



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



### ТИПОВІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ АГРОПРОМИСЛОВИХ ВИРОБНИЦТВ

спеціальність	Не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Не обмежено	факультет	Енергетики, робототехніки та комп'ютерних технологій
освітній рівень	Не обмежено	кафедра	Інтегрованих електротехнологій та енергетичного машинобудування

### ВИКЛАДАЧ

#### Жила Віктор Іванович



Вища освіта – спеціальність інженер електрик

Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.20.02 застосування електротехнологій у сільськогосподарському виробництві

Вчене звання - доцент кафедри електротехнології сільськогосподарського виробництва

Досвід роботи – більше 33 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- Співавтор навчально-методичного посібника та більше 5 методичних розробок;
- співавтор 35 тематичних публікацій;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0675742650	електронна пошта	Viz.10@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування професійних компетентностей щодо вибору, застосування та удосконалення типових технологічних процесів агропромислового виробництва
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота.
Деталізація результатів навчання <b>форм їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання і розуміння інженерних наук на рівні, необхідному для досягнення інших результатів освітньої програми, в тому числі певна обізнаність в останніх досягненнях. (PH2.); / <b>індивідуальні практичні завдання.</b></li> <li>Розуміння широкого міждисциплінарного контексту спеціальності 142 Енергетичне машинобудування (PH3.)/ <b>індивідуальні практичні завдання.</b></li> </ul> <p>Використовувати обладнання, матеріали та інструменти, інженерні технології і процеси, а також розуміння їх обмежень при вирішенні професійних завдань (PH13. ) / <b>індивідуальні практичні завдання.</b></p>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичних занять; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування на освітню компоненту	«вільне зарахування»

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. ТИПОВІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ В РОСЛИННИЦТВІ

Лекція 1.	Мета та завдання дисципліни «типові технологічні процеси агропромислових виробництв»	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Технологічні процеси в рільництві : 1 Зерноочисні та сортувальні машини 2 Зерносушарки	Самостійна робота	<i>Тема 1. Техніка безпеки та охорона праці на виробництві під час виконання технологічних процесів.</i>
Лекція 2.	Технологічні процеси виробництва продукції рослинництва	ПЗ 2	Технологічні процеси захищеного ґрунту. Типові процеси в сховищах сільськогосподарської продукції.		<i>Тема 2. Технологічні параметри вирощування овочевих культур відкритого ґрунту. Технологічні параметри вирощування картоплі.</i>
Лекція 3.	Технологічні процеси в кормовиробництві	ПЗ 3	Електронагрівальні установки для теплової обробки і сушіння сільськогосподарських продуктів і кормів. Технології в кормовиробництві		<i>Тема 3. Організаційно-технологічні параметри вирощування кормових коренеплодів (кормових буряків)</i>

**Модуль 2. ТИПОВІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ В ТВАРИННИЦТВІ**

Лекція 4.	Наукові основи формування ефективних систем технологій у тваринництві. Технологія виробництва, зберігання і переробки молока	ПЗ 4	Технологія переробки і зберігання молока.	Самостійна робота	<i>Тема 4. Основи розведення і племінної роботи у тваринництві.</i>
Лекція 5.	Технологія виробництва, зберігання і переробки яловичини. Технологія виробництва, зберігання і переробки свинини. Технологія виробництва, зберігання і переробки продукції птахівництва	ПЗ 5	Технологічні процеси тепlopостачання та формування мікроклімату тваринницьких приміщень		<i>Тема 5 Технологія зберігання м'яса. Переробка і зберігання свинини. Тема 6 Забій і первинна переробка домашньої птиці.</i>
		ПЗ 6	Електронагрівальні установки для створення і регулювання мікроклімату. Особливості світлодіодного освітлення пташників.		
Лекція 6.	Технологія виробництва, зберігання і переробки продукції вівчарства. Технологія конярства. Технологія виробництва, зберігання і переробки продукції рибництва	ПЗ 7	Електричні теплові машини та теплові насоси.		<i>Тема 7 Вовна як сировина для переробки. Технологія переробки хутра.</i>
		ПЗ 8	Технології опромінювання рослин і тварин		<i>Тема 8. Використання коней у спортивних змаганнях.</i>
		ПЗ 9	Енергоощадні технології		<i>Тема 9 Технологія в'ялення та копчення риби.</i>

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Організація виробництва в аграрних підприємствах: [навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей вищих аграрних закладів 3-4 рівнів акредитації] / М.Г. Тютюнник, О.О. Ковбаса, Г.М. Русанова та ін.; за ред. М.Г.Тютюнника. – Полтава: ФОП Говоров С.В.,2009. – 416 с.
2. Остапчук М.В. Системи технологій (за видами діяльності) : [ Навчальний посібник] / М.В.Остапчук, А.І. Рибак. – К.: ЦУП, 2003, -888 с.
3. Нормативи витрат живої та уречевленої праці на виробництво зернових культур : [текст] / М.Ф. Кисляченко, І.В. Лобастов. – К. – НДУ «Укragenпромпродуктивність», 2011, 352 с.

Інформаційні ресурси

1. Закон України Про технічні регламенти та оцінку відповідності. - Режим доступу: [http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/T150124.html](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T150124.html)
2. Пропозиція [періодичний журнал] - Режим доступу: <http://propozitsiya.com>
3. Остапчук М.В., Сердюк Л.В., Овсянникова Л.К. Система технологій. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2007. – 368 с. - Режим доступу: <http://bookre.org/reader?file=1358059>
4. Іваненко Ф. В. Системи технологій у тваринництві: навчальний посібник / Ф.В. Іваненко. К.: КНЕУ, 2004. – 365 с.
5. Бібліотека ДБТУ – Режим доступу: <https://library.btu.kharkov.ua/>
6. Електронно-інформаційна база дистанційного навчання ДБТУ "Moodle" <http://moodle.btu.kharkiv.ua>

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

### НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.