

## האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

שיטות בניתוי ואפיון חלבונים - 92632

תאריך עדכון אחרון 03-03-2025

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: מוסמך

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ביוכימיה מבנית ומולקולרית

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר ב'

שפת ההוראה: אנגלית ועברית

קמפוס: קרית א"י ספרא

מורה אחראי על הקורס (רכז): ד"ר הדר אמרטלי

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: [hadar.amartely@mail.huji.ac.il](mailto:hadar.amartely@mail.huji.ac.il)

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום מראש

מורי הקורס:

---

ד"ר הדר אמרטלי,  
פרופ עוזד ליבנה

תאור כללי של הקורס:

לימוד שיטות שונות בניקוי והפרדה כרומטוגרפית של חלבונים, שיטות אנליזה לאפיון חלבונים וכן שיטות לכימות אינטראקציות בין חלבונים.

מטרות הקורס:

הקניית ידע בהפרדת חלבונים לסטודנטים אשר הכנת חלבונים וניקוי חלבונים הוא חלק ממחקרם הנוכחי או העתידי.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

1. תכנון אסטרטגיית ניקוי עבור חלבונים שונים על סמך תכונות החלבון, תוך שימוש במגוון שיטות ההפרדה הקיימות.
2. בחירת בדיקות אנליטיות שיש לבצע עבור חלבונים שונים וכן תכנון ניסויים אנליטיים לצורך אפיון החלבונים.
3. תכנון ניסויי קישור על מנת להפיק מהם את המירב.

דרישות נוכחות (%) :  
100%

שיטת ההוראה בקורס: פרונטלית

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

אסטרטגיות לניקוי חלבונים ולפיתוח פרוטוקול ניקוי, בחירת טכניקות ניקוי שונות והשילוב הנכון ביניהן.  
יישומים עיקריים ושימושים שונים של ניקוי חלבונים.  
מערכת FPLC, שיטות כרומטוגרפיה קלאסיות. הבסיס לסלקטיביות, אופטימיזציה של תהליך.  
בקרת איכות לחלבון המנוקה, בעיות אגרגציה, טכניקות קיפול חלבון.  
שיטות לבדיקה וכימות קישור בין חלבונים.

חומר חובה לקריאה:

מאמרים וספרוני הדרכה נבחרים

חומר לקריאה נוספת:

---

אין

מרכיבי הציון הסופי :

מידע נוסף / הערות:

-