
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

סוגיות בחקר תוצרת חקלאית - 71937

תאריך עדכון אחרון 16-09-2024

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: מוסמך

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: מטעים וצמחי נוי

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר ב'

שפת ההוראה: אנגלית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): אמנון ליכטר

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

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום מראש

מורי הקורס:

ד"ר נעם אלקן,
ד"ר אמנון ליכטר

תאור כללי של הקורס:

מטרת הקורס הכללית היא הכרת התהליכים הביולוגיים השונים המתרחשים ברקמת התוצרת החקלאית הטרייה לאחר הקטיף ואשר משפיעים על יכולת השימור של התוצרת הטרייה למניעת פחת ושמירה על איכות מבחינת מרקם, טעם וארומה ואיכות תזונתית בריאותית. תבוצע סקירה מקיפה ללימוד והבנת התהליכים הרלוונטיים ברמה הפיסיולוגית, הביוכימית ומולקולארית. במקביל ילמד הקשר לגישות יישומיות-טכנולוגיות שמטרתן לשמור על איכות התוצרת הטרייה.

מטרות הקורס:

1. הקניית ידע ומקורות מידע לתלמידים לגבי התהליכים הביולוגיים הרלוונטיים המשפיעים על הפיזיולוגיה/איכות של התוצרת הטרייה לאחר הקטיף, באחסון וחיי המדף.
2. יצירת הכרות טובה של התלמידים עם שיטות וטכנולוגיות עדכניות המשמשות לצורך שמירת איכות תוצרת טרייה בשטח/תעשייה/שדה ומניעת התכלותה.
3. הקניית כלים לחשיבה ביקורתית של התלמידים בפיתוח ו/או יישום כלים, תהליכים או תובנות שיאפשרו אחסון אופטימאלי ויעיל של התוצרת הטרייה.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

התלמידים יכירו את התהליכים הביולוגיים העיקריים הרלוונטיים לשימור איכות תוצרת חקלאית ולדעת לזהות מהן הבעיות העיקריות עמן צריך להתמודד. בעת הצורך לפתח אסטרטגיית אחסון למוצר מסוים התלמידים יהיו מסוגלים לדעת להתמקד בבעיות הפיסיולוגיות העיקריות עבור אותו גידול ולהתאים את שיטות האחסון.

דרישות נוכחות (%):

85% השתתפות חובה בשיעורים

שיטת ההוראה בקורס: מרבית ההרצאות פרונטליות

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

Postharvest in Perspective of Food Losses
Preharvest factors affecting postharvest quality
An overview on Postharvest technologies
Fruit development, maturation and ripening
Softening processes in fruit
Mitigation strategies
Role of Ethylene in postharvest
Senescence, abscission and their control

Complementation to ethylene and abscission
Chilling injuries
Water status and its control
Modified and controlled atmosphere storage
No class - Evening of independence day
Complementation to Rodov lecture
Excercise
Physiological disorders: mechanisms and management
Postharvest quality indices and tools
Complementation to Lurie and Texture analysis
Excercise
No class - Conference
Postharvest pathogens, toxins and bacterial contamination
Fruit defence responses
Alterantive methods to control postharvest pathogens I
Alterantive methods to control postharvest pathogens II
Integrated postharest system - grapes
Summary and test prep

חומר חובה לקריאה:

חומר ההרצאות יפורט באתר הקורס. ינתנו קבצי מצגת של ההרצאות

חומר לקריאה נוספת:

הפניות מדויקות למאמרי סקירה המפורטים בכל מצגת בעת הצגת נושא חדש וכן אתרי אינטרנט רלוונטיים הכוללים מידע והפנייה למקורות נוספים.

מרכיבי הציון הסופי:

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 90 %
נוכחות / השתתפות בסיוור 10 %

מידע נוסף / הערות: