

<b>Дисципліна</b>	<b>Кондиціювання повітря і вентиляція</b>
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	2 (доугий)
Обсяг	4 кредита ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Кондиціювання повітря” є засвоєння студентами теоретичних і практичних знань, необхідних для практичної діяльності, пов’язаних з проектуванням та експлуатацією систем кондиціювання повітря на підприємствах переробної та харчової промисловості, в енергетиці та в інших галузях народного господарства.
Що буде вивчатися	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p><b>знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фізику процесів, що відбуваються під час кондиціювання повітря;</li> <li>- конструктивні схеми та принцип роботи обладнання систем вентиляції та кондиціювання повітря;</li> <li>- методику розрахунку різних типів кондиціонерів;</li> <li>- переваги і недоліки сучасних систем кондиціювання повітря.</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- підібрати економічно доцільну систему вентиляції або кондиціювання повітря;</li> <li>- побудувати процеси оброблення повітря в i-d- діаграмі і розрахувати необхідні параметри;</li> <li>- проектувати системи кондиціювання повітря з підбором основного обладнання;</li> <li>- грамотно експлуатувати системи вентиляції і кондиціювання повітря;</li> <li>- розраховувати і підібрати обладнання для систем кондиціювання повітря;</li> <li>- будувати і розраховувати процеси обробки води за допомогою i-d- діаграми;</li> <li>- аналізувати процеси обробки води для вибору комфортних умов повітряного середовища;</li> <li>- проектувати оптимальну систему вентиляції і кондиціювання повітря з використанням ЕОМ грамотно експлуатувати систему кондиціювання повітря.</li> </ul>
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “ Кондиціювання повітря ” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних знань, необхідних для проектування і експлуатації різних систем кондиціювання і вентиляції повітря; проводити необхідні розрахунки, виконувати креслення, будувати процеси в i-d- діаграмі, здійснювати вибір раціональних схем кондиціювання повітря для забезпечення комфортних умов повітряного середовища..
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	<p>Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>
Як можна користуватися	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми вентиляції і кондиціювання повітря при

набутими знаннями і уміннями (компетентності)	виробництві і зберіганні харчових продуктів. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	залік