
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

מעבדה בחינת מזון - 71450

תאריך עדכון אחרון 07-10-2016

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2.5

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): פרופ' מאשה ניב

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: Masha.Niv@mail.huji.ac.il

שעות קבלה של רכז הקורס: חמישי 10:00-11:00

מורי הקורס:

פרופ מאשה ניב
גב ניצן דובובסקי
גב נטלי סמולינסקי

תאור כללי של הקורס:

תכנון, ביצוע וניתוח תוצאות של מבחנים סנסוריים. יישומי סוגי הסקאלות המשמשות במבחנים סנסוריים (סקלת מנה, רווח, דירוג, שמית. קביעת סף זיהוי וסף חישה של טעמנים שונים, קביעת עוצמת הטעם הנתפסת כפונקציה של ריכוז הטעמן. תכנון וביצוע מבחני דואו-טריו; משולש, מבחן זוגי, ומבחנים הדוניים עבור מוצרי מזון. השתתפות במעבדות (הן כבוחן והן כטועם) ובתרגילים היא חובה.

מטרות הקורס:

לתרגל תכנון, ביצוע וניתוח של מבחנים סנסוריים.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

בסיומו של קורס, הסטודנטים ידעו להתאים מבחן הולם סנסורי לשאלה של יצרן מזון, (כגון: האם המתיקות מתאימה, האם ניתן להבחין בין מוצר חדש למוצר של מתחרה וכו') לתכנן ולבצע את הניסוי, לנתח את התוצאות ולגבש את הממצאים לכדי המלצה ליצרן.

דרישות נוכחות (%):

חובה להשתתף בכל פעילות הקורס

שיטת ההוראה בקורס: מעבדה, תרגילים והרצאות

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

*סף חישה וסף זיהוי
*עיבוד נתונים ומבחני טעימה

חומר חובה לקריאה:

מופיע במודל

חומר לקריאה נוספת:

חומר שמופיע במודל של 71451

הערכת הקורס - הרכב הציון הסופי :
מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 0 %
הרצאה 5 %
השתתפות 15 %
הגשת עבודה 0 %
הגשת תרגילים 0 %
הגשת דו"חות 45 %
פרויקט מחקר 0 %
בחנים 20 %
אחר 15 %
קולוקיאום

מידע נוסף / הערות:
יש לשים לב לתאריכי מעבדות כפי מופיע בסילבוס המפורט במודל.
יש חובת השתתפות במעבדות!