
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

פיתוח מוצרי מזון חדשים - 71461

תאריך עדכון אחרון 19-07-2018

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 תמי מירון

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: tammyzajman@gmail.com

שעות קבלה של רכז הקורס: בתיאום מראש במייל או בנייד: 0545843659

מורי הקורס:

ד"ר תמי מירון

תאור כללי של הקורס:

לימוד תאורטי והתנסות בשלבי הפיתוח של מוצר מזון חדש משלב הרעיון ועד לשלב השקת המוצר

מטרות הקורס:

קבלת כלים תאורטיים ומעשיים לפיתוח מוצרי מזון.

במהלך הסמסטר הסטודנטים מריצים פרויקט פיתוח מוצר בקבוצות.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

הסטודנטים יקבלו כלים תאורטיים ומעשיים בפיתוח מוצרי מזון חדשים משלב יצירת הרעיון ועד להשקת המוצר. יישום של תהליכי פיתוח, ניתוח היתכנות של פרויקט והשלבים והשיקולים בפיתוח מוצר, כגון בחירת המרכיבים, בחירת התהליך הטכנולוגי, התמודדות עם כשלים ואתגרים תוך כדי פיתוח, מבחני טעימה - לקבלת מוצר חדשני עם ערך תזונתי מוסף שיש לו קהל צרכנים ושבסוף יהיה מתאים לתעשייה מבחינת התהליך וחומרי גלם. בסוף הסמסטר יוזמנו קולגות מהתעשייה שיטעמו ויראו פרזנטציה קצרה על הפרוייקטים.

דרישות נוכחות (%):

100 חובה!

שיטת ההוראה בקורס: פרונטלי ומעבדה - בשיתוף פעולה עם התעשייה

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

למה חשוב לפתח מוצרים חדשים? סיווג מוצרים חדשים לקטגוריות שונות, תהליך פיתוח של מוצר חדש משלב הרעיון ועד השקה (בחירת חו"ג, בחירת טכנולוגיה, למידת השוק וכו'), שיטת Gate Stage Approach, התווית גבי על סימון, מדף חיי, סנסוריים מבחנים, SWOT אנליזת, Clean label ומשמעותו הטכנולוגית, פיתוח מוצרים בחברות סטרט-אפ, פיתוח מוצרים בחברה גלובאלית, טרנדים עכשיויים בתעשיית המזון

חומר חובה לקריאה:

מאמרים עדכניים בהתאם לתכנים שמועברים בכיתה

חומר לקריאה נוספת:

הערכת הקורס - הרכב הציון הסופי :

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 0 %

הרצאה 0 %

השתתפות 10 %

הגשת עבודה 20 %

הגשת תרגילים 60 %

הגשת דו"חות 0 %

פרויקט מחקר 0 %

בחנים 0 %

אחר 10 %

הערכה אישית

מידע נוסף / הערות: