

When I grow up...



Where a Degree
in Biotechnology
and Food Engineering
Can Take You

מהנדס.ת 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:

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

בהשראת הטבע:
זיהוי תהליכים בטבע ואימוצם
למטרות רפואיות או טכנולוגיות

הנדסת רקמות:
יצירה והשתלה של רקמה בריאה
במקום רקמה פגועה

הבנה ופיתוח טיפולים
למחלות נוירולוגיות כגון
אלצהיימר או פרקינסון

תחליפי אנטיביוטיקה
וטיפולים חדשניים
בסרטן או בסוכרת

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

אבחון מהיר
של מחלות מדבקות וכרוניות

קידום בריאות האדם!

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 מוצר

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

פרוטוטיפים

חומרי הגלם שיידרשו

תכן המוצר

ניהול סיכונים

הארכת חיי מדף

תקנים מחייבים שהמוצר יצטרך לעמוד בהם

גיבוש נהלים
(לאריזה, להרכבה, לתפעול,
לתחזוקה ולתיקון תקלות)

תכנון תהליכי הייצור של המוצר

פיתוח אריזות

בתעשיית המזון

בתעשיית התרופות

בחברה בינונית\גדולה

בחברת סטרט אפ

מהנדסת יזמית

הקמת סטרט אפ בתחומי בריאות, מזון,
קיימות, אנרגיה, מדע וטכנולוגיה

על בסיס מחקר

שביצעת בפקולטה
כשהמשכת לתואר מתקדם

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

הכוללים פרויקטים וקורסי יזמות לפיתוח טכנולוגיות
ומוצרים חדשניים במסגרת תחרויות בינלאומיות

מהנדס.ת בחקלאות

השתלבות בחברות סטרט אפ ובתעשיית החקלאות לייעול תהליכים וקידום טכנולוגיות חדשות



השתלבות בחברות סטרט אפ
לפיתוח זנים חדשים של צמחים
בעלי סגולות משודרגות
להארכת חיי מוצר
ולשיפור ערכים תזונתיים



מהנדס.ת טכנולוג.ית מפעל

אחריות על הטכנולוגיות במפעלי מזון
מייצור, שיתופי פעולה ועד לשדרוג פס הייצור

פתרונות בחומרי גלם,
בתהליכים, בצידוד ועוד

קליטת מוצרים
חדשים בייצור

ייזום והובלת פרויקטים
עם גורמים אחרים במפעל

הדרכה והטמעת ידע
אצל העובדים בייצור

פיתוח ופיקוח על מערך
אבטחת האיכות במפעל

ובהמשך:

מנהל.ת מחלקת ייצור

מנהל.ת אבטחת איכות

טכנולוג.ית פיתוח

טכנולוג.ית פיתוח
בכירה

טכנולוג.ית מפעל בכיר

מנהל.ת מפעל

מנהל.ת פרויקטים

טכנולוג.ית ראשי.ת ביחידה עסקית

מהנדס.ת בתחום האנטי-אייג'ינג

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



מהנדס.ת קוסמטיקה ואסתטיקה

השתלבות בחברות סטרט אפ ובתעשייה לקידום טכנולוגיות חדשניות

מחקרי עור, נשירת שיער
ואנטי־אייג'ינג

שילוב מקורות אנרגיה בני־קיימא
בתעשיית הקוסמטיקה והאסתטיקה

שילוב טכנולוגיות חדשניות בתעשייה
מבוססות הנדסת ביוטכנולוגיה

השתלבות בחברות סטרט אפ
לפיתוח טיפולים חדשניים

בקרת איכות

מחקר ופיתוח

רגולציה

מהנדס.ת עם כוכבי מישלן

השתלבות בתעשיית ההסעדה והקונדיטוריה מזווית הנדסית



מהנדס.ת איכות

מעקב אחר התנהלות החברה ושיפור תהליכי ייצור

אוטומציה של
תהליכים

איתור ומניעת תקלות
במוצר

הטמעת תקנים
ונהלים

פיתוח והטמעה של
מערך ניהול סיכונים

אבטחת איכות המוצר

גיבוש הצעות ייעול
לפס הייצור

שימוש במודלים סטטיסטיים
והסתברותיים

הטמעת וניהול טכנולוגיות בקרה
וחיישניים מתקדמים

בתעשיית המזון

בתעשיית התרופות

בחברה בינונית\גדולה

בחברת סטרט אפ

מהנדס.ת פיקוח מזון ורגולציה

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



מהנדס.ת בשירות המדינה

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



אפליקציות

מהנדסת יישומים

השתלבות בחברות המייצרות או 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!

מהנדס.ת אנרגיה ירוקה

השתלבות ביזמות ובתעשייה שמקדמים פתרונות אנרגיה ירוקה



So who do you want to be?



הירשמו עכשיו:

bfe.ug.ad@bfe.technion.ac.il | 073-3785608

leave
a
mark

הטכניון
מכון טכנולוגי לישראל



הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון בטכניון