
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

ביולוגיה התפתחותית של הגפן - 71111

תאריך עדכון אחרון 04-08-2023

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 3

תואר: מוסמך

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: מטעים וצמחי נוי

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר ב'

שפת ההוראה: אנגלית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): ד"ר גיל ניר

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: gilnir24@gmail.com

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום מראש בדוא"ל

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

סקירת הידע הבסיסי הקיים לגבי התפתחות הגפן וקישורו לפרקטיקות החקלאיות הנהוגות בכרם המסחרי

מטרות הקורס:

הקניית ידע והבנה בתהליכי התפתחות ייחודיים לגפן ויישומם בפרקטיקה החקלאית

תוצרי למידה

בסימו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

לקיים חשיבה עצמאית לגבי השלכות של מניפולציות חקלאיות על התפתחות הגפן ולהפך

דרישות נוכחות (%) :

100

שיטת ההוראה בקורס: הרצאה פרונטלית וסיורים

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

ענף הגפן בארץ ובעולם.
סיסטמטיקה ומורפולוגיה של הגפן.
התפתחות הגפן לאורך המחזור השנתי.
התרדמה החורפית וגורמים המשפיעים עליה. שינויים מטבוליים ומולקולריים במהלך התרדמה ושבירתה.
תהליכי ההתמיינות והפריחה.
סיור להכרת המורפולוגיה של הגפן ומאפייני כרם מאכל וכרם יין.
ההתפתחות הוגטטיבית של הגפן ויחסי מקור מבלע.
תהליכי התפתחות הפרי וגורמים המשפיעים עליה.
חומרי צמיחה בגפן: השפעות ושימושים.
משק המים של הגפן.
טיפולים אגרוטכניים לאורך העונה.
שיטות עיצוב וניהול נוף הגפן בהתאמה למאפייני הצימוח ולמוצר הסופי.
מחלות ומזיקים עיקריים של הגפן, קשרם לביולוגיה של הגפן וגישות מתקדמות להדברתם.
עקרונות השבחת ענבים למאכל וליין. שיטות ריבוי ושתלנות גפן.
סיור מסכם: ביקור ביקב, במשתלה בכרם מאכל בחממה ובחוץ ובכרמי יין.

חומר חובה לקריאה:

חומר לקריאה נוספת:

מראי מקום במצגות של חומר הלימוד.

Winkler, A. J. (1974). *General Viticulture*. UC Press. pp 710.

Smart, R. & Robinson, M (1991) *Sunlight into wine*. Winetitles. pp 88.

רשימת קריאה של הספרייה (דרך המודל)

מרכיבי הציון הסופי:

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 90 %

נוכחות / השתתפות בסיוור 10 %

מידע נוסף / הערות:

השיעורים יוקלטו ויהיו נגישים כשבועיים לפני הבחינה.