



200 Mitarbeiter forschen und entwickeln am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. in den Bereichen Nachhaltigkeit, Lebensmittelverfahrenstechnik und -strukturen sowie Lebensmittelsicherheit und Authentizität. Die Forschungs- und Lehraktivitäten des Instituts werden zum Wintersemester 2022/23 um den internationalen, englischsprachigen Studiengang *MSc Food Process and Product Engineering* (FPPE) erweitert, den das DIL zusammen mit der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover einrichtet.

Zur Verstärkung unseres Teams im Bereich Wissenschaftsmanagement / Education suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt und zunächst befristet für ein Jahr eine/n

### **Wissenschaftliche/n Mitarbeiter/in** (m/w/d).

Im Rahmen der Vorbereitung und Durchführung des Masterstudiengangs „Food Process and Product Engineering“ (M.Sc.) sollen in enger Absprache mit den Modulverantwortlichen naturwissenschaftliche und technische Praktika erarbeitet und die Studierenden bei der Versuchsdurchführung in den Laboren und Technika am DIL begleitet werden. Die neu geschaffene Stelle soll als Kontaktperson und Schnittstelle zwischen Modulverantwortlichen und Studiengangkoordination sowie Studierenden agieren.

#### **Aufgabenbereich**

- Planung, Vor- und Nachbereitung von Praktika in den Bereichen Lebensmittelchemie, -physik und -biotechnologie und eventuell Verfahrenstechnik
- Vorbereitung und Erstellung von Praktikumsunterlagen in engem Austausch mit den Modulverantwortlichen
- Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten (Technikum, Labore etc.)
- Unterstützung bei der Korrektur von Praktikumsberichten in engem Austausch mit den Modulverantwortlichen
- Unterstützung bei Kolloquien zu den Praktika
- Betreuung der Studierenden während der Praktika
- Ansprechpartner der Studierenden zu Fragen bzgl. der Praktika im M.Sc. FPPE
- Mitarbeit in der kontinuierlichen Verbesserung des Praktikumsangebots

#### **Profil**

- Erfolgreich abgeschlossenes universitäres Studium (M.Sc.) im Bereich Lebensmittelchemie, -verfahrenstechnik, -biotechnologie, Ingenieurwissenschaften oder verwandter Fachrichtungen
- Kenntnisse in den Bereichen der chemischen und physikalischen Analyse von Lebensmitteln sowie zur Lebensmittelverfahrenstechnik (optional)
- Kenntnisse der (Lebensmittel-)Mikrobiologie und praktische Erfahrungen im Umgang mit Mikroorganismen
- Berufseinsteiger, die sich direkt nach der Ausbildung in der Forschungslandschaft orientieren möchten, sind ausdrücklich willkommen
- Erfahrungen in der Vorbereitung und Betreuung von Praktika sind wünschenswert
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Hohes Engagement und Bereitschaft zur Teamarbeit
- Sehr gute Kenntnisse der englischen und deutschen Sprache in Wort und Schrift
- Sehr guter Umgang mit Microsoft Office (Excel, Word, PowerPoint)

Es erwartet Sie ein vielfältiges Aufgabengebiet in einem motivierten internationalen Team, das Lebensmittelwissenschaft auf Spitzenniveau betreibt. Das DIL bietet ein breites internationales Netzwerk in Wissenschaft, mittelständischen und großen Unternehmen sowie zahlreiche Entwicklungsmöglichkeiten.

#### **Ansprechpartner**

Dr. Karin Wiesotzki  
Telefon: +49 (0)5431.183.313  
[k.wiesotzki@dil-ev.de](mailto:k.wiesotzki@dil-ev.de)

#### **Interessiert?**

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins, vorzugsweise per E-Mail ([bewerbung@dil-ev.de](mailto:bewerbung@dil-ev.de))

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.  
Prof.-von-Klitzing-Str. 7, 49610 Quakenbrück  
Telefon: +49 (0)5431.183.0  
Telefax: +49 (0)5431.183-114