

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 заочная. Семестр 7.

1. История развития холодильной техники и применения холода. Охлаждение и замораживание пищевых продуктов. Инновации в оборудовании и технологиях. 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. Способы охлаждения. Определение основных параметров процесса охлаждения. Замораживание пищевых продуктов. Способы, параметры процесса. Изменение теплофизических свойств продукта в процессе замораживания..

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

3. Основы проектирования холодильного предприятия, правил и требования при проектировании элементов холодильных машин и предприятий.. Основы проектирования холодильного предприятия. Планировка холодильных предприятий. Схема технологического процесса и грузооборота холодильного предприятия. Определение основных размеров помещения холодильников. Требования, предъявляемые к планировке холодильного предприятия. Ограждающие и теплоизоляционные конструкции холодильника, расчет и подбор.

4. Способы охлаждения аппаратов помещений. Способ непосредственного и косвенного охлаждения. Рабочие вещества холодильных машин: хладагенты и хладаносители. Выбор способа охлаждения. Требования, предъявляемые к рабочим веществам холодильных машин..

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

6. 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