
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

טכנולוגיה של חלב - 71962

תאריך עדכון אחרון 23-01-2024

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 1

תואר: מוסמך

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ביוכימיה, מדעי המזון והתזונה

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): ד"ר קובי מאירי

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: [none](#)

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

כימיה של חלב הרכב כימי ושינויים עונתיים. יחידות פעולה ותהליכים בתעשיית החלב. תהליכי ייצור בתעשיית החלב: מוצרים בעלי pH ניטרלי, מחמצות עקרונות פעולה ויישום, מוצרים מוחמצים. טכנולוגיות מתקדמות בתעשיית החלב: תהליכים ממברנליים, תוצרים נלווים בתעשיית החלב, תהליכים להפקה של חומרים מתקדמים. מה מעניין לדעת וכיצד זה נעשה - אנליטיקה בתחום חלב ומוצריו. מחקר ופיתוח בתעשיית החלב, הלכה למעשה.

מטרות הקורס:

ללמד מושגים ותהליכים בתעשיית החלב ומוצריו

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

להכיר הרכב כימי של חלב

לתאר תהליכי ייצור חלב

לזהות טכנולוגיות מתקדמות בייצור חלב

להחליט על כוון להיות טכנולוג מזון במפעל לייצור חלב ומוצרין

דרישות נוכחות (%):

100

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

1. כימיה של החלב

2. יחידות מבצע הנדסי

3. תהליך הייצור

4. טכנולוגיות מתקדמות בתעשיית החלב

5. שיטות אנליטיות

6. מחקר ופיתוח

חומר חובה לקריאה:

מופיע במצגות

חומר לקריאה נוספת:

מופיע במצגות

מרכיבי הציון הסופי:
מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 100 %

מידע נוסף / הערות:
אין