

**מטרת הקורס:** סטודנטים לתואר ראשון מדעי החיים חסרים לרוב ידע בנוגע לאפשרויות הקיימות בשוק העבודה. מטרת הקורס הוא לחשוף את הסטודנטים לאפשרויות הקיימות בתחום הפודטק ובמיוחד בתחום פורץ הדרך המתפתח אף בארץ בנושא חלבונים אלטרנטיביים. מטרת הקורס היא להעניק לתלמידים כלים להשתלב בשוק העבודה, ולהכיר מבפנים את אחד ממקומות העבודה הרלבנטיים ע"י ביצוע פרויקט מעשי. הקורס ישלב בין התכנים שהסטודנטים יחשפו אליהם בעבודה המעשית לבין התכנים האקדמיים שיינתנו במסגרת הקורס הנלווה - **Cultivated and Plant-Based Meat**. שילוב שני החלקים יאפשר לסטודנטים להכיר תכנים רלוונטיים לפיתוח קריירה בתחום **החלבון האלטרנטיבי (ובאופן כללי יותר, תחום הפודטק)** וכיצד מיישמים אותם בשוק העבודה.

**מספר שעות ומספר נקודות קרדיט:** בתחילת הקורס נקיים שתי סדנאות פיתוח קריירה (2-3 שעות). ליבת הקורס תתבסס על התמחות מעשית בהיקף 100 שעות לאורך שני הסמסטרים, ובסיום הקורס מפגשי פרזנטציה מרוכזים בסוף סמסטר ב' (5-6 שעות). הקורס יעניק 6 נקודות.

**קהל יעד (שנה, מסלול...):** שנה ג' ממסלולים חד-חוגיים, למעט המסלול המחקרי למצטיינים ומסלול ביוטכנולוגיה.

**מסטר:** א' + ב' (שנתי)

**דרישות קדם,** Cultivated and Plant Based Meat 0455-3881: ניתן לקחת במקביל.

**סילבוס:** מקומות ההתמחות יקבעו תכנית אשר תכלול הכשרה נאותה הכוללת בעיקרה עבודה מעשית (להבדיל מצפייה בלבד). מרכז הקורס יאשר את מקומות ההתמחות הפוטנציאליים על-פי תכנית ההתמחות המוצעת, והחל מהשנה השנייה גם על-פי ההתרשמות מעבודת הסטודנטים בשנים הקודמות (פרזנטציה ודו"ח). הסטודנטים ישתתפו במקביל בקורס בו יינתנו הרצאות בנושאים הקשורים לחלבון אלטרנטיבי, עם דגש על בשר מתורבת, בשר מהצומח ופרמנטציה. ההרצאות תינתנה על ידי נציגים משוק העבודה, חברי GFI, וכן ע"י חברי סגל מהפקולטה המעורבים גם בפיתוחים יישומיים מעבר למחקר האקדמי. הנושאים יכללו מבוא לתאי מקור, גידול והתמיינות תאי גזע, מבנה רקמת שריר, תהליכי ייצור בשר מתורבת, תהליכי ייצור חלבון מהצומח, שימוש בפרמנטציה.

**חפיפה לקורסים קיימים:** (1) פרויקט מחקר במעבדות הפקולטה בהיקף 6 נק' או פרויקט מורחב בהיקף 10 נק'. הסטודנטים אשר יבחרו בקורס המוצע יוכלו לעשות פרויקט נוסף אחד בלבד בפקולטה, בהיקף של 6 או 10 נק'. סה"כ 16 נק' פרויקטים – ללא שינוי ביחס למצב הנוכחי. (2) הצעת הקורס הנוכחית בנויה על-פי דגם הקורס פרויקט התמחות יישומי במדעי החיים, אשר מקומות ההתמחות בו הן בכל שטחי מדעי החיים, להבדיל מההצעה הנוכחית המוגבלת להתמחות בתחום החלבון האלטרנטיבי בלבד. לא תתאפשר בחירה בשני קורסי ההתמחות היישומיים.

## הגבלת מספר נרשמים: 10

**מטלות והרכב ציון:** 30% על ידי החונך במקום ההתמחות, 30% פרזנטציה בפני הסטודנטים בקורס, החונך ומרכז הקורס, 40% עבודה בהיקף של 5 עמודים. הערכת הפרזנטציה והעבודה תעשה ע"י מרכז הקורס. בנוסף קיימת חובת נוכחות בקורס Cultivated and Plant Based Meat בו ילמדו תכנים הקשורים לנושאים בתעשיית החלבון האלטרנטיבי.

**היבט כספי וארגוני:** המרכז לפיתוח קריירה באוניברסיטת ת"א יעסוק במלאכת הארגון של יצירת הקשר והסיכום עם מקומות ההתמחות, הכנת הסטודנטים להגשת קורות חיים וראיון עבודה, והליווי הצמוד שלהם לאורך ההתמחות. למטרה זו, המרכז לפיתוח קריירה יגיש את הצעת הקורס לבקשת תקציב במסגרת הקול הקורא של ות"ת. הפקולטה למדעי החיים תמליץ על מקומות התמחות פוטנציאליים. איש הקשר הוא תומר מאירוביץ' [tomhermeiro@tauex.tau.ac.il](mailto:tomhermeiro@tauex.tau.ac.il).

### רשימה חלקית של מקומות התמחות רלוונטים:

- Supermeat, Aleph Farms, SteakHolders, Believer Meats, Meatafora, Plurinova, ProFuse
- Mermaid, Forsea, Sea2Cell, Wanda Fish, Efishient
- SavourEat, RedefineMeat, Alfred's Kitchen, Plantish, Meala, BioFood, Gavan, Equinom, Yemoja, Meat The End, More Foods, CHKP, RilBite
- Hinoman, Yofix, Yo, Simpliigood, Wonders, ChickP
- ZeroEgg, EggNUp
- ImagineDairy, Wilk (BioMilk), ReMilk,
- Mush Foods, Imagine Foods, Brevel, Chunk, Yeap, Kinoko, NextFerm

רשימה מתעדכנת, באתר GFI:

<https://ecosystem.gfi.org/company/?country=israel>