

---

# האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

אובדן ובזבוז מזון - 71123

תאריך עדכון אחרון 02-08-2023

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: מוסמך

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ביוכימיה, מדעי המזון והתזונה

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: אנגלית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): ד"ר רון פורת

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: [rporat@volcani.agri.gov.il](mailto:rporat@volcani.agri.gov.il)

שעות קבלה של רכז הקורס: ימי חמישי בשעה 14:00

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

כשליש מסך ייצור המזון בעולם אובדים במהלך שרשרת השיווק (Chain Supply Food) ואינם משמשים למאכל אדם. איבודי המזון חלים בשלבים שונים של שרשרת הייצור והשיווק, החל משלב הגידול החקלאי, במהלך האחסון, בעת המיון בבתי אריזה או במפעלי עיבוד מזון, במהלך השיווק הקמעונאי, במסעדות, שירותי קייטרינג ובבית הצרכן. התופעה של אובדן ובזבז מזון (and loss food waste), ניכרות וסביבתיות חברתיות, כלכליות השלכות בעלת חשובה ועולמית לאומית בעיה מהווה (waste) שכן היא כרוכה בבזבז משאבים יקרים של מים, פגיעה בסביבה, העלאת יוקר המחיה, ומחסור במזון בו בעת שישנן אוכלוסיות נזקקות שידם אינה משגת רכישת מזון טרי ובריא. הקורס יעסוק בלימוד בעיית אובדן ובזבז המזון בארץ ובעולם בשלבים השונים של שרשרת הייצור, שיווק וצריכה. כמו כן, יוצגו פתרונות אפשריים לצמצום אובדן המזון, כולל הצלת מזון והעברתו לנזקקים, פתרונות טכנולוגיים ולוגיסטיים, שינוי תקנים של בקרת איכות, אפיקי שיווק לתוצרת סוג ב', פיקוח על אופן סימונם של תאריכי תפוגה, קמפיינים להגברת מודעות הציבור ושינוי דפוסי התנהגות צרכנים. לבסוף, יוצגו דרכי התמודדות ופעולות הננקטות ע"י ממשלות וגופים בינלאומיים שונים לצורך התמודדות עם התופעה.

מטרות הקורס:

1. לימוד בעיית אובדן ובזבז המזון בעולם ודרכים לצמצום התופעה.
2. הכרת שרשרת אספקת המזון מהשדה עד הצלחת.
3. היבטים אקולוגיים הכרוכים בייצור ושיווק מזון.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

- הכרת תהליך שרשרת אספקת המזון.
- הכרת בעיית אובדן ובזבז מזון.
- הכרת הנושא של הצלת מזון.
- הכרת הנושא של טיפול בפסולת מזון
- הכרת הנושא של רגולציה וחקיקה לצמצום אובדן מזון.

דרישות נוכחות (%) :

70% נוכחות

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות + סרטונים

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

(1) משבר המזון העולמי.

- 
- (2) בעיית אובדן ובזבז מזון.
  - (3) אובדן מזון בשלב הייצור.
  - (4) אובדן מזון בגלל תקני איכות.
  - (5) אובדן מזון באחסון ושיווק.
  - (6) אובדן מזון ברשתות השיווק.
  - (7) אובדן מזון בבית הצרכן.
  - (8) אובדן מזון במסעדות וקייטרינג.
  - (9) לחיות מעודפי מזון - סרט.
  - (10) הצלת מזון וחלוקה לנזקקים.
  - (11) טיפול בפסולת מזון.
  - (12) מדיניות מזון.
  - (13) חידושים טכנולוגיים לצמצום אובדן מזון.

חומר חובה לקריאה:  
אין

חומר לקריאה נוספת:

- 1) דו"ח מבקר המדינה בנושא: "אובדן מזון - השלכות חברתיות, סביבתיות וכלכליות", 2015, [http://www.mevaker.gov.il/he/Reports/Report\\_290/857486fd-14cd-46e4-bd1c-75535da078e6/65C-104-ver-3.pdf](http://www.mevaker.gov.il/he/Reports/Report_290/857486fd-14cd-46e4-bd1c-75535da078e6/65C-104-ver-3.pdf)
- 2) לקט ישראל, הדו"ח הלאומי בנושא: "אובדן מזון והצלת מזון בישראל", 2015, [http://leket.org.il/Files/Editor/Executive%20Summary\\_Leket\\_Digital\\_last.pdf](http://leket.org.il/Files/Editor/Executive%20Summary_Leket_Digital_last.pdf)
- 3) FAO (2011). Global food losses and food waste - extent, causes and prevention, by J. Gustavsson, C. Cederberg, U. Sonesson, R. van Otterdijk & A. Meybeck. Rome (<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>).

מרכיבי הציון הסופי:

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 100 %

מידע נוסף / הערות:  
אין דרישות מקדימות