

---

# האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

בטיחות מזון - 73964

תאריך עדכון אחרון 09-02-2014

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: מוסמך

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: מדעי התזונה - תכנית בינלאומית

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 1

סמסטר: סמסטר ב'

שפת ההוראה: אנגלית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): ציפורה גרשון

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: [zippi37@gmail.com](mailto:zippi37@gmail.com)

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום במייל

מורי הקורס:

---

מר טוני קימבה

תאור כללי של הקורס:

גורמים רעילים ומרכיבים ביולוגים במזון אשר מסכנים את בריאות הציבוא

מטרות הקורס:

לספק ידע בנוגע למרכיבי מזון שנחשבים למסוכנים.  
להבהיר את המקורות של המרכיבים המסוכנים במזון, הפעילות שלהם, אבחנה אנליטית ומניעת נוכחותם במערכות ייצור מזון

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

לזהות של מרכיבים ביולוגים וכימיים שעשויים לסכן את בריאות הציבור במוצרי מזון שונים  
להכיר את חשיבות של מזון נאות, חקיקה והשלכותיה  
להכיר את המשמעות של תיוג מזון

דרישות נוכחות (%) :

100

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

גורמי סיכון ביולוגים: וירוסים, חיידקים, טפילים, תולעים  
גורמי סיכון כימיים: מדבירים, מתכות כבדות, מיקו-טוקסינים  
תוספי מזון, ציאנידים, היסטמינים, אלקלואידים  
חוסר סבילות: אנזימים, אלרגיות  
חקיקה ותזונה- תיוג וסימון מזון

חומר חובה לקריאה:

-

חומר לקריאה נוספת:

1. Codex Alimentarius, The Secretary, Codex Alimentarius Commission, Joint  
FAO/WHO Food Standards Programme

2. Hygiene in Food Processing, 2003, H. L. M Lelieveld et al.(Editor. Publisher:  
Woodhead Publishing Ltd. E book

---

מרכיבי הציון הסופי :

מידע נוסף / הערות:

הציון ניתן על פרויקט שכולל הרצאה ועבודה כתובה  
משתתפי הקורס יתבקשו להביא מוצרי מזון מהמדינות מהם הגיעו