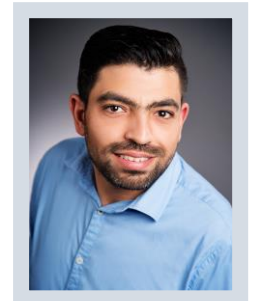


LEBENS LAUF

Persönliche Daten

Vor-, Nachname: Khalil Alabed Alrajab
Geburtsdatum: 10. 09. 1984
Geburtsort: Deir Alzzor
Nationalität: Syrisch



Akademische Laufbahn

März. 2017 – Feb.2019

Universität **Hochschule Neubrandenburg**
Abschluss Master der Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie
Masterarbeit Isolierung und Reinigung von Bakteriosporen von Alicyclobacillus acidoterrestris

Okt. 2010 – Dez. 2014

Universität **Al-Furat Universität, Syrien**
Abschluss Master der Lebensmittelwissenschaften
Masterarbeit Auswirkung der Verwendung der einigen natürlichen Pflanzen-Antioxidantien und Zeit der Lagerung auf die Eigenschaften der lokalen Wurst

Sept. 2002 – Okt. 2008

Universität **Al-Furat Universität, Syrien**
Abschluss Bachelor der Agraringeneering, Fachbereich Lebensmittelwissenschaften
Bachelorarbeit Auswirkung der Kühllagerung auf die Eigenschaften von Zitronen und Grapefruit

Berufliche Laufbahn

März 2021– Jun. 2021	Laborant IDEXX Laboratories	Kornwestheim
Sep. 2020- Feb. 2021	Bäckerhelfer Bäckerei Andreas Hahner	Fulda-Künzell
Jul. 2019 – Jun. 2020	Technischer Mitarbeiter Labor LS SE & Co. KG	Bad Bocklet
Nov. 2018 – Feb. 2019	Produktionsmitarbeiter Euro Cheese Vertriebs GmbH	Altentreptow
Feb. 2018 – Sep. 2018	Küchenhilfe (Minijob) Hotel Am Ring Unterstützung des Küchenteams beim Spülen, Reinigen, bei der Lagerung und Vorbereitung von Lebensmitteln sowie die Einhaltung der Hygienestandards	Neubrandenburg



Khalil Alabed Alrajab

Stöckenstraße 12
47137 Duisburg
Tel.: 0176 87599940
E-Mail: rajab.khalil@yahoo.com

Jan. 2010 – Feb. 2015	Industrie-Ingenieur (Teilzeit) Deir Alzzor Zuckerrüben Firma	Deir Alzzor, Syrien
Nov. 2008 – Dez. 2009	Qualitätssicherungsmitarbeiter Technical Food Industries Company Hauptprodukte: Rindfleisch, Mortadella, Hackfleisch	Damaskus, Syrien

<u>PC-Kenntnisse</u>	Microsoft Office, LIMS, SPSS
<u>Führerschein</u>	Klasse B
<u>Sprachen</u>	Arabisch: Muttersprache Deutsch: Sehr gut Englisch: Sehr gut

<u>Publikationen</u> 2016	<i>The effect of using pomegranate rind powder and curry leaf powder and the period of storage on some characteristics of the local sausage.</i> Minia J. of Agric. Res. & Develop. Vol. (36), No.4, pp. 653-662.
------------------------------	--

Duisburg, den 13.07.2021