

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

מעבדה בכימיה ואנליזה של מזון - 71429

תאריך עדכון אחרון 03-11-2022

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): פרופ זהר כרם

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: zohar.kerem@mail.huji.ac.il

שעות קבלה של רכז הקורס: על פי תיאום e mail

מורי הקורס:

פרופ זהר כרם,
גב איילת בית הלחמי,
גב נופר הוד,
מר בנימין ספירו,
גב הארטור שני

תאור כללי של הקורס:
שיטות אנאליזה ושיטות הפרדה מייצגות בעולם האנאליזה של המזון

מטרות הקורס:
הבנה ורכישת ניסיון בשיטות אנאליזה נפוצות בעולם המזון - מספקטרוסקופיה ועד שיטות הפרדה מתקדמות

תוצרי למידה
בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:
לבחור בצורה מושכלת וליישם שיטות לאנאליזה במזון, והטמיע שיטות חדשות ולנתח ולהציג תוצאות

דרישות נוכחות (%) :
100%

שיטת ההוראה בקורס: מעבדות כימיה ושימוש בכלים וירטואליים בכיתות מחשב

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:
כרומטוגרפיה - בעמודות פתוחות ושימוש בתכנת הדמיה, תגובות של ליפידים, תגובות של סוכרים, צמיגות, אנאליזה בשיטות מתקדמות - MS ו NIR

חומר חובה לקריאה:
ספר המעבדה

חומר לקריאה נוספת:
מאמרים מומלצים

מרכיבי הציון הסופי :

מידע נוסף / הערות:

- "אחר" בהרכב הציון משמעו "הערכת מדריך"