

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

מיקרוביולוגיה וסניטציה של מזון - 71413

תאריך עדכון אחרון 04-09-2022

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 3

תואר: בוגר

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 רוני שפירא

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: Roni.Shapira1@mail.huji.ac.il

שעות קבלה של רכז הקורס:

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

תאור קבוצות המיקרואורגניזמים העיקריות המעורבות בקלקול וגורמות למחלות במזון. שיטות לאנליזה כמותית ולזיהוי. גורמים במזון פנימיים וחיצוניים הקובעים את מספר וסוג המיקרואורגניזמים. שיטות לקטילה ושימור מזון. מנגנוני פתוגניות. סקירה של מיקרואורגניזמים עיקריים. מיקרוביולוגיה של מוצרי מזון נבחרים. חידקים פרה-ביוטיים ופרוביוטיים.

מטרות הקורס:

להקנות בסיס ידע וכלים להעריך את האינטראקציה בין מזון למיקרואורגניזמים ולהציג מנגנוני מחלה של קבוצות נבחרות.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

להעריך את הסיכונים הנובעים מנוכחות מיקרואורגניזמים המזון. לחקור את האינטראקציה בין מיקרואורגניזמים למזון ואת מנגנוני הקלקול והפתוגניות. להציע כלים לצמצם את הנזק והסיכון.

דרישות נוכחות (%) :

75

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות (מקוונות), קריאה וניתוח מאמרים

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

1. הקדמה היסטורית ומיקרוביולוגיה של מזון במאה העשרים ואחת
2. וירוסים במזון
3. חידקים במזון
4. פרוביוטיקה ומזון פרוביוטי
5. אנליזה כמותית ושיטות זיהו
6. גורמים פנימיים וחיצוניים המשפעים על מיקרואורגניזמים
7. אמצעים לקטילה ושימור
8. מנגנוני פתוגניות; סקירה של מיקרואורגניזמים נבחרים.
9. סקירת מזונות נבחרים.

חומר חובה לקריאה:

הספר: *frontiers and fundamentals :microbiology Food*
ומספר מאמרים נבחרים מידי שנה

חומר לקריאה נוספת:

-

הערכת הקורס - הרכב הציון הסופי :

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 100 %

הרצאה 0 %

השתתפות 0 %

הגשת עבודה 0 %

הגשת תרגילים 0 %

הגשת דו"חות 0 %

פרויקט מחקר 0 %

בחנים 0 %

אחר 0 %

מידע נוסף / הערות:

אין