



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Радіаційна безпека харчової продукції»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Якість та безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Копач Олег Вадимович, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kopach-oleh-vadymovych/ Халавка Юрій Богданович, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/khalavka-yurii-bohdanovych//
Контактний тел.	+380956002089
E-mail:	y.khalavka@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=791
Консультації	Очно та дистанційно за домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Радіаційна безпека харчової продукції – це область технології, що вивчає закони фізико-хімічної поведінки радіоактивних ізотопів, елементів і речовин, хімію ядерних перетворень та супутні фізико-хімічні процеси. Вивчаючи предмет, ви дізнаєтеся про те як радіоактивні речовини використовуються в промисловості, опануєте принципи безпечного поводження з ними, зрозумієте принципи роботи атомних електростанцій та закономірності поширення радіонуклідів у трофічних ланцюгах.

Метою вивчення опанування студентами основних питань, як: типи радіації, основні її джерела; одиниці радіоактивності; дози радіації; особливості позитивних і негативних сторін ядерної енергетики; методи захисту від радіації; методи вимірювання радіоактивних забруднень, законодавство, що регулює радіаційну безпеку харчової продукції.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Основні поняття та закономірності радіоактивних перетворень	
Тема 1	Вступ. Моделі будови ядра. Види радіоактивного розпаду.
Тема 2	Закон радіоактивного розпаду. Природні радіоактивні родини.
Тема 3	Одиниці дозиметрії. Виявлення та ідентифікація радіоактивних речовин.
МОДУЛЬ 2. Експериментальні дослідження впливу йонізуючих випромінювань	
Тема 4	Атомна енергетика.
Тема 5	Взаємодія різних видів випромінювання з речовинами.

Тема 6	Вплив радіонуклідів на екосистеми. Міграція радіонуклідів у продуктах харчування
Тема 7	Застосування радіоізотопних методів у науці, медицині, сільському господарстві, техніці.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції в очному та дистанційному форматі, лабораторні заняття, вебінари, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи навчання: словесні (лекція, розповідь, бесіда, інструктаж, пояснення, робота з книгою та науковою літературою, навчальна дискусія); наочні (спостереження, демонстрування, ілюстрування); практичні (вправа, лабораторна робота, практична робота, самостійна робота).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: письмова контрольна робота з відкритими питаннями, тестові контрольні роботи, захисти протоколів лабораторних робіт, реферат та його усний захист

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- ✓ Система підтримки дистанційного навчання “Moodle” <https://moodle.chnu.edu.ua/>

✓ ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича
<https://archer.chnu.edu.ua/>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Радіаційна безпека харчової продукції» висвітлена у презентації навчальної дисципліни
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Радіаційна безпека харчової продукції» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>