Інструкційна карта

Практичного заняття № 6

Дисципліна: «Процеси та апарати харчових виробництв»

Тема: Холодильне обладнання і процеси в них.

Мета: Визначення влаштування холодильних машин та визначення процесів, які в них відбуваються.

Забезпечення заняття: натуральні зразки холодильного обладнання; плакати холодильних машин.

Хід роботи та методика його виконання:

1.Ознайомлення з влаштуванням холодильної машини та призначенням її головних частин.

2.Визначити в яких вузлах холодильної машини протікають процеси «кипіння» та «охолодження».

3. Зробити креслення принципової схеми холодильної машини і дати їй позначення.

Контрольні питання:

1.Як поділяються апарати для охолодження по виду хладоносіїв?

2.Який процес відбувається у випарнику, конденсаторі?

3.Яку функцію виконує компресор?

Література:

1. Поперечний А.М. Процеси та апарати харчових виробництв. Київ, Видавництво «Центр літератури», 2007.