



# סילבוס מפורט

## שם הקורס

מבוא למערכות מזון ותזונה בת קיימא

## מרצה

ד"ר אלון שפון

## סמסטר

א'

## אופן הלימוד

הוראה פרונטאלית (כולל מרצים אורחים), דיון ודבייט כיתתיים, וקריאה מדעית. הקורס יכלול כ-13 פגישות בנות 2 שעות אקדמיות כ"א. התלמידים ידרשו לקרוא חומר מדעי רלוונטי, להשתתף ולהוביל דבייטים, ולכתוב ולהציג עבודת סיום.

## דרישות הקורס

נוכחות ב-80% מהשעורים לפחות  
השתתפות והובלת אחד הדבייטים (קבוצות) – השתתפות והובלת הדבייט  
קריאה מדעית של חמישה מאמרים מדעיים (לפי המפורט בטבלה) – שאלות ודיון בכיתה  
עבודת סיכום (אישית) – כתיבה והצגה

## הרכב הציון הסופי

השתתפות והובלת אחד הדבייטים (קבוצות) – 10%  
קריאה מדעית של חמישה מאמרים מדעיים (לפי המפורט בטבלה) – 20%  
עבודת סיכום (אישית) – 70%

## מבנה הקורס

מס' שיעור	נושא השיעור	הערות	קריאה מדעית	דבייט	פרויקט סיום
21.10.20	מבוא (הצגת הקורס, משימות) והצגת מערכת המזון העולמית		(Gordon et al., 2017)		
28.10.20	תזונה ובריאות	ד"ר סיגל טפר			
4.11.20	חקלאות, תפוקה והמהפכה הירוקה	ד"ר רם פישמן			
11.11.20	תיעוש, מסחור וריכוזיות	הרצאה ודיון על הסרט food Inc	(Poore and Nemecek, 2018)		
18.11.20	המימדים הסביבתיים של מערכת המזון				אישור הנושא ופסקת הסבר
25.11.20	הצדדים החברתיים של מערכת המזון	ד"ר רפי גרוסלניק	(Kinnunen et al., 2020)	מזון מקומי מול מזון מיובא	
2.12.20	מזון מהים				



# סילבוס מפורט

		(Springmann et al., 2018)		מזון ושינויי אקלים	9.12.20
איך נאכיל את האנושות ב2050: חיפוש אחר פתרונות למשבר המזון					16.12.20
סיור בנושא חקלאות אורבנית בתל אביב (במידה ויתאפשר)				חקלאות אורבנית	23.12.20
	צריכת בשר אל מול תחליפי בשר	(Shepon et al., 2018)	עומרי שיניין <a href="https://meatech3d.com/">https://meatech3d.com/</a>	טכנולוגיה ויזמות	30.12.20
בזבוז מזון ושינויים בהרגלי צריכה					6.1.21
<b>הצגת פרויקטים</b>					13.1.21
* סדר השיעורים לפי התאריכים הוא אופציונלי ונתון לשינויים בהתאם להתקדמות בכיתה. תוכן השיעורים עשוי להשתנות בהתאם לפרסומים חדשים ולנושאים אקטואליים.					

## קריאת חובה

Gordon, L.J., Bignet, V., Crona, B., Henriksson, P.J., Holt, T. Van, Jonell, M., Lindahl, T., Troell, M., Barthel, S., Deutsch, L., Folke, C., Haider, L.J., Rockström, J., Queiroz, C., 2017. Rewiring food systems to enhance human health and biosphere stewardship. *Environ. Res. Lett.* 12, 100201.

Kinnunen, P., Guillaume, J.H.A., Taka, M., D'Odorico, P., Siebert, S., Puma, M.J., Jalava, M., Kummu, M., 2020. Local food crop production can fulfil demand for less than one-third of the population. *Nat. Food* 1, 229–237. <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0060-7>

Poore, J., Nemecek, T., 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science* (80-.). 360, 987–992. <https://doi.org/10.1126/science.aag0216>

Shepon, A., Eshel, G., Noor, E., Milo, R., 2018. The opportunity cost of animal based diets exceeds all food losses. *Proc. Natl. Acad. Sci. U. S. A.* 115, 3804–3809.

Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B.L., Lassaletta, L., de Vries, W., Vermeulen, S.J., Herrero, M., Carlson, K.M., Jonell, M., Troell, M., DeClerck, F., Gordon, L.J., Zurayk, R., Scarborough, P., Rayner, M., Loken, B., Fanzo, J., Godfray, H.C.J., Tilman, D., Rockström, J., Willett, W., 2018. Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*. <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>

## הערות

עבודת הסיכום כוללת כתיבה של עד 3 עמודים על נושא מקורי שקשור לנושאי הקורס בפורמט של מאמר מדעי (אבסרקט, מבוא, ניתוח תוצאות ודיון). נושא העבודה יאושר על ידי המרצה ויכלול סוגיה חברתית, סביבתית, כלכלית או בריאותית שקשורה למזון. הנחיות מדויקות יינתנו בתחילת הקורס. העבודה תוצג בסוף הקורס בכיתה בצורה תמציתית על ידי כל אחד מהסטודנטים. מועד הגשה: 12.2.21.