
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

פיתוח מוצרי מזון - 71166

תאריך עדכון אחרון 07-03-2017

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: מוסמך

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ביוכימיה ומדעי המזון

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר ב'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): ד"ר תמי מירון

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

שעות קבלה של רכז הקורס: בתיאום מראש

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

במהלך הקורס הסטודנטים ילמדו ויתרגלו שלבים שונים בתהליכי פיתוח מוצר מזון חדש.

מטרות הקורס:

המטרות העיקריות של הקורס הן:

1. ללמוד מהם התהליכים, השלבים והטכניקות לפיתוח מוצרי מזון חדשים (מחקר שוק, סקר צרכנים, שיקולים אסטרטגיים, סיעור מוחות, תכנון, שיקולים טכנולוגיים, שיקולים רגולטוריים).
2. לאורך הסמסטר הסטודנטים ינהלו בקבוצות פרויקט לפיתוח מוצר מזון משלב הרעיון ועד לשלב ההשקה.
3. היכרות עם דמויות מובילות בתעשיית המזון.
4. דיון במקרים ספציפיים של פיתוח מוצרים.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

הסטודנטים אמורים לצאת מהקורס עם כלים לפיתוח מוצרי מזון חדשים.

דרישות נוכחות (%) :
100%

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות פרונטליות, תרגילים ופרויקט סיכום לפיתוח מוצר מזון חדש.

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

1. התהליכים, השלבים והטכניקות לפיתוח מוצרי מזון חדשים (מחקר שוק, סקר צרכנים, שיקולים אסטרטגיים, סיעור מוחות, תכנון, שיקולים טכנולוגיים, שיקולים רגולטוריים).
2. לאורך הסמסטר הסטודנטים ינהלו בקבוצות פרויקט לפיתוח מוצר מזון משלב הרעיון ועד לשלב ההשקה.
3. היכרות עם דמויות מובילות בתעשיית המזון.
4. דיון במקרים ספציפיים של פיתוח מוצרים.

חומר חובה לקריאה:

ינתן לפני כל שיעור באתר הקורס.

חומר לקריאה נוספת:

אין

הערכת הקורס - הרכב הציון הסופי :
מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 0 %
הרצאה 0 %
השתתפות 10 %
הגשת עבודה 30 %
הגשת תרגילים 60 %
הגשת דו"חות 0 %
פרויקט מחקר 0 %
בחנים 0 %
אחר 0 %

מידע נוסף / הערות:
אין