

## ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Emirhan Özdemir
2. Doğum Tarihi : 1990
3. Unvanı : Öğr.Gör
4. Öğrenim Durumu: Yüksek Lisans
  - 4.1. Mobil Tel : \*\*\*
  - 4.2. E-Posta : Emirhan.ozdemir@yeniuyuzil.edu.tr
  - 4.3. Yabancı Dil Bilgileri (sınav türü/puan/yıl) : YÖKDİL/62.5/2019

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Kimya Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	2014
Lisans	Kimya	İstanbul Üniversitesi	2025
Y. Lisans	Analitik Kimya	Marmara Üniversitesi	2019
Doktora	Besin Hijyeni ve Teknolojisi	İstanbul Üniversitesi- Cerrahpaşa	Devam Ediyor

5. Akademik Unvanlar:  
Öğretim Görevlisi
6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri
  - 6.1. Yüksek Lisans Tezleri  
Kaldirik Bitkisinde Ağır Metallerin Tayini
  - 6.2. Doktora Tezleri
7. Yayınlar
  - 7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI & SSCI & Arts and Humanities)
  - 7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler
  - 7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler
  - 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
9. İdari Görevler  
Eczane Hizmetleri Program Başkanlığı  
Akademik Performans Değerlendirme Kurulu Üyesi  
Eczane Hizmetleri Alt Komisyon Üyeliği  
Ders ve Sınav Programı Hazırlama Komisyonu Üyeliği
10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler
11. Ödüller
12. Son iki yılda verdiğiniz ön lisans düzeyinde dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2024-2025	Güz	Eczacılıkta Temel Sayısal Hesaplamalar	2	0	84
		Eczane Hizmetleri Laboratuvar Uygulamaları	0	3	110
		Genel Kimya	3	0	146
		Yaz Stajı	0	5	99
		Eczane Hizmetleri Mesleki Eğitim 1	2	16	119
	İlkbahar	Eczane Hizmetleri Mesleki Eğitim 2	2	16	111
		Zehirlenmeler Ve Nedenleri	2	0	128
		Proje Yönetimi Ve Uygulamaları	2	2	98
		Genel Beslenme İlkeleri	2	0	89
		Organik Kimya	3	0	186
2023-2024	Güz	Eczacılıkta Temel Sayısal Hesaplamalar	2	0	60
		Eczane Hizmetleri Laboratuvar Uygulamaları	0	3	115
		Genel Kimya	3	0	136
		Yaz Stajı	0	5	90
		Eczane Hizmetleri Mesleki Eğitim 1	2	16	98
	İlkbahar	Eczane Hizmetleri Mesleki Eğitim 2	2	16	103
		Zehirlenmeler Ve Nedenleri	2	0	95
		Proje Yönetimi Ve Uygulamaları	2	2	99
		Genel Beslenme İlkeleri	2	0	68
		Organik Kimya	3	0	208
	Yaz	Organik Kimya	3	0	16
Eczacılıkta Temel Sayısal Hesaplamalar		2	0	23	

**Not:** Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir. Yukarıdaki bilgilerin tarafıma ait ve güncel olduğunu bildiririm.

Ad Soyad, Tarih, İmza