

Анотація дисципліни «Холодильна техніка і технологія»

Вид підсумкового контролю - іспит

Характеристика дисципліни:

«Холодильна техніка і технологія» - дисципліна, яка вивчає назначення и устройство холодильной техники, фізичні принципи одержання низьких температур, типи, будову и цикли холодильних машин, основні і допоміжні елементи холодильних установок, теоретичні основи холодильної технології, зміни, що відбуваються при обробці, зберіганні, транспортуванні охолоджених та заморожених харчових продуктів.

Мета: курсу:

підготовка висококваліфікованих фахівців, які опанували теоретичні знання та набули практичні навички з питань виробництва, розподілення та використання штучного холоду на підприємствах харчової та переробної промисловості і інших галузях господарчого комплексу України, вивчили основи теорії роботи холодильних машин і засвоїли методи розрахунку їх основних параметрів, вивчили будову та особливості експлуатації холодильного обладнання, вивчили основні положення раціонального проектування промислових холодильних камер з точки зору зберігання харчових продуктів..

Результати засвоєння матеріалу дисципліни.

знання:

основних концепцій, теоретичних та практичних проблем в галузі харчових технологій, предметної області дисципліни, принципів, методів і понять професійної діяльності; перспектив розвитку холодильної техніки та обладнання в світі; загальних принципів аналізу та методів розрахунку процесів і холодильного устаткування переробних та харчових підприємств; будови, принципу дії та правил ефективної експлуатації холодильного устаткування; методів розрахунку окремих вузлів холодильної машини; методів вибору систем охолодження камер і холодильної машини в цілому для охолодження камер; методів економії енергетичних ресурсів та підвищення економічної ефективності холодильного обладнання.

-

вміння:

розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій, обґрунтовувати вибір холодильного устаткування відповідно до технологічних вимог; складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів в області холодильних технологій, контролювати підготовку до використання холодильну техніку та обладнання; забезпечувати ефективне використання холодильного устаткування