



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕПЛОТЕХНІКА ТА ЕЛЕКТРОТЕХНІКА В ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (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	Кройтор О. П. – кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри професійної та технологічної освіти і загальної фізики https://generalp.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/kroitor-olha-petrivna/
Контактний тел.	
E-mail:	o.kroitor@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=906
Консультації	<i>Очні консультації:</i> за попередньою домовленістю. <i>Онлайн-консультації:</i> згідно погодженого графіку.

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах» – обов'язкова освітня компонента ОП «Якість та безпека харчової продукції» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Мета навчальної дисципліни – знання основних законів та методів розрахунку електричних кіл постійного, синусоїдального та трьохфазного струму; будову, принцип дії та умови експлуатації електротехнічних приладів (трансформаторів, двигунів, генераторів, вимірювальних приладів та ін.) та методів розрахунку перетворення, передачі теплоти. Студенти повинні навчитися застосовувати на практиці закономірності та формули, що їх описують, для пояснення закономірностей протікання фізичних процесів, на яких ґрунтуються принципи будови і функціонування машин і механізмів.

ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

МОДУЛЬ 1. Електротехніка	
Тема 1	Електричні кола постійного та однофазного синусоїдного струму.
Тема 2	Трифазні електричні кола.
Тема 3	Перехідні процеси в електричних колах.
Тема 4	Трансформатори та електричні машини.
МОДУЛЬ 2. Теплотехніка	
Тема 1	Основні поняття і закони термодинаміки та теплові машини.
Тема 2	Теплопровідність та теплообмін.
Тема 3	Промислова теплотехніка та холодильні установки.

ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ФОРМИ ТА МЕТОДИ МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Дисципліною передбачене проведення лекцій та лабораторних робіт. Самостійна робота, пов'язана з опрацюванням матеріалів лекцій та літературних джерел за відповідною тематикою, супроводжується формуванням напрацювань для підготовки доповідей результатів проведених досліджень з обраних тематик, що в подальшому буде використане під час заліку. Для досягнення освітньої мети й прогнозованих програмних результатів у дисципліні «Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах» використовується інтерактивний метод навчання - робота в малих групах та інші освітні технології.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усні та письмові (тестування) відповіді студента; доповідь та аргументований захист лабораторних робіт.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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

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/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf> ;

- «Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/media/f5eleobm/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf .

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

<https://moodle.chnu.edu.ua>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни (<https://drive.google.com/drive/folders/1Td1-ltyStr8SToYbo0LWDzt32ZMoQGaS>)