

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых производств»

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 – 8 з.е. (288 часов)

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

- ПК-2.2: Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности;
- ПК-3.2: Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности;
- ПК-4.1: Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 6.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Основные понятия дисциплины. Введение в дисциплину. Цели и задачи дисциплины. Краткий исторический обзор. Направления развития и совершенствования вентиляционных установок. Задачи вентиляционного оборудования. Назначение и основные виды вентиляционных установок пищевых предприятий. Классификация систем вентиляции. Движение воздуха в вентилируемых помещениях. Определение количества вредных выделений. Общеобменная вентиляция. Определение воздухообменов. Местная вентиляция. Локализирующая вентиляция. Местные отсосы. Местная приточная вентиляция. системы кондиционирования воздуха пищевых предприятий..

2. Основы механики жидкости и газов. Основные физические свойства жидкостей и газов. Гипотеза сплошности. Основные физические свойства жидкостей и газов. Закон внутреннего трения Ньютона. Воздух как основной рабочий орган вентиляционной установки. Состав и основные физические свойства воздуха. Виды давлений в вентиляционной сети. Системы единиц измерения параметров воздуха. Приведение воздуха к стандарт-ному состоянию.

3. Законы и уравнения гидродинамики. Элементы потока воздуха. Модели сплошной среды. Модель идеальной (не-вязкой) жидкости. Методы описания и виды движения жидкости. Расход элементарной струйки и потока. Уравнения неразрывности жидкости и газов в дифференциальной и интегральной формах. Закон сохранения массы – уравнение неразрывности применительно к вентиляционной технике.

4. Закон сохранения энергии - уравнение Бернулли в применении к вентиляционной технике.. Геометрический и энергетический смысл уравнения Бернулли. Анализ и график распределения давлений по длине воздухопроводов вентиляционной сети. Полное давление, развиваемое вентилятором в сети..

5. Режимы движения воздуха. Потери давления в воздуховодах. Потери давления и поле скоростей при ламинарном режиме. Потери давления и поле скоростей при турбулентном режиме. График Никурадзе. Потери давления в местных сопротивлениях. Теорема Борда. Метод наложения сопротивлений. Редукция сопротивлений. Потери давления в аспирируемом оборудовании..

6. Основы проектирования проектировать элементы вентиляционных технологических систем пищевой промышленности. Гидравлические сопротивления. Гидравлические сопротивления, их физическая природа и классификация, структура формул для вычисления потерь энергии (напора). Основная формула равномерного движения. Сопротивления по длине, основная формула потерь на-пора. Данные о гидравлическом коэффициенте трения. Местные

гидравлические сопротивления, основная формула, зависимость коэффициента местного сопротивления от числа Рейнольдса..

Форма обучения заочная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Вентиляция, кондиционирование и технология. Вредные выделения на пищевых производствах, их воздействие на организм человека и окружающую среду. Метеорологические условия и чистота воздуха в производственных помещениях. Требования к системам вентиляции и кондиционирования. Вентиляция, кондиционирование и технология. Экономическая эффективность систем вентиляции и кондиционирования..

2. Кондиционирование воздуха. Кондиционирование воздуха и его задачи. Классификация систем кондиционирования воздуха (СКВ). Основные физические свойства влажного воздуха. Построение процессов кондиционирования в диаграмме J-d влажного воздуха. Выбор способа обработки воздуха в зависимости от климатических условий. Основные процессы обработки воздуха в теплый период года в местностях с сухим жарким климатом. Основные процессы обработки воздуха в теплый период года в местностях с влажным жарким климатом. Основные процессы обработки воздуха в холодный период года.

3. Оборудование систем вентиляции и кондиционирования воздуха. Воздухонагреватели (калориферы) для систем приточной вентиляции. Поверхностные воздухоохладители. Устройства контактного типа для термовлажностной обработки воздуха. Кондиционеры. Сплит-системы. Системы воздухораспределения СКВ.

4. Аспирационные установки. Основное оборудование аспирационных установок. Назначение вентиляционных установок перерабатывающих предприятий.. Пожаро- и взрывоопасность пищевых производств. Основы проектирования и расчета вентиляционных аспирационных систем.

5. Очистка воздуха. Инновации в сфере вентиляционного оборудования и технологий пищевой промышленности. Физико-механические свойства пыли. Охрана окружающей среды на предприятиях мукомольно-элеваторной промышленности. ПДК и ПДВ пыли. Взрывные свойства пылевоздушных смесей и меры предотвращения пылевых взрывов. Пылеулавливающее оборудование.

6. Вентиляторы. Основные понятия о воздуходувных машинах. Классификация вентиляторов. Устройство и принцип работы центробежного вентилятора. Основные серии центробежных вентиляторов. Центробежное уравнение Эйлера. Теоретическое и действительное давление, развиваемое центробежным вентилятором. Анализ уравнения Эйлера для центробежного вентилятора. Форма, профиль и число лопаток вентилятора. Мощность для привода вентилятора и общий КПД вентилятора.

Разработал:

доцент
кафедры МАПП

О.Н. Терехова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина