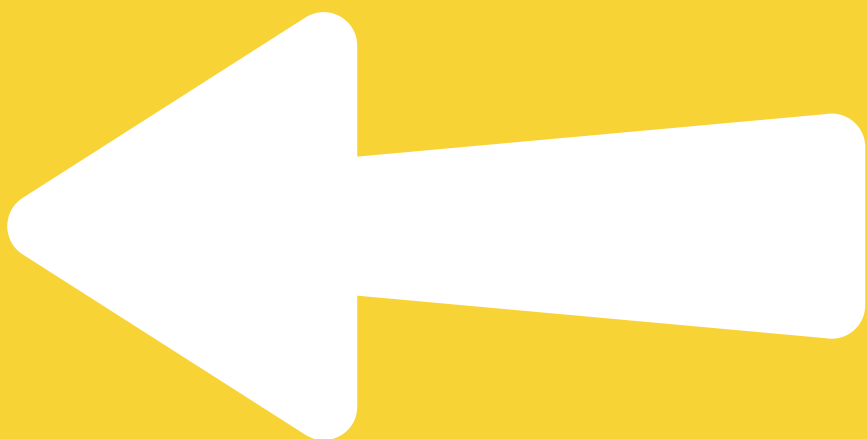


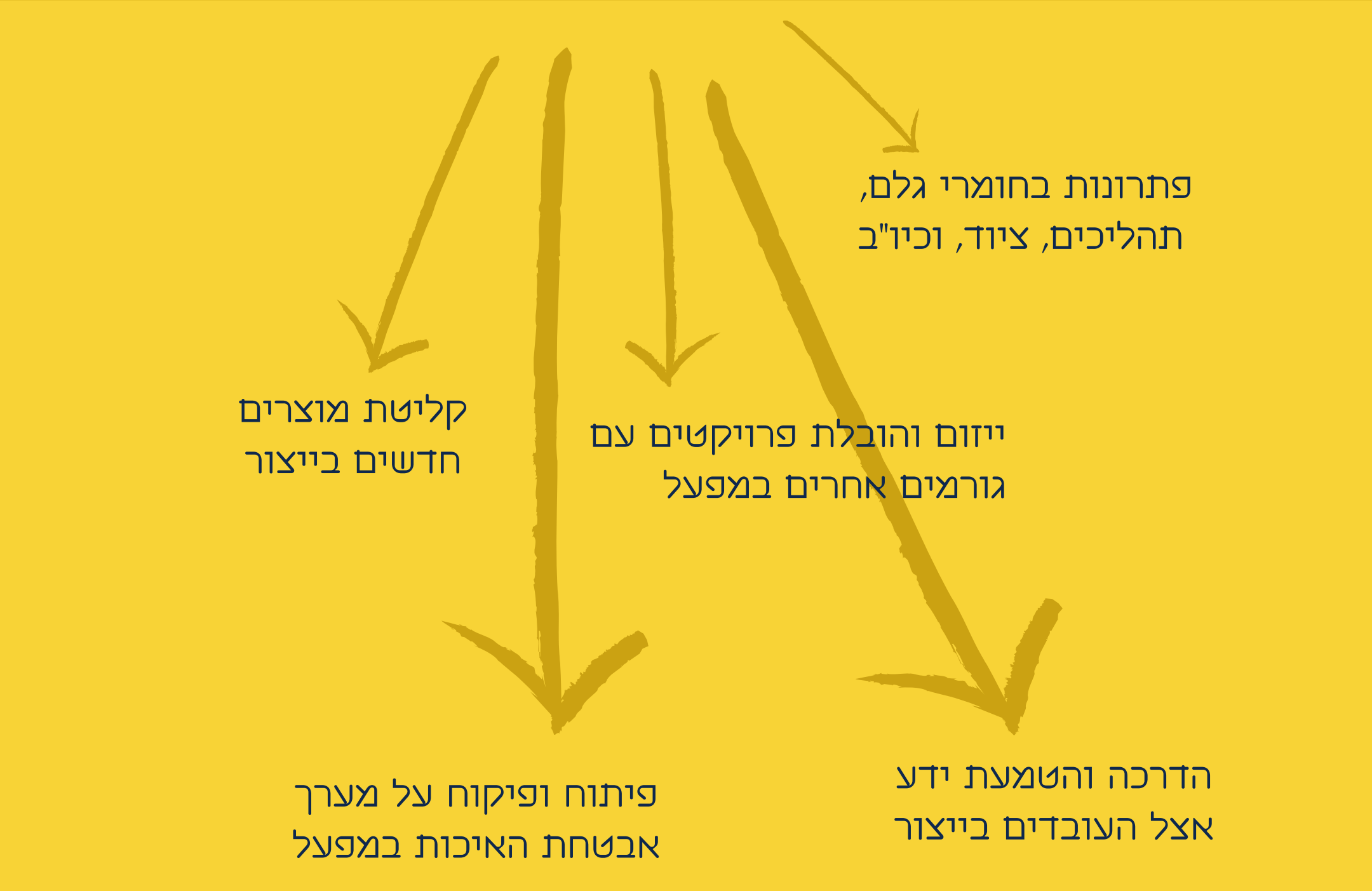
When I grow up



What can you be
with our Bio &
Food Tech Eng.
education?

מהנדס.ת טכנולוג.ית מפעל

אחריות על הטכנולוגיות במפעלי מזון
מייצור, שתופי פעולה ועד שדרוג פס הייצור



ובהמשך:



מהנדס.ת מוצר

ללוות מוצר שהוא ה"בייבי" שלך,
משלב הפיתוח ועד ההשקה

פרוטטיפים

חומרי הגלם שיידרשו

תכן המוצר

ניהול סיכונים

הארכת חיי מדף

תקנים מחייבים שהמוצר יצטרך לעמוד בהם

גיבוש נהלים

תכנון תהליכי הייצור של המוצר

(לאריזה, הרכבה, תפעול,
תחזוקה ותיקון תקלות)

פיתוח אריזות

בתעשיית התרופות

בתעשיית המזון

בחברה בינונית\גדולה

בחברת סטארטאפ

מהנדס.ת בתחום האנטי-אייג'ינג

להשתלב במחקר על האטת תהליכי הזדקנות
ופיתוח טיפולי אנטי-אייג'ינג



#פקולטהשתחיהלנצח

מהנדס.ת בשירות המדינה

השתלבות במשרדי ממשלה המקדמים את
תחומי המזון, הקיימות, הבריאות,
האנרגיה, המדע והטכנולוגיה

משרד הבריאות

התנהלות בשגרה- טיפול באוכלוסיות
מבוגרות, חלשות, ילדים ותינוקות
בניית אסטרטגיות לטיפול במצבי
חירום- מגפות, מלחמות

משרד המדע

קידום רפורמות בקיימות-
מקורות אנרגיה ברי-קיימא,
צמצום זיהומים סביבתיים,
הטמעת מזון ברי-קיימא

משרד החקלאות

קידום טכנולוגיות חדשות- בדגשי
קיימות ושיפור פריון

משרד הבטחון וצה"ל

קידום טכנולוגיות חדשות במערכת
הבטחון, במזון וברפואה, לשגרה
ולחירום

מהנדסת איכות

מעקב אחר התנהלות החברה ושיפור
תהליכי ייצור

הטמעת תקנים
ונהלים

אבטחת איכות
המוצר

גיבוש
הצעות יעול
לפס הייצור

איתור ומניעת
תקלות במוצר

פיתוח והטמעה
של מערך ניהול
סיכונים

אוטומציה של
תהליכים

הטמעת ניהול
טכנולוגיות
בקה
וחיישניים
מתקדמים

שימוש במודלים
סטטיסטיים
והסתברותיים

בתעשיית המזון

בתעשיית התרופות

בחברה בינונית גדולה

בחברת סטארטאפ

מהנדסת אנרגיה ירוקה

השתלבות ביזמות ובתעשייה
שמקדמים פתרונות אנרגיה ירוקה



מהנדס.ת מזון במו"פ

בכל חברה מתנהלת מחלקת מחקר ופיתוח,
יזמות בזעיר אנפין

שיפור עמידות המזון ואריזות המזון

שדרוג ערכים תזונתיים במזונות קיימים

קידום מזון בר-קיימא בתעשיית המזון

דבש ללא
דבורים

ביצה ללא
תרנגולת

חלב ללא
פרה

תחליפי
דגה

חלבונים
אלטרנטיביים

בשר
מתורבת

קידום בריאות האדם!

מהנדס.ת בחקלאות

השתלבות בסטארטאפים ובתעשיית החקלאות לייצור תהליכים וקידום טכנולוגיות חדשות

חיקוי תהליכים
בהשראת הטבע

שילוב מקורות אנרגיה
ברי-קיימא בתעשיית
החקלאות

שילוב טכנולוגיות
חדשניות בתעשייה

השתלבות בסטארטאפים
לפיתוח זנים חדשים של צמחים
עם סגולות משודרגות-
הארכת חיי מוצר ושיפור ערכים
תזונתיים

בקרת איכות

מחקר ופיתוח

רגולציה

מהנדסת יזמית

הקמת סטארט-אפ

בתחומי מזון קיימות, בריאות, אנרגיה, מדע וטכנולוגיה

על בסיס מחקר

שביצעתם
בפקולטה
כשהמשתתפים
לתואר גבוה

בתחומים הטרנדיים שנחקרים בפקולטה

ויש להם ביקוש רב במחקר ובתעשייה
בעולם: חלבונים אלטרנטיביים, מזון בר-
קיימא, אנרגיה מתחדשת,
פיתוח תרופות וטיפולים

דרך מסלולי היזמות בפקולטה

תחרות יזמות בביולוגיה
סינטיט לסטודנטים

iGEM

פרויקט פיתוח מוצר מזון
חדשני בהנחיית מנטורים
מהאקדמיה והתעשייה
העולמית כחלק מפרויקט אירופאי

EIT
Food

מהנדסת ביוטכנולוגיה במו"פ

בכל חברה מתנהלת מחלקת מחקר ופיתוח,
יזמות בזעיר אנפין

מחקר כיווני טיפול חדשים

ייעול תהליכי פיתוח של תרופות וטיפולים קיימים

קידום טכנולוגיות חדשניות לאבחון ולטיפול:

הבנה ופיתוח טיפולים
למחלות נוירולוגיות
אלצהיימר, פרקינסון

טיפולים גנטיים:
דוגמת "קריספר" - "גזירה
והדבקה" של גנים

תחליפי

אנטיביוטיקה
וטיפולים חדשניים
בסרטן, סוכרת

בהשראת הטבע
לזהות תהליכים בטבע ולחקות
אותם למטרות רפואיות\טכנולוגיות

הנדסת רקמות
יצירה והשתלה של רקמה בריאה
במקום רקמה פגועה

הבנת ה"מיקרוביום" -
חיידקי המעי ואיך
"רותמים" אותם לטובת
טיפולים במחלות כמו
קרוהן

אבחון מהיר
של מחלות מדבקות
וכרוניות

קידום בריאות האדם!

מהנדסת פיקוח מזון ורגולציה

השתלבות במשרדי ממשלה המפקחים על התנהלות החברות במשק הישראלי או בחברות ייעוץ ורגולציה

בתחומי מזון קיימות, בריאות, אנרגיה, מדע וטכנולוגיה

פיקוח על חדשנות שילוב וייזום טכנולוגיות חדשניות

פיקוח על הייצור והשיווק פיקוח על החברות בכדי לוודא שהייצור והשיווק עומדים בתקנות ובתקנים הנדרשים

עם הפנים לבינ"ל סטנדרטיזציה ופיקוח ייבוא/ייצוא והליכי רכש עם חברות בינ"ל

שיווק החדשנות

פיקוח על קידום מודעות לסטנדרטים הנדרשים במשק בהתאם לטכנולוגיות החדשות הקיימות בשוק

מהנדס.ת עם כוכבי מישלן

השתלבות בתעשיית ההסעדה והקונדיטוריה
מזווית הנדסית



ותזמינו אותנו לאכול, כן?

מהנדסת קוסמטיקה ואסתטיקה

השתלבות בסטארטאפים ובתעשייה לקידום טכנולוגיות חדשניות

מחקרי עור, נשירת שיער, אנטיאייג'ינג

שילוב מקורות אנרגיה ברי-קיימא בתעשיית הקוסמטיקה והאסתטיקה

שילוב טכנולוגיות חדשניות בתעשייה מבוססות הנדסת ביוטכנולוגיה

השתלבות בסטארטאפים לפיתוח טיפולים חדשניים

בקרת איכות

מחקר ופיתוח

רגולציה

#פקולטהמהממת

אפליקציות

מהנדסת יישומים

השתלבות בחברות המייצרות\משווקות
חומרי גלם לתעשיית המזון

פיתוח יישומים בתעשיית המזון

התאמה והדגמת הביצועים של חומרי גלם
ושילובם במוצרי מזון

קבלת משוב מחברות המזון לחברות חומרי
הגלם לשם שיפור ופיתוח חומרי הגלם

שיפור טיב המזון והארכת חיי מדף

החדרת אפליקציות
חדשות לתעשיית
המזון

קידום בריאות
האדם!

So who do you want to be?



הירשמו עכשיו

bfe.ug.ad@bfe.technion.ac.il | 04-8295608

הטכניון
מכון טכנולוגי לישראל



100

הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון בטכניון