

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

טכנולוגיה של מזון - 71454

תאריך עדכון אחרון 19-10-2021

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 4

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 קרן קלס

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: keren.kles@mail.huji.ac.il

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום

מורי הקורס:

ד"ר קרן קלס,
גב יפעת גולדשטיין,
גב נעה נח,
גב מריה מרטיננקו

תאור כללי של הקורס:
לימוד עיבוד מזון

מטרות הקורס:

מטרות הקורס לאפשר לסטודנטים לעבוד בתעשיית המזון,
לבדוק טיב והתאמה לתקנים לאומיים ובינלאומיים של מוצרי מזון, לצייר תרשימי זרימה של ייצור מזון,
לפתח מוצרי מזון חדשים

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

*להשתמש בתהליכי יסוד בעיבוד מזון מודרני

*לבדוק מוצרי מזון

*לפתח מוצרי מזון

*לעבוד בתעשיית המזון

*להשתמש בקלות בכלים התעשייתיים לייצור ולפיתוח מזון

דרישות נוכחות (%) :

100% נוכחות במעבדות

שיטת ההוראה בקורס: הוראה פרונטאלית ותרגול (פתירת תרגילים בבית ובכיתה) ומעבדה - 3 מעבדות לכל קבוצה.

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

לפסטר, לחלוט, לעקר, לנדף, לצנן, לייבש, לבצע אקסטרוזיה, להקפיא, לבדוק אבקות מזון, לפתח מוצרי עגבניות והדרים, להכין גבינות, להכין יין ומשקאות אלכוהוליים, להכין מוצרים משומרים בחום, להבין אמולסיות, לעצב, לערבב, להכין ולבדוק מוצרי בשר וחלב ותחליפיהם, להקטין גודל, צנטריפוגציה,

חומר חובה לקריאה:

כל המאמרים והתקנים שמצורפים לחוברת המעבדה.

חומר לקריאה נוספת:

הערכת הקורס - הרכב הציון הסופי :

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 75 %
 הרצאה 0 %
 השתתפות 0 %
 הגשת עבודה 0 %
 הגשת תרגילים 5 %
 הגשת דו"חות 20 %
 פרויקט מחקר 0 %
 בחנים 0 %
 אחר 0 %

מידע נוסף / הערות:

הרכב ציון
 5 נקודות (תרגילים)
 20 נקודות: דו"ח מעבדה + בוחן + התנהלות במעבדה
 75 נקודות מבחן
 מבחן: בכתב עם חומר פתוח (בכתה או און ליין בהתאם להנחיות)