

MUSTAFA SATOUF

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

E-Posta Adresi : mustafasatouf@kilis.edu.tr
Telefon (İş) : 3488142666-1818
Adres : KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ YUSUF ŞEREFÖĞLU SAĞLIK
YÜKSEKOKULU HEMŞİRELİK BÖLÜMÜ KARATAŞ MAH: KİLİS

Öğrenim Bilgisi

Doktora 1994 1/Haziran/1999	EGE ÜNİVERSİTESİ GIDA FAKÜLTESİ/GIDA İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ PR. Tez adı: Suriye ve Türkiye’xxde üretilen bazı buğday çeşitlerinin ekme yapımına “yassı-arap-tava ve serbest tipte” uygunluğunun belirlenmesi (1999) Tez Danışmanı:(Sezgin Ünal)
Lisans 1981 1/Haziran/1986	Al-Baath Üniversitesi Kimya ve Petrol Mühendisliği Fakültesi Kimya Mühendisliği

Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2018	KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ/YUSUF ŞEREFÖĞLU SAĞLIK YÜKSEKOKULU/HEMŞİRELİK BÖLÜMÜ/HEMŞİRELİK ESASLARI ANABİLİM DALI)
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2014-2018	KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK-MİMARLIK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİLERİ ANABİLİM DALI)
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2000-2013	Al-Baath Üniversitesi/Kimya ve Petrol Mühendisliği Fakültesi/Kimya Mühendisliği)
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 1993-2000	Al-Baath Üniversitesi/Kimya ve Petrol Mühendisliği Fakültesi/Kimya Mühendisliği Bölümü)

Yönetilen Tezler

* Yurt içi/Yurt Dışı Üniversitelerde veya diğer kurumlarda yönetilen tezler

1. Taha Hejazy, (2010). , Production of Suitable Bread for Children and Young People, University of Al-Baath / Suriye
2. Sawsan Bouta, (2011). , The Impact of Period and Temperature of Baking on Formation of Acrylamide in Some Types of Bread, University of Al-Baath / Suriye
3. Rawad Zahra, (2011). , The Relationship Between The Rheological Properties of The Devices Used for Testing The Dough, University of Al-Baath / Suriye

İdari Görevler

Bölüm Bşk.
2010-2012

Al-Baath Üniversitesi/Kimya ve Petrol Mühendisliği Fakültesi/Gıda Mühendisliği

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati

2017-2018

Lisans

Isı Aktarımı	Türkçe	3
Enstrümental Analiz	Türkçe	4
Mesleki Uygulama	Türkçe	4
Kütle ve Enerji Denklikleri	Türkçe	3
Termodinamik	Türkçe	3
Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	Türkçe	2
Proses Kontrol	Türkçe	2
Gıda Ambalajlama Tekniği	Türkçe	2
Kütle Aktarımı	Türkçe	3
Analitik Kimya	Türkçe	4

2016-2017

Lisans

Enstrümental Analiz	Türkçe	4
Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	Türkçe	2
Gıda Ambalajlama Tekniği	Türkçe	2
Isı Transferi	Türkçe	3
Kütle ve Enerji Denklikleri	Türkçe	3
Kütle Aktarımı	Türkçe	3
Gıda Endüstrisi Atıkları	Türkçe	2
Mesleki Uygulama	Türkçe	4
Analitik Kimya	Türkçe	4
Proses Kontrol	Türkçe	3

2015-2016

Lisans

Isı Transferi	Türkçe	3
Kütle Aktarımı	Türkçe	1
Mesleki Uygulama	Türkçe	4
Enstrümental Analiz	Türkçe	1

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. SATOUF MUSTAFA,ALKATEB MAY (2012). Producing Arabic Bread Enriched with Minerals and Protein. journal of food science and engineering, 388-394. (Yayın No: 4221676)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. KÖTEN MEHMET,EKİCİ HALİL,SATOUF MUSTAFA (2017). A HEALING PLANT "MENENGIC". I. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3852686)
2. SATOUF MUSTAFA,KÖTEN MEHMET (2016). Brain Drain from Arab Countries. II. Ortadoğu Konferansları (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4221731)
3. KÖTEN MEHMET,SATOUF MUSTAFA (2016). Makarna ve Glisemik İndeks. International Conference on Natural Science and Engineering (Tam Metin Bildiri/Poster)(Yayın No:4221746)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. Bread And Pastes Technology (2012)., SATOUF MUSTAFA, Al-Baath Üniversitesi, Basım sayısı:1, Arapça(Ders Kitabı). (Yayın No: 4221663)
2. Filling and Packaging (2005)., SATOUF MUSTAFA, Al-Baath Üniversitesi, Basım sayısı:1, Arapça(Ders Kitabı), (Yayın No: 4221658)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. SATOUF MUSTAFA,ALFİN FERHAN,ÜNAL SEZGİN (1999). Süne Zararlı Tr. Durum Unlarından Yapılan Arap Ekmeğinin Bazı Katkı Maddeleriyle İyileştirilmesi. Unlu Mamüller Teknolojisi, 8(5), 42-47. (Kontrol No: 4221721)
2. ALFİN FERHAN,SATOUF MUSTAFA,ÜNAL SEZGİN (1999). Süne Zararı Görmüş Buğday Unlarından Bazı Katkı Maddeleri Kullanarak Ekmek Üretimi. Un Mamülleri Dünyası, 8(2), 59-64. (Kontrol No: 4221715)