
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

טכנולוגיה של מזון - 71454

תאריך עדכון אחרון 18-01-2024

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,
ד"ר אביהוא יונה,
גב נעמה הלוי,
גב מריה מרטיננקו,
מר זיו בן משה

תאור כללי של הקורס:
לימוד עיבוד מזון

מטרות הקורס:
מטרות הקורס לאפשר לסטודנטים לעבוד בתעשיית המזון,
הכרות עם תקנים לאומיים ובינלאומיים של מוצרי מזון, יכולת לצייר תרשימי זרימה של ייצור מזון
הכרות עם טכנולוגיות בסיסיות המשמשות בתעשיית המזון

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 אבל אין חובת נוכחות בשיעור ובתרגול

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

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:
הקטנת גודל במזון
אבקות וייבוש
מוצרי פירות וירקות
חלב ומוצריו
ערבוב ואמולסיפיקציה
הפרדה
תחליפי חלב ובשר
מבוא לחומרי גלם
אקסטרוזיה ועיצוב מזון

חומר חובה לקריאה:
כל המאמרים והתקנים שמצורפים לחומר המעבדה

חומר לקריאה נוספת:

-

מרכיבי הציון הסופי :
מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 75 %
מטלות הגשה במהלך הסמסטר: תרגילים / עבודות / מבדקים / דוחות / פורום / סימולציה ואחרות
22 %
הערכת מנחה אישי / המדריך / הצוות 3 %

מידע נוסף / הערות:
הרכב ציון
5 נקודות (תרגילים)
20 נקודות: דו"ח מעבדה (12 נקודות) + בוחן (4.5 נקודות) + התנהלות במעבדה (3.5 נקודות)
75 נקודות מבחן
מבחן: בכתב עם חומר פתוח (בכתה או און ליין בהתאם להנחיות)
עקב המלחמה והמצב - הקורס יוקלט אך מאוד מומלץ למי שיכול להגיע לכתה