



## **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ** **«Теплотехнологічні процеси при переробці та зберіганні** **сільськогосподарської продукції»**

**Ступінь вищої освіти - Бакалавр**  
**Спеціальність 144 – «Теплоенергетика»**  
**Освітня програма «Теплоенергетика»**  
**Рік навчання 3, семестр 6**  
**Форма навчання денна**  
**Кількість кредитів ЄКТС 4,0**  
**Мова викладання українська**

---

**Лектор курсу**  
**Контактна інформація**  
**лектора (e-mail)**  
**Сторінка курсу в Learn**

**Горобець Валерій Григорович, д.т.н., доцент**  
03041, м. Київ, вул. Героїв Оборони, 12В, н. к. №11, ауд. 358, 301.  
Роб. тел.: (044) 527-80-97. E-mail: [gorobetsv@ukr.net](mailto:gorobetsv@ukr.net)

---

### **ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

Метою дисципліни є підготовка кваліфікованих інженерних кадрів по сучасним технологіям для області теплотехнології в процесах виробництва та переробки сільськогосподарської продукції .

Завданням дисципліни являється освоєння теплотехнологій в процесах виробництва та переробки сільськогосподарської продукції, що полягає в засвоєнні студентами теоретичних основ роботи, набуття практичних навичок, формуванню можливостей самостійно розв'язувати конкретні інженерні задачі.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- основні принципи теплотехнологій в процесах виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
- основні положення теорії тепло масообміну в процесах переробки сільськогосподарської продукції;
- основні установки, які використовуються для переробки сільськогосподарської продукції .

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні уміти:

- виконувати теплотехнічні розрахунки різноманітних технологічних процесів при переробці сільськогосподарської продукції;
- застосовувати сучасні технології при переробці сільськогосподарської продукції;

- давати техніко-економічне обґрунтування прийнятих інженерних рішень.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	П	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1.. Основи теплотехнологій в процесах переробки продуктів сільськогосподарського виробництва												
Тема 1. Основні теоретичні положення тепломасообміну в технологічних процесах переробки продукції сільського господарства. Основні фізичні процеси та рівняння, що їх описують в процесах тепломасообміну.	17	2		5		10						
Тема 2. Методи теорії подібності в процесах тепло масообміну. Методи розв'язку рівнянь тепло масообміну в процесах переробки продукції СГ.	18	3		5		10						
Тема 3. Методи комп'ютерного моделювання основних рівнянь тепломасообміну в процесах переробки сільгосппродукції	23	3		5		15						

Разом за змістовим модулем 1	58	8		15		35							
Змістовий модуль 2. Тепло технології процесів зберігання, сушки та переробки продуктів сільськогосподарського виробництва													
Тема 1. Основні положення теорії сушки. Основні типи сушилок та процеси, що в них протікають	25	3		7		20							
Тема 2. Основні методи та засоби зберігання продукції сільського господарства. Принципи побудови сховищ для продуктів сільського господарства. Підтримання необхідного мікроклімату в сховищах	27	4		8		20							
Разом за змістовим модулем 2	62	7		15		40							
Усього годин	120	15		30		75							
Курсовий проект (робота) з _____ _____	10												
(якщо є в робочому навчальному плані)		-	-	-		-		-	-	-			-
Усього годин	120	15		30		65							

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	<p>Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульних тестів відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).</p> <p>Якщо після проходження підсумкової атестації (іспиту), студент не задоволений оцінюванням викладачем за письмове питання - студент має право захистити на співбесіді з викладачем та/або обґрунтувати правильність власної відповіді. При позитивній</p>
---	--

	або негативній відповіді студента при співбесіді, кінцева оцінка за підсумкову атестацію (іспит) може змінитись.
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час модульних тестів та підсумкової атестації (іспиту) заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсова робота повинна мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із директором інституту).

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з підсумкової атестації  $R_{\text{па}}$  (іспит, до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{\text{нр}}$  (до 70 балів):

$$R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{па}}$$