

Дисципліна	Кондиціювання повітря і вентиляція
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	3 (третій)
Обсяг	6 кредитів 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>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фізику процесів, що відбуваються під час кондиціювання повітря; - конструктивні схеми та принцип роботи обладнання систем вентиляції та кондиціювання повітря; - методику розрахунку різних типів кондиціонерів; - переваги і недоліки сучасних систем кондиціювання повітря. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підібрати економічно доцільну систему вентиляції або кондиціювання повітря; - побудувати процеси оброблення повітря в i-d- діаграмі і розрахувати необхідні параметри; - проектувати системи кондиціювання повітря з підбором основного обладнання; - грамотно експлуатувати системи вентиляції і кондиціювання повітря; - розраховувати і підібрати обладнання для систем кондиціювання повітря; - будувати і розраховувати процеси обробки води за допомогою i-d- діаграми; - аналізувати процеси обробки води для вибору комфортних умов повітряного середовища; - проектувати оптимальну систему вентиляції і кондиціювання повітря з використанням ЕОМ грамотно експлуатувати систему кондиціювання повітря.
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 набутими знаннями і	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми вентиляції і кондиціювання повітря при виробництві і зберіганні харчових продуктів. Здатність проводити

уміннями (компетентності)	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