

BƏDİROVA VÜSALƏ



ƏLAQƏ

- +994 50 415 57 90
- vbedirova1@gmail.com
- Sumqayıt şəhəri, 13 mkr;
Bakı şəhəri, 9 mkr
- www.linkedin.com/vusalə-bədirova

BİLİK VƏ BACARIQLAR

- Laboratoriya Analizləri** – Mikrobioloji, kimyəvi və fiziki analizlər aparmaq;
- Laboratoriya Avadanlıqları ilə İş** – pH-metr, spektrofotometr, mikroskop, titrləmə və s.;
- Statistik Təhlil və Hesabatlandırma** – Analiz nəticələrini qiymətləndirmək, Excel, Word, PowerPoint-də hesabatlar hazırlamaq;
- Tədqiqat və Elmi Yazılar** – Elmi-məqalələrin hazırlanması, akademik araşdırmalar aparmaq;
- Analitik Düşüncə və Problemlərin Həlli** – Məlumatları analiz edərək effektiv qərarlar vermək;
- Ünsiyyət və Təqdimat Bacarıqları** – Komanda işi və elmi təqdimatlarda iştirak etmək
- Keyfiyyətə nəzarət** – proseslərin keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması və prosesin davamlılığının təmini

DİL BİLİYİ

- English (B2)
- Azərbaycan dili (C2)
- Rus dili (A2)

SERTİFİKAT

- Effective ISO9001 INTERNAL AUDITING PRACTICES
- Hazard Analysis and public health: A HACCP Approach

HAQQIMDA

Kimya və biologiya sahəsində həm akademik, həm də praktiki biliklərə malik bir mütəxəssisəm. Qida təhlükəsizliyi və laboratoriya analizləri üzrə geniş təcrübəm var. Tədqiqatlarım nəticəsində dünya üzrə iki elmi məqaləm və nüfuzlu jurnalda bir nəşrim işiq üzü görüb. Laboratoriya işində dəqiqlik və analitik düşüncə bacarıqlarımla keyfiyyət standartlarına riayət olunmasına töhfə verirəm. Microsoft Office proqramlarında güclü bacarıqlara sahib olmaqla yanaşı, strateji planlaşdırma, layihə idarəetməsi və təqdimat bacarıqları sayəsində iş proseslərini effektiv təşkil etməyi hədəfləyirəm. Məqsədim əldə etdiyim bilikləri və təcrübəni elmə və cəmiyyətə faydalı şəkildə tətbiq etməkdir.

İŞ TƏCRÜBƏSİ

ATS Food MMC (2024-...)

- Sağlam Qida Dəyirman -Un üzrə Laborant (dekabr-...)
 - Unun protein, qlüten, nəmlik və digər göstəricilərini analiz edərək məhsulun keyfiyyətini təmin etmək;
 - Laboratoriya nəticələrini sənədləşdirərək istehsalat bölməsinə detallı hesabatlar təqdim etmək.
- Çörəkçi-Çörək üzrə Laborant (sentyabr-dekabr)
 - Çörək və un məmulatlarının fiziki və kimyəvi analizlərini apararaq məhsulun keyfiyyətini yüksəltmək;
 - Istehsal prosesində xammalın keyfiyyətinə nəzarət edərək potensial problemlərin qarşısını almaq.
- Bismak-Şirniyyat üzrə Laborant (aprel -sentyabr)
 - Şirniyyat məhsullarının rütubət, pH və digər keyfiyyət göstəricilərini analiz edərək istehsal prosesinin mükəmməlləşdirilməsi;
 - Xammal və son məhsulun keyfiyyətini ölçərək standartlara uyğunluğunu təmin etmək.

AZELab MMC (2021-2022)

- Mikrobioloq Təcrübəçi
 - Qida və su nümunələrinin bakterioloji və kimyəvi analizlərini aparmaq;
 - Tədqiqat nəticələrini sənədləşdirmək və hesabatlar hazırlamaq;
 - Laboratoriya avadanlıqlarının düzgün istifadəsini təmin etmək

TƏHSİL

- Sumqayıt Dövlət Universiteti (2022-2024)
 - İxtisas: Biologiya
 - Fakültə: Kimya-Biologiya (Magistratura)
- Azərbaycan Dövlət Pedaqoji Universiteti (2018 - 2022)
 - İxtisas: Biologiya mühəndisliyi
 - Fakültə: Kimya-Biologiya (Bakalavr)

Elmi Nailiyyətlər (məqalə)

Integrating Moral Education into Biology Instruction: Theoretical Foundations and Practical Approaches"

Yayım: elger-elm.com, Google Scholar, Academia.edu

Biologiyanın Tədrisində Şagirdlərin Mənəvi Təربiyəsinin Nəzəriyyəsi və Təcrübəsi

Yayım: elger-elm.com, Google Scholar, Academia.edu