

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

71431 - ייננות

תאריך עדכון אחרון 18-09-2024

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: בוגר

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ביוכימיה ומדעי המזון

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): אבנר ניב

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: chefniv@yahoo.com

שעות קבלה של רכז הקורס: שני 16:15-18:00

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

הקורס עוסק ביין על היבטים שונים; היסטוריה, הגפן ופרמטרים סביבתיים, ייצור היין בשלביו השונים, אזורי גידול בעולם, התאמת אוכל ליין, מכירת יין טעימה והערכה סנסורית של יין.

מטרות הקורס:

לסקור בצורה רחבה את עולם היין ולהניח מסד של ידע בסיסי מחד וסקרנות מאידך בכל אחד מהתחומים המגוונים של ייצור וטעימה סנסורית של היין.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

להעריך את המגוון הרחב של התחומים שבו ייצור, שיווק וצריכת עולם היין עוסק. לשלב את הידע הקודם בהבנת תהליכים מורכבים. ללמוד להעריך ולשפוט בצורה מעמיקה איכות יין.

דרישות נוכחות (%) :

100

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות ומעבדות טעימה

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

1. הקדמה - היסטוריה של יין, יין בעידן המודרני הזה. בית יין.
2. מהכרם לצרכן, ייצור היין. לבן - טעימה 1
3. יין בעולם הישן. פגמים ביין. ורד - טעים 2
4. היין בעולם החדש אמריקה. טעם אדום 3
5. היין בעולם החדש הוא יבשת חדשה וטעימה 4
6. ישראל והאזור. תעשיית היין בישראל א' - יקבים מסחריים. טעימה 5
7. תעשיית היין בישראל - יקבי בוטיק. יין אורח - טעימות 6
8. סיור ביקבים מקומיים - השתתפות חובה. טעימות 7
9. התאמת אוכל ליין טעים 8
10. מצגות הסטודנטים בנושאי יין 1
11. מצגות הסטודנטים בנושאי יין 2
12. אירוח יין יקב תעשייתי.
13. קהילים ומשקאות אלכוהוליים שונים פה ושם.

חומר חובה לקריאה:

ניתוח סנסורי של יין, נושאים לקריאה ולסיכום. יצירת ראיון עם דמויות מפתח בתחום בישראל/ בעולם.

חומר לקריאה נוספת:

מרכיבי הציון הסופי :

מבחן בכתב 35 %

מצגת / הצגת פוסטר / הרצאה / סמינר / פרוסמינר / הצעת מחקר 35 %

השתתפות פעילה / עבודת צוות 5 %

מטלות הגשה במהלך הסמסטר: תרגילים / עבודות / מבדקים / דוחות / פורום / סימולציה ואחרות

25 %

מידע נוסף / הערות:

בקורס נטעמים יינות רבים מהארץ ומן העולם. הקורס אינו מתאים למי שיש לו רגישות/ אלרגיה ליין/ אלכוהול.