



TFTAK | CENTER OF FOOD
AND FERMENTATION
TECHNOLOGIES

Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskus (TFTAK) on kaasaegsetele analüütikameetoditele ning süsteemide- ja sünteetilise bioloogia põhimõtetele toetuv teadusarendusteenust pakkuv ettevõtte. Meie eesmärk on uudsete toidu- ja biotehnoloogiate ning toodete väljatöötamine ja kasutuselevõtmine.

KEEMIK

Töö kirjeldus

Otsime oma toredasse kollektiivi keemikut. Põhilisteks tööülesanneteks on rutiinanalüüside teostamine, mille alla kuulub

- lahuste valmistamine
- proovide ettevalmistus
- keemilised ja instrumentaalsed analüüsid (gravimeetiline, spektrofotomeetiline, HPLC jt) vastavalt tööülesannetele
- arvutused, katseandmete analüüs ja tulemuste vormistamine

Keemiku isikuomadused

- kohusetundlikkus, korrektsus ja täpsus
- hea pingetaluvus
- paindlikkus ja planeerimisoskus
- hea meeskonnatööoskus

Keemiku kvalifikatsiooninõuded

- bakalaureuse või magistriskraad loodus- või tehnikateadustes (soovitavalt analüütiline keemia)
- kasuks tuleb eelnev töökogemus analüütikalaboris
- väga hea eesti ja inglise keele oskus nii kõnes kui kirjas
- väga hea arvutikasutamise oskus

TFTAK pakub analüütikule

- vaheldusrikast tööd kaasaegses ja arenevas ettevõttes
- toetavat ja inspireerivat meeskonda
- pidevat arenguvõimalust
- koolitusvõimalusi
- konkurentsivõimelist töötasu

Kandideerimiseks saada oma CV ja motivatsioonikiri hiljemalt 31.augustiks 2020 aadressile terje.tilk@tftak.eu