

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Saliha MEMİŞ
2. Doğum Tarihi : 09.03.1992
3. Unvanı : Öğretim Görevlisi
4. Öğrenim Durumu : Yüksek Lisans
5. 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-(Tez aşamasında)

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 Gami 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

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

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

2. 05.2015 - 12.2016 : Yıldız Teknik Üniversitesi / Proje Asistanı
Proje Başlığı : TÜBİTAK 1005 -Ekmeklik Unların Pelemir (Cephalaria syriaca L.) ile Kuvvetlendirilmesi: Pelemir tohumunun karakterizasyonu, acılığın giderilmesi ve ekmekçilik kalitesini artırması bakımından değerlendirilmesi (Proje Kodu: 5140052)

9. İdari Görevler

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	
2017-2018	Güz	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	8
	Güz	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	0	8
	Güz	Genel Beslenme İlkeleri	2	0	48
	Bahar	Gıda Teknolojisi	3	2	8
	Bahar	Yöresel Mutfaklar	2	4	8
2018-2019	Güz	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	20
	Güz	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	0	20
	Güz	Genel Matematik	2	0	7
	Güz	Dünya Mutfakları	2	0	13
	Güz	Konuk İletişimi	4	0	7

		ve Görgü Kuralları			
	Bahar	Gıda Teknolojisi	3	2	20
	Bahar	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	2	2	7
	Bahar	Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	7
	Bahar	Baharat ve Kahve Kültürü	2	0	9
	Bahar	Menü Planlama ve Yönetimi	3	2	20
2019-2020	Güz	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	22
	Güz	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	0	22
	Güz	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	26
	Güz	Genel Matematik	2	0	37
	Güz	Matematik	3	0	39
	Güz	Temel Matematik	2	0	37
	Güz	Temel Matematik	3	0	41
	Bahar	Gıda Teknolojisi	3		22
	Bahar	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	2	2	37
	Bahar	Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	15
	Bahar	Baharat ve Kahve Kültürü	2	0	15
	Bahar	Matematik	2	0	14
	Yaz	Matematik	3	0	1