



סילבוס

מעבדה בחינת מזון - 71450

תאריך עדכון אחרון 19-12-2023

2.5 HU Credits:

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ביוכימיה ומדעי המזון

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): פרופ מאשה ניב, נגה ניר מרום

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: masha.niv@mail.huji.ac.il

שעות קבלה של רכז הקורס: לפי תיאום במייל il.ac.huji.mail@niv.masha

מורי הקורס:

פרופ מאשה ניב,

גב נגה ניר

תאור כללי של הקורס:

תכנון, ביצוע וניתוח תוצאות של מבחנים סנסוריים.
יישומי סוגי הסקאלות המשמשות במבחנים סנסוריים (סקלת מנה, רווח, דירוג, שמית).
קביעת סף זיהוי וסף חישה של טעמנים שונים, [קביעת עוצמת הטעם הנתפסת כפונקציה של ריכוז
הטעמן - לא יילמד השנה].
תכנון וביצוע מבחני דואו-טריו; משולש, מבחן זוגי, ומבחנים הדוניים עבור מוצרי מזון.
השתתפות במעבדות (הן כבוחן והן כטועם) ובתרגילים היא חובה.

מטרות הקורס:

לתרגל תכנון, ביצוע וניתוח של מבחנים סנסוריים.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

בסיומו של קורס, הסטודנטים ידעו להתאים מבחן הולם סנסורי לשאלה של יצרן מזון, (כגון: האם
המתיקות מתאימה, האם ניתן להבחין בין מוצר חדש למוצר של מתחרה וכו') לתכנן ולבצע את הניסוי,
לנתח את התוצאות ולגבש את הממצאים לכדי המלצה ליצרן.

דרישות נוכחות (%) :

100%

שיטת ההוראה בקורס: מעבדה, תרגילים והרצאות

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

*סף חישה וסף זיהוי

*עיבוד נתונים ומבחני טעימה

חומר חובה לקריאה:

מופיע במודל, נא לבקר באתר המודל של הקורס באופן קבוע

חומר לקריאה נוספת:

חומר שמופיע במודל של 71450

מרכיבי הציון הסופי :

מטלות הגשה במהלך הסמסטר: תרגילים / עבודות / מבדקים / דוחות / פורום / סימולציה ואחרות
55 %

מבחני אמצע 25 %

הערכת מנחה אישי / המדריך / הצוות 10 %

מצגת / הצגת פוסטר / הרצאה 10 %

מידע נוסף / הערות:

יש לשים לב לתאריכי מעבדות כפי מופיע בסילבוס המפורט במודל.

יש חובת השתתפות בכל המפגשים!