

## ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Saliha MEMİŞ
2. Unvanı : Öğretim Görevlisi
3. Öğrenim Durumu : Yüksek Lisans
4. Çalıştığı Kurum : İstanbul Rumeli Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Erciyes Üniversitesi	2010-2015
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2015-2017
Doktora	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2019-

### 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,Arts and Humanities)

1. Memiş, S., Tornuk, F., Bozkurt, F. ve Durak, M.Z., (2017). "Production and Characterization of a New Biodegradable Fenugreek Seed Gum Based Active Nanocomposite Film Reinforced with Nanoclays", International Journal of Biological Macromolecules, 103: 669-675.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Memiş, S. ve Törnük, F., (2016). "Çemen Tohumu Gamı Bazlı Nisin İçeren Biyobozunur Filmlerin Üretimi ve Antimikrobiyal Etkilerinin Belirlenmesi", Türkiye 12. Gıda Kongresi Bildiri Kitabı, 05-07 Ekim 2016, Edirne, 543.
2. Basar, S., Memiş,S., Törnük,F ve Durak,Z., (2016). "Thymus vulgaris Uçucu Yağı Yüklenmiş Kitosan Nanopartiküllerin Antibakteriyel Aktivitelerinin Belirlenmesi", Türkiye 12. Gıda Kongresi Bildiri Kitabı, 05-07 Ekim 2016, Edirne,402.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Ercan M.O., Erdoğan T., ve Memiş S. (2022). Coğrafi İşaretleli Yiyecek Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Diyarbakır İli Örneği. II. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, Özet Bildiri/Sözlü Sunum, Mayıs 16-17, İstanbul.

7.7. Diğer yayınlar

## 8. Projeler

1. 04.2015- 01.2018 : Yıldız Teknik Üniversitesi / Araştırmacı  
Proje Başlığı : BAP- Türkiye’de Yetiştirilen Çemen otu Tohumlarından Elde Edilen Gamlardan Nanokillerle Güçlendirilmiş Biyobozunur Nanokompozit Film Üretimi, Optimizasyonu ve Karakterizasyonu (Proje kodu: 2015-07-05-KAP01)

2. 5140052, Ekmeklik Unların Pelemir (*Cephalaria Syriaca L.*) İle Kuvvetlendirilmesi: Pelemir Tohumunun Karakterizasyonu, Acılığın Giderilmesi Ve Ekmekçilik Kalitesini Artırması Bakımından Değerlendirilmesi, TEYDEB-1505, Burslu, Sonuçlandı, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 01.04.2016 - 31.12.2016, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 01.02.2015 - 31.12.2016.

3. 120O203, Kalorisi Azaltılmış, Fonksiyonel ve Doğal, Probiyotikli Laktoferment Meyve Bazlı İçecek Üretimi, 1005 - Yeni Fikirler ve Ürünler, Burslu, Yürürlükte, ARDEB, TOVAG - Tarım, Ormancılık Ve Veterinerlik Araştırma Destek Grubu, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 05.07.2021 - 07.09.2021, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 01.10.2020 - 01.06.2022.

## 9. İdari Görevler

1. Müfredat ve Bologna Süreci Takip Komisyonu İstanbul Rumeli Üniversitesi (2021-2021 )
2. Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcılığı- İstanbul Rumeli Üniversitesi (2020-2021 )
3. Staj Komisyonu Üyesi - İstanbul Rumeli Üniversitesi (2019- )

## 10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

## 11. Ödüller

## 12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2021-2022	Güz	Beslenmenin Temel İlkeleri (Önlisans)	3	0	22
	Güz	Gıda Güvenliği ve Hijyen (Önlisans)	3	0	22
	Güz	Kariyer Planlama (Önlisans)	1	0	22
	Bahar	Gıda Teknolojisi (Önlisans)	3	0	22
	Bahar	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz (Önlisans)	2	0	22
	Bahar	Gıda Katkı Maddeleri (Önlisans)	3	0	18
	Bahar	İçecek Bilgisi (Önlisans)	3	0	18
	Güz	Beslenmenin Temel İlkeleri (Önlisans)	3	0	55

2022-2023	<b>Güz</b>	Gıda Güvenliği ve Hijyen (Önlisans)	3	0	55
	<b>Güz</b>	Gıda Mikrobiyolojisi (Lisans)	3	0	19
	<b>Güz</b>	Gıda Teknolojisi (Önlisans)	3	0	22
	<b>Güz</b>	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği (Önlisans)	2	0	70
	<b>Bahar</b>	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz (Önlisans)	1	2	55
	<b>Bahar</b>	Gıda Ambalajlama ve Depolama (Lisans)	3	0	30
	<b>Bahar</b>	Gıda Teknolojileri II (Lisans)	3	0	17
	<b>Bahar</b>	Beslenmenin Temel İlkeleri (Lisans)	2	0	25
	<b>Bahar</b>	Gıda Teknolojisi (Önlisans)	3	0	40