

Datele de contact sunt contra cost. Detalii aici: <https://www.rabota.md/ro/prices/cv>

Laborant

Despre mine

Un tânăr profesionist care caută o poziție care să ofere creștere profesională continuă și autodezvoltare.

Experiența profesională

Profesor de chimie/Manager de laborator ·

Școala Internațională Heritage

Aprilie 2023 - Prezent · 1 an 8 luni

- asistență în timpul orelor de laborator
- ținerea evidenței materialelor de laborator
- pregătirea reagenților
- comandarea echipamentelor și reactivi
- desfășurarea lecțiilor suplimentare de chimie

Competențe: Tehnologii Educaționale, Tehnici de Laborator, Abilități de Comunicare, Responsabilitate Profesională

Cercetător · Universitatea Tehnică a Moldovei

Ianuarie 2022 - Ianuarie 2024 · 2 ani 1 lună

- prepararea extractelor
- analiza fizico-chimică a materiei prime
- analiza microbiologică

Competențe: Gândire Analitică, Solid-Phase Extraction, Academic Writing, Microsoft Office, Microbiologie

Stagiar în domeniul siguranței alimentelor · Euro-Alco SRL

Iunie 2020 - August 2020 · 3 luni

- controlul procesului tehnologic
- controlul calitatii materiilor prime si produsului finit

Competențe: Lucrul în Echipă, Abilități de Comunicare, Responsabilitate Profesională

Inginer-chimist · Universitatea tehnică din Moldova

Ianuarie 2018 - Iulie 2019 · 1 an 6 luni



- 👤 27 ani
- ♀ Feminin
- 📍 Chișinău

TOP Competențe

- **Gândire Analitică** · 3 ani
- **Abilități de Comunicare** · 3 ani
- **Microbiologie** · 2 ani
- **Microsoft Office** · 2 ani
- **Academic Writing** · 2 ani
- **Solid-Phase Extraction** · 2 ani

Limbi

- **Română** · Mediu
- **Rusă** · Fluent
- **Engleză** · Fluent
- **Ungară** · Elementar
- **Franceză** · Elementar

Competențe

- Dezvoltare Personală
- Analiza Datelor
- Tehnici de Laborator
- Microsoft Office
- Abilități de Comunicare

- evaluarea calitatii fructelor uscate (umiditate, zaharuri simple, aciditate, cenusa, testare senzoriala);
- evaluarea calitatii făinii (determinarea conținutului de cenușă, umiditate, conținut de proteine, număr de cădere, aciditate, analiza culorii, testarea glutenului umed, testele de rezistență al aluatului și glutenului și teste ale produsului).

Competențe: Laborator de Producție, Lucrul în Echipă, Abilități de Comunicare, Gândire Analitică

Stagiar · Franzeluța

Iulie 2017 - August 2017 · 2 luni

- participarea la procesul tehnologic;
- lucrul in laboratoarele de control al calitatii materiilor prime si produselor finite.

Competențe: Lucrul în Echipă, Abilități de Comunicare, Laborator de Producție

Domeniul dorit

- Chimie / Biochimie

Studii: Superioare

University of Debrecen

Absolvit în: 2021

Facultatea: Faculty of Agricultural Sciences

Specialitatea: Food Safety and Quality MSc

Universitatea tehnică din Moldova

Absolvit în: 2019

Facultatea: Tehnologia Alimentelor

Specialitatea: Tehnologia alimentară