



בוגרים



הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית

FacuLetter ט"ו בשבט, תשע"ט

דבר הדיקן

בוגרות ובוגרים יקרים,

ט"ו בשבט, חג האילנות, הינו מועד מצוין בלוח השנה לעדכן על התחדשות בפקולטה לחקלאות.

קלטנו השנה מספר שיא של חברי סגל - 6 חוקרות וחוקרים חדשים במכונים למדעי הצמח וביכימיה, במחלקות לאנטומולוגיה, בע"ח ומיקרוביולוגיה וכן בביה"ס לוטרניריה. אין ספק כי קליטות חברי הסגל החדשים והקליטות האקדמיות בשנים האחרונות משנות את פני הפקולטה ומצעידות אותה לכיוונים ואופקים חדשים - חקלאות מדייקת, חקלאות חשובית, חישה מרחוק, ביו-אינפורמטיקה ועוד.

הפקולטה פתחה שעריה לקהלים חדשים ופנתה לאוכלוסיות תלמידים שמתעניינות בחדשנות ובהיי-טק של עולם החקלאות והמזון. הדבר התבטא בהגדלת מספר תלמידי שנה א' (עליה של 6%) ובגידול במספר תלמידי המוסמך. אנו פועלים להמשיך ואף להעצים את המגמה הזו גם בתש"פ. כאן אני פונה אליכם כשגרירים הטובים ביותר שלנו לפעול ולעודד מתעניינים ללמוד לתואר ראשון ו/או תארים מתקדמים בפקולטה.

השנה פתחנו קורס חדש ("נושאים בניהול פרויקטים") בו מתנסים תלמידי שנה ג' בניהול פרויקטים בתעשייה. אני שמח לבשר על ביקוש גדול לקורס והיענות נהדרת מצד התעשייה לקלוט את התלמידים.

בתש"פ נפתח חטיבת לימודים חדשה באגרו אינפורמטיקה - מגמת לימודים לתלמידים בעלי רקע חזק במתמטיקה המתעניינים בביולוגיה כמותית, במודלים וב- Big Data. הפקולטה שמה דגש גדול על נושא הבינלאומיות ומונתה, לראשונה באוניברסיטה העברית, סגנית דיקן לבינלאומיות. בנוסף החליטה הפקולטה לפתוח שעריה בפני תלמידי מחקר מהעולם ולכן שפת ההוראה בתכנית הלימוד במוסמך יעברו לאנגלית.

פתחנו את פעילות השנה השניה של מועדון היזמות FacuTech, המפגיש בין סטודנטים ליזמים ומטרתו לקדם כישורי יזמות בקרב סטודנטים בפקולטה בדגש על חקלאות, מזון וסביבה.

בנוסף להתחדשות האקדמית אנו פועלים במרץ לחדש תשתיות ולבנות מעבדות חדשות - כל זאת על מנת לאפשר לחוקרים ולסטודנטים לבצע מחקר והוראה ברמה הטובה ביותר.

אני מודה לכל אחת ואחד מכם על התמיכה בפקולטה והפצת המידע על הפעילות שלנו ועל היום הפתוח הקרב.
פרופ' בני חפץ, דיקן
benny.chefetz@mail.huji.ac.il



האוניברסיטה
העברית

15.2 | יום פתוח

שישי, 9:00

הפקולטה לחקלאות מזון וסביבה
ברחובות

אגרוטק | פודטק | ביוטק | איכות הסביבה
תוכנית אמידים למצטיינים | אגרו אינפורמטיקה



יום המדע | 13.3.19 16:30-20:30

מוזמנים להכיר את הפקולטה -
הפקולטה לחקלאות פותחת את שעריה לכבוד יום המדע.
בתוכנית מגוון פעילויות, סדנאות מדע יצירתיות לילדים,
והרצאות לכל המשפחה.

האירוע יתקיים בשיתוף עם "האוניברסיטה העברית לנוער"
(לשעבר "נוער שוחר מדע") ובתמיכת **משרד המדע**.

הרצאות | מדע במטבח

סדרת הרצאות חדשה בפקולטה המשלבת בין המדע למזון.
ההשתתפות בהרצאות כרוכה בהרשמה מראש

07.2.19 זהירות ביצים | 28.2.19 למה הדג מסריח מהראש?
28.3.19 מרקים, רטבים ועוד מוצרים | 11.4.19 משקאות

מדע במטבח |

סדרת הרצאות מאת פרופ' עמוס נויסנוביץ

הכנת מזון ובישול מערבים הרבה תהליכים שיכולים להיות מתוארים בצורה טובה ע"י מדעי הכימיה והפיסיקה. הבנת עקרונות אלו עשויה להוליך לשיפורים ולביצועים טובים יותר במטבח.

המדור ללימודי חוץ שמח להזמיןכם לסדרת הרצאות בת

חמישה מפגשים |

הרצאה ראשונה 17.1.19 מרקם - התכונה החשובה ביותר במזון וגם

אסתטיקה |

ההרצאות יינתנו ללא תשלום, באולם אריוביץ, קמפוס רחובות, בשעות: 19:30 - 20:45, מותנה בהרשמה מראש! 08-9489990 ofiraa@savion.huji.ac.il

| הרשמה להרצאה ראשונה עד ליום 4.1.19, בכפוף למספר מינימלי של נרשמים |



הרצאות הבאות - 07.2.19 זהירות ביצים | 28.2.19 למה הדג מסריח מהראש? |
28.3.19 מרקם, רטבים ועוד מוצרים מעובים | 11.4.19 משקאות |

FacuTech | מרכז היזמות בפקולטה

יזם? יזמית? עובד בתעשייה בתחום החקלאות, המזון או הסביבה? מועדון היזמות בפקולטה מזמין אותך להתארח בפעילות השנתית שלנו!

FacuTech הוא מועדון יזמות שהוקם על ידי דוקטורנטים בפקולטה ומטרתו לקדם סטארטאפים וכישורי יזמות בקרב סטודנטים בפקולטה, בדגש על חקלאות, מזון וסביבה. המועדון מקיים מיטאפים לחשיפה לעולם היזמות, סדנאות עסקיות וטכנולוגיות והשנה נפתחת תוכנית פרה-אקסלרציה ייחודית המיועדת לקדם 15 יזמים ויזמיות.

מעוניין/ת להתארח למיטאפ? להעביר סדנא (לינקדאין/אפיון מוצר/איתור צורך ועוד)? לשמש כמנטור/ית בתוכנית היזמות? צרו איתנו קשר בלינקדאין, בפייסבוק או במייל

facultech@gmail.com



תערוכת החומוס | עיצוב, מדע וקולינריה

לכל אוכל סיפור מסגרת משלו, שמתחיל בתהליך גידולו, עובר בעיבודו ומסתיים כשהוא מגיע אל הכלי או אל האריזה שמהם אוכלים.

התערוכה היא מפגש בין שלוש דיסציפלינות עיקריות - עיצוב, קולינריה ומדע - שבאות לידי ביטוי בתזונה ובמזון במגוון של דרכים ומורכבת משלושה רבדים: רובד גרפי, שמציג את תעודת הזהות המדעית וההיסטורית של החומוס; כלים שימושיים, שמתייחסים לאופני אכילה ועיבוד של החומוס; ומיצגים אכילים שמשלבים מתכונים חדשים לצד חוויית אכילה שפותחה במיוחד בשבילם.

התערוכה הוקמה בשיתוף הפקולטה לחקלאות מזון וסביבה על שם רוברט ה' סמית באוניברסיטה העברית ובאוניברסיטת תל אביב, ומוצגת בשלוש שפות - עברית, ערבית ואנגלית, מתוך כבוד למסורת רבת השנים של החומוס במזרח התיכון.

התערוכה תוצג בבית בנימיני, רח' העמל 17 תל-אביב

בתאריכים 3.1.2019 – 23.2.2019



"הדבר הבא" | עוברים מאקדמיה לתעשייה

לראשונה בפקולטה לחקלאות נפתחה תוכנית התמחויות בתעשייה המיועדת לסטודנטים בשנתם האחרונה לתואר הראשון.

התוכנית הוקמה בשיתוף "הדבר הבא" וחברת "אפקטיב", ומטרתה להעניק לסטודנטים כלים בניהול פרויקטים וניסיון עבודה וקשרים בתעשייה הרלוונטית.

התוכנית פתוחה לכל חוגי הבוגר בפקולטה ועד כה שובצו כ-30 סטודנטים להתמחויות בחברות המובילות במשק, ביניהן: שטראוס, אסם, תנובה, קוקה קולה, סודה סטרים, אלטמן, אדמה, אבוג'ן, ארנסט&יאנג, ועוד..

חברות/סטודנטים המעוניינים להצטרף למחזור הבא מוזמנים לפנות לרכז התוכנית בפקולטה - תומר שוורץ (tomer.schvartz@mail.huji.ac.il)

החלקה צמודה לחלקת המבוגרים העולים מאתיופיה, והפעילות היא באותן שעות. הסטודנטים לתואר שני מאתיופיה משמשים כמתורגמים מאמהרית לאנגלית בפעילויות משותפות לסטודנטים ולמבוגרים. כך נוצר משולש של תלמידי בוגר ישראלים, תלמידי מוסמך בינלאומי ועולים מאתיופיה, בו כל קבוצה לומדת מהקבוצות האחרות.



בואו נהיה בקשר !

יש לכם רעיון לשיתוף פעולה? רצון לשתף מניסיונכם, לגייס כח אדם מקרב בוגרי הפקולטה או משהו שלא חשבנו עליו נשמח אם תהפכו לבוגרים פעילים בתא ותיצרו איתנו קשר במייל או בעמוד הפייסבוק.

מוזמנים לבקר אותנו



יו"ר תא הבוגרים: פרופ' יעקב קטן
מייל: Webmaster.agri@mail.huji.ac.il
תא בוגרי הפקולטה לחקלאות, רחובות

על מנת להסיר עצמך מרשימת התפוצה [לחץ כאן](#)