

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

אחסון פירות וירקות - 71069

תאריך עדכון אחרון 24-09-2024

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: בוגר

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' ויקטור רודוב

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: vrodov@agri.gov.il

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום מראש

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

הקורס מבוסס על הראיה הכללית של פירות וירקות קטופים כאיברי צמח חיים אשר ממשיכים את פעילותם הביולוגית לאחר הניתוק מצמח האם ומסביבתו הטבעית. במהלך הקורס הסטודנטים יכירו את התהליכים הפיזיולוגיים העיקריים אשר מתרחשים באיברים הצמחיים הללו תוך אינטראקציה עם גורמי סביבת האחסון הביוטיים (מחוללי מחלות) והאביוטיים (טמפרטורה, לחות והרכב האוויר). ידע זה יאפשר הבנת הטכנולוגיה לאחר הקטיף כמכלול אמצעים לשמירת חיוניות הרקמות באיברים המנותקים (&eq; "טריותם"). הקורס מתחלק לשלושה חלקים: (א) עקרונות של פיזיולוגיה ופתולוגיה לאחר הקטיף, (ב) יסודות של הטכנולוגיה לאחר הקטיף כולל שיטות טיפול בתוצרת ותנאי האחסון, ו-(ג) ביטוי של העקרונות הנ"ל בטכנולוגיות אחסון של קבוצות תוצרת שונות.

מטרות הקורס:

(א) להקנות לתלמידים ידע על הבסיס הביולוגי של חיי התוצרת הטרייה לאחר הקטיף; (ב) להקנות לתלמידים ידע על הטכנולוגיות לשמירת התוצרת במהלך האחסון המבוססות על הבנת התהליכים הביולוגיים החלים בה.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

- להבין את הגורמים העיקריים הקובעים את השתמרות התוצרת במהלך האחסון, ההובלה והשיווק
- לדעת את עקרונות הפעלת הטיפול העיקריים לאחר הקטיף לעיכוב ההתכלות של סוגי תוצרת שונים
- לדעת לקבוע תנאי אחסון מיטביים לשמירת סוגי תוצרת שונים

דרישות נוכחות (%) :

80

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות, תשובה על שאלונים בנושא הנלמד לאחר כל הרצאה, סיור בבית אריזה, עבודה עצמאית על הכנת סיכום טכנולוגיית אחסון של סוג פרי/ירק נבחר על סמך הספרות המקצועית.

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

- מבוא. גורמי התכלות התוצרת
- ויסות תהליכי ההבשלה וההזדקנות
- מחלות לאחר הקטיף וגישות להדברתן
- תנאי אחסון התוצרת: השפעת הטמפרטורה. נזקי צינה
- שיטות קירור התוצרת לפני האחסון
- תנאי אחסון התוצרת: השפעת לחות האוויר
- תנאי אחסון התוצרת: השפעת הרכב האוויר

-
- גישות ביוטכנולוגיות לשיפור השתמרות התוצרת
 - אחסון מוצרים ספציפיים. ירקות פרי יובנליים
 - אחסון מוצרים ספציפיים. ירקות פרי בוגרים
 - אחסון מוצרים ספציפיים. פירות הדר

חומר חובה לקריאה:

יוצג בכיתה

חומר לקריאה נוספת:

יוצג בכיתה

מרכיבי הציון הסופי :

הגשת עבודה מסכמת / פרויקט גמר / מטלת סיכום / מבחן בית / רפרט 25 %
מטלות הגשה במהלך הסמסטר: תרגילים / עבודות / מבדקים / דוחות / פורום / סימולציה ואחרות
75 %

מידע נוסף / הערות:

הרצאות תקלטנה וההקלטות תהינה זמינות לאחר השיעור. לאחר כל ההרצאה, יוגשו במודל בחנים (רב-ברירה) אשר יהיו נגישים לתשובה עד סוף הקורס. תוצאות הבחנים יהוו 75% מהציון הסופי. בחלק האחרון של הקורס, המשתתפים יכינו ויגישו עבודות עצמאיות על אחסון של פרי או ירק מסוים. הערכת העבודה תקבע 25% מהציון הסופי. השנה, לא יערוך מבחן מסכם בקורס.