

ТЕМА 14. Холодильне устаткування закладів ресторанного господарства. Термодинамічні основи та фізичні принципи отримання низьких температур. Способи штучного охолодження.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Розрахунок кількості відведеної теплоти.
2. Теплопровідність, конвекція, випромінювання.
3. Плавлення, випаровування та сублімація.
4. Загальний принцип роботи холодильних машин.

Питання для самоперевірки

1. Поясніть, що таке "теплота" і "холод" з фізичної точки зору?
2. Що таке "холодильна машина" та "робоче тіло" холодильної машини?
3. Які параметри описують стан робочого тіла холодильної машини?
4. Чому створюється різниця між високим та низьким температурним рівнями холодильної машини?
5. Як класифікуються низькі температури? Назвіть способи отримання низьких температур.
6. Яка властивість розчинів солей лежить в основі льодосолевого охолодження?
7. Що таке адіабатичне дроселювання газу? Як отримати низькі температури за допомогою даного процесу?
8. Опишіть принцип отримання охолодженого повітря з використанням вихрової труби.
9. Опишіть принцип роботи абсорбційної холодильної машини. Назвіть сфери практичного використання машин даного типу.
10. Поясніть принцип термоелектричного охолодження. Які переваги та недоліки експлуатації термоелектричних холодильних машин?