

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Холодильная техника и технология»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.1: Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности;
- ПК-2.1: Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности;
- ПК-3.1: Демонстрирует знание правил, норм и требований технического обслуживания, монтажа, наладки, испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности;
- ПК-4.1: Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Холодильная техника и технология» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. История развития холодильной техники и применения холода. Инновации в сфере холодильного оборудования и технологий.. Роль холодильной техники и технологии в развитии общества. Применение холода и холодильного оборудования в пищевой промышленности. Типы холодильников и их особенности. Классификация холодильных установок. Использование процессов низкотемпературной обработки в технологии пищевых производств молочного производства, мясоперерабатывающего, кондитерского и т.п..

2. Процессы охлаждения и замораживания пищевых продуктов. Инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности. Способы охлаждения. Определение основных параметров процесса охлаждения. Замораживание пищевых продуктов. Способы, параметры процесса. Изменение теплофизических свойств продукта в процессе замораживания..

3. Основы холодильной техники. Физические основы получения холода. Описание устройства и принципа действия холодильных машин и оборудования пищевой промышленности. Паровая компрессионная холодильная установка. Стандартный цикл паровой компрессионной холодильной машины. Принцип работы парокомпрессионной холодильной установки. Диаграммы состояния параметров хладагента. По-строение цикла ПКХМ..

4. Основы проектирования холодильного предприятия. Основы проектирования холодильного предприятия, правил и требования при проектировании элементов холодильных машин и предприятий. Планировка холодильных предприятий. Схема технологического процесса и грузооборота холодильного предприятия. Определение основных размеров помещения холодильников. Требования, предъявляемые к планировке холодильного предприятия..

5. Ограждающие и теплоизоляционные конструкции холодильника.

Описание устройства и принципа действия холодильных машин и оборудования пищевой промышленности. Требования к теплоизоляционным материалам. Классификация теплоизоляционных материалов. Коэффициент теплопроводности. Основы расчета теплоизоляционных конструкций.

6. Способы охлаждения аппаратов помещений. Инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности. Способ непосредственного и косвенного охлаждения. Рабочие вещества холодильных машин: хладагенты и хладаносители. Выбор способа охлаждения. Требования, предъявляемые к рабочим веществам холодильных машин..

7. Элементы холодильных установок. Описание устройства и принципа действия холодильных машин и оборудования пищевой промышленности. Элементы холодильных

установок: компрессоры; теплообменные аппараты холодильных машин: испарители, конденсаторы. Регулирующие и контролирующие устройства. Компрессорно-конденсаторные агрегаты..

8. Технологическое холодильное оборудование и процессы холодильной обработки. Описание устройства и принципа действия холодильных машин и оборудования пищевой промышленности. Холодильное оборудование: криогенная техника, флюидизационные морозильные аппараты, плиточные морозильные аппараты, камеры шоковой заморозки, льдогенераторы. Основы работы, расчета, подбора..

Разработал:
доцент
кафедры МАПП

О.Н. Терехова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина