

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

פיזיולוגיה ופתולוגיה של האיחסון - 71446

תאריך עדכון אחרון 10-09-2024

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 3.5

תואר: בוגר

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: מדעי הצמח בחקלאות

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): פרופ' אלעזר (אלי) פליק

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: efallik@volcani.agri.gov.il

שעות קבלה של רכז הקורס: כל הזמן

מורי הקורס:

פרופ דב פרוסקי,
פרופ אלעזר פליק,
ד"ר כרמית זיו

תאור כללי של הקורס:

היבטים תיאורתיים ומעשיים בנושאים פיזיולוגיים, פתולוגיים וטכנולוגיים הכרוכים באחסנת תוצרת חקלאית טרייה. האמצעים לבקרת תהליכים אלו בסוגי התוצרת השונים תוך הדגשת ההבדל בין פירות קלימקטריים ולא קלימקטריים. מדדי הבשלה וקטיף ושיטות הטיפול בסוגי התוצרת השונים לאחר הקטיף. ההרצאות ילוו במעבדות שיעסקו בהיבטים הפיזיולוגיים והפתולוגיים והסנסורים. כמו כן יערכו סיורים בבתי אריזה, בחדרי קירור, במחלקה לאיחסון במרכז וולקני.

מטרות הקורס:

לימוד היבטים פיסיולוגיים, פתולוגיים וסנסורים הקשורים לתוצרת טרייה לאחר הקטיף

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

להבין את הבעיות הקשורות לשמירת איכות התוצרת הקטופה באחסנה ממושכת וכיצד להאריך את חיי המדף של המוצר הטרי

דרישות נוכחות (%) :

80% בהרצאות ו-100% במעבדות והסיורים

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות, מעבדות, משימת הגשה וסיורים

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

הנושאים יינתנו בתחילת הקורס, כולל נושאי המעבדות (תלוי במספר גורמים כמו קיום סיורים, מזג אוויר, קטיפים של תוצרת למעבדות וכו')

חומר חובה לקריאה:

ניתן לפני כול שיעור/מעבדה למייל של הסטודנטים

חומר לקריאה נוספת:

ניתן לפני כול שיעור/מעבדה

מרכיבי הציון הסופי :

מבחן בכתב 80 %

הגשת עבודה מסכמת / פרויקט גמר / מטלת סיכום / מבחן בית / רפרט 10 %
מצגת / הצגת פוסטר / הרצאה / סמינר / פרוסמינר / הצעת מחקר 10 %

מידע נוסף / הערות:

תרגיל הגשה לסיכום המעבדות "תקיים בזוגות ויכלול משימת כתיבה קצרה להגשה וכן מצגת בפורמט
(מצגת בעזרת דקות 5-ב הנושא הצגת) TED