temperatures**

Say D., Güzeler N.

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.57, sa.9-10, ss.528-531, 2002 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Dairy Products Made from Yogurt in Hatay Region**

SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.

Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, cilt.8, sa.4, ss.882-888, 2020 (Hakemli Dergi)

II. **Çilek ve Kayısı Aromalı Kefirlerin Depolanması Sırasında Mikrobiyolojik Özelliklerindeki Değişim**

SAY D., TANGÜLER H., GÜZELER N.

Academic Platform Journal of Engineering and Science, cilt.7, sa.2, ss.306-311, 2019 (Hakemli Dergi)

III. **Some Properties of Ayran Fortified with Black Carrot Powder.**

SAY D., SAYDAM İ. B., GÜZELER N.

Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, cilt.3, sa.3, ss.54-60, 2018 (Hakemli Dergi)

IV. **Kaz Eti Tüketim Tercihleri ve İkame Ürünlerle Duyusal Analiz**

GÜNDÜZ S., ÖZÇİÇEK DÖLEKOĞLU C., SAY D.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.16, 2018 (Hakemli Dergi)

V. **CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF ACID-TYPE CHEESE: YOGURT CHEESE**

SAY D., Çayır M., GÜZELER N.

Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.229-234, 2017 (Hakemli Dergi)

VI. **Some Properties of Freeze-Drying Whey Powders**

GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.

Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, cilt.47, sa.1, ss.141-146, 2017 (Hakemli Dergi)

VII. **Production of Traditional Cheese Coagulant in Farmhouse and Coagulating Effect**

SAY D., GÜZELER N.

CURRENT RESEARCH IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE, cilt.4, ss.133-137, 2016 (ESCI)

VIII. **Production Method and Some Properties of Salted Künefe Cheese**

SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.

Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, cilt.30, ss.454-457, 2016 (Hakemli Dergi)

IX. **Süt Pıhtılaştırılmasında Kullanılan Bazı Bitkiler**

SAY D., GÜZELER N.

Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGID, cilt.5, sa.1, ss.253-261, 2016 (Hakemli Dergi)

X. **Kurutulmuş Yoğurt Kurut ve Kaskk**

SAY D., SOLTANI M., GÜZELER N.

Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.21, sa.9, ss.428-432, 2015 (Hakemli Dergi)

XI. **Türkiye'den Kurut İran'dan Kaskk**

SAY D., Soltani M., GÜZELER N.

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.21, sa.9, ss.428-432, 2015 (Hakemli Dergi)

XII. **KURUTULMUŞ YOĞURTLAR KURUT VE KASHK**

SAY D., Soltani M., GÜZELER N.

Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2015 (Hakemli Dergi)

- XIII. **DRIED YOGHURTS: KURUT AND KASHK**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, cilt.21, sa.9, ss.428-432, 2015 (ESCI)
- XIV. **Production and Quality Properties of Doogh**
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.4, ss.50-53, 2012 (Hakemli Dergi)
- XV. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream.**
GÜZELER N., Kaçar A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.26-30, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVI. **The Effects of different stabilizers emulsifiers and storage time on some properties of ice cream**
GÜZELER N., KAÇAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.26-30, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream**
GÜZELER N., KAÇAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.
Akademik Gıda, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Compositional Changes of Saanen xKilis Goats? Milk During Lactation**
GÜZELER N., SAY D., Kaçar A.
Gıda, cilt.35, sa.5, ss.325-330, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIX. **The Effects of Milk Powder, Maltodextrin and Polydextrose on Physical and Sensory Properties of the Energy Reduced Ice Cream**
GÜZELER N., Kaçar A., SAY D.
Akademik Gıda Dergisi, cilt.9, sa.2, ss.6-12, 2011 (Hakemli Dergi)
- XX. **Dairy Products Made from Sheep and Goat s Milk in Turkey**
SAY D., SOLTANI M., GÜZELER N.
Special Issue of the International Dairy Fedaration, ss.73-76, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Effect of Milk Powder, Maltodextrin and Polydextrose Use on Physical and Sensory Properties of Low Calorie Ice Cream during Storage.**
GÜZELER N., KAÇAR A., SAY D.
Akademic Food Journal, cilt.9, sa.2, ss.6-12, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXII. **The Situation of Sheep and Goat s Milk in Iran**
SOLTANI M., SAY D., GÜZELER N.
Special Issue of the International Dairy Fedaration, ss.6-8, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Taze Kaşar Peynirlerinin Randıman, Bileşim ve Duyusal Özellikleri Üzerine Haşlama Suyunun Tuz Konsantrasyonunun Etkisi**
SAY D., GÜZELER N.
Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.19, sa.3, ss.30-41, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Tuzlu Yoğurtların Besin Değerleri ve Mineral İçerikleri**
GÜZELER N., SAY D.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.18, sa.3, ss.115-122, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Tuzlu Yoğurt Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
GÜZELER N., SAY D.
Gıda, cilt.28, sa.1, ss.31-37, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Siyah Alaca İnek Sütlerinin Enerji Değeri ve Mineral Madde Miktarı**
GÜZELER N., SAY D.
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.1-8, 2001 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Hatay Bölgesinde Üretilen Peynirler

ÇAYIR M. S., SAY D., GÜZELER N.

Türkiye'de Mühendislik Alanında Akademik Çalışmalar, Sinan Aydın, Editör, İksad, ss.163-207, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ARDAHAN, KARS İLLERİNDE ÜRETİLEN GELENEKSEL TÜRKMEN SAÇAK PEYNİRİ**
GÜZELER N., Kılınçlı B., SAY D.
INTERNATIONAL ASIAN CONGRESS ON CONTEMPORARY SCIENCES-V AZERBAIJAN Nakhchivan State University
819 June 1-2, 2021, Nahcivan, Azerbaycan, 01 Haziran 2021, ss.819-829
- II. **Damaskus (Şam) İnek Sütünün Kompozisyonu, Somatik Hücre Sayımı, Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri Sayısı ve Mineral İçeriği**
GÜZELER N., SAY D., YAŞAR K., SALER M.
2. uluslararası hayvansal gıdalar kongresi, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 8 - 11 Kasım 2018, ss.45-46
- III. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Gıda Ürünlerinin Değerlendirilmesi:Pozantı Örneği**
SAY D., ÇOLAK G.
VI. ULUSAL II. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU, Gaziantep, Türkiye, 14 - 15 Nisan 2017, ss.689-698
- IV. **Physicochemical Properties of Set-Type Yoghurts Produced by Addition of Tara Gum and Buttermilk Powder at Different Ratios**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
27 th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.214
- V. **Production Method and Some Properties of Salted Künefe Cheese**
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.
27th International Scientific-EXPERT Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.82
- VI. **Salep ve Süt Endüstrisinde Kullanımı**
SAY D., GÜZELER N.
3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014, ss.19
- VII. **Şalgam Suyunun Özellikleri ve Adana Bölgesi Gastronomi Turizmindeki Yeri**
SAY D., BALLI E.
2. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları, Antalya, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2012, ss.612-620
- VIII. **Dairy Products Made from Sheep and Goat's Milk in Turkey. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk**
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.
IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mayıs 2011, ss.73-76

Desteklenen Projeler

GÜZELER N., Bakır İ. D., SAY D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, COĞRAFİ İŞARETLİ KARS KAŞAR PEYNİRİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİ, 2023 - Devam Ediyor

GÜZELER N., ÖZBEK Ç., SAY D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Reçeli Üretiminde Farklı Tür Sütlerin Kullanım Olanakları, 2022 - Devam Ediyor

SAY D., GÜZELER N., ÇAYIR M. S., KALENDER M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Halep Sünme Peynirlerinin Fizikokimyasal, Mineral, Duyusal Özellikleri ile Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

SAY D., Saydam İ. B., GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dondurularak Kurutulmuş Siyah Havuç Tozu İlavesinin Ayranın Fiziksel Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Mineral Madde İçeriği Üzerine Etkileri, 2017 - 2018
SAY D., GÜZELER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Some Microbiological Properties of FruitFlavored Kefir During Storage, 2017 - 2017
SAY D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tara Gam ve Yayıkalıtı Suyu Tozu İlavesinin Set Tipi Yağsız Yoğurt Üretimi ve Özellikleri Üzerine Etkisi, 2012 - 2013

Bilimsel Hakemlikler

Journal of Dairy Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014
International Journal of Livestock Production, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2012
Journal of Agricultural Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2012

Metrikler

Yayın: 99
Atıf (WoS): 26
Atıf (Scopus): 31
H-İndeks (WoS): 2
H-İndeks (Scopus): 2

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2014
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Struga-Ohrid, Makedonya, 2013
11. Gıda Kongresi, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2012
1. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Katılımcı, Mersin, Türkiye, 2012
II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2012
International Dairy Federation International Symposium on Sheep, Goat & non-Cow Milk, Katılımcı, Athens, Yunanistan, 2011
11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Katılımcı, Cairo, Mısır, 2010
Türkiye I. Organik Hayvancılık Kongresi, Katılımcı, Gümüşhane, Türkiye, 2010
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010
1st Open Seminar arranged by SAFOODNET-Food Safety and Hygiene Networking within New Member States and Associated Candidate Countries, Katılımcı, Espoo, Finlandiya, 2007
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Van, Türkiye, 2004
International Dairy Symposium, Katılımcı, Isparta, Türkiye, 2004
83rd EAEA Seminar Food Quality Products in the Advent of the 21st Century, Katılımcı, Chania, Yunanistan, 2003
I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2003
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2002
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Geleneksel Süt Ürünleri, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 1998

Burslar

Food Quality Management Bölümünde Yurt Dışı Bursu, Dünya Bankası, 2000 - Devam Ediyor

Ödüller

SAY D., Poster Birincilik Ödülü, 11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Kasım 2010

SAY D., Yılın Çalışanı Ödülü, Pepsi Cola, Mart 2007

SAY D., KAÇIRANLAR S., YAYIN TEŞVİK, TÜBİTAK, Haziran 2002

Akademi Dışı Deneyim

Universidade Catolica Portuguesa, Department of Escola Superior de Biotecnologia, Porto, Portuqal

Warsaw University of Life Sciences, Faculty of Food Science, Division of Milk Biotechnology, Warsaw, Poland.

Pepsi Cola

Odeon Tours A.Ş.

Bureau Veritas Gözetim Hizmetleri Ltd. şti.

Mediterranean Agronomic Institute of CHANIA, Department of Food Quality Management, Crete, Greece. (MAICH Postgraduate Scholarship)