Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 07:47:50
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ХОЛОДИЛЬНОЙ И ТОРГОВОЙ ТЕХНИКИ им. Осокина В.В.

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____Л.В. Крылова
«_25_» _____03_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.08 Системы холодоснабжения предприятий торговли

Укрупненная группа направлений подготовки 13.00.00 Электро- и теплоэнергетика
(код, наименование)
38.00.00 Экономика и управление
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 13.03.03 Энергетическое машиностроение 38.03.01 Экономика
(код, наименование)

Профиль:_____Инженерная экономика_____
(наименование)

Институт пищевых производств
Форма обучения, курс:
очная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Системы холодоснабжения предприятий торговли» *для обучающихся по направлению подготовки/специальности* 13.03.03 Энергетическое машиностроение 38.03.01 Экономика, (***Профиль*** Инженерная экономика) *разработанная в соответствии с ОПОП ВО* ***для набора обучающихся 2026 года*** *очной формы обучения.*

Разработчик: Демин Михаил Владимирович, доцент кафедры холодильной и торговой техники им. Осокина В.В., кандидат технических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры холодильной и торговой техники имени Осокина В.В.
Протокол от «09» 02. 2026 года № 24
Заведующий кафедрой холодильной и торговой техники им. Осокина В.В.

КАФЕДРА ХОЛОДИЛЬНОЙ И ТОРГОВОЙ ТЕХНИКИ ИМЕНИ ОСОКИНА В.В.

_____ К.А. Ржесик
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:
Директор института ИПП

_____ Д.К. Кулешов.
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «24» 02 2026 года Протокол № 8

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 10

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Демин М.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td>Наименование показателей</td><td>Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td>очная форма обучения / очная форма обучения (уск)</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц

очная форма обучения – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 13.00.00 Электро- и теплоэнергетика 38.00.00 Экономика и управление
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Б.1.В.08

Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 13.03.03 Энергетическое машиностроение 38.03.01 Экономика
(код и название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="5">Профиль:
Инженерная экономика
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей -2</td><td>4-й</td><td>-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов очная форма обучения - 108</td><td>7-й</td><td>-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных - 3
самостоятельной работы обучающегося -3</td><td rowspan="11">Программа высшего образования:

программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td></td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 46/60,95;

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:
приобретение будущими инженерами механиками необходимых для их практической, производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности знаний в области принципов действия, расчетов и приемов эксплуатации холодильного оборудования предприятий торговли.

Задачи учебной дисциплины:
– в результате изучения дисциплины студент должен уметь осуществлять рациональный подбор

холодильного оборудования,
– развить умения проведения расчёта учитывая особенности торгового и технологического холодильного оборудования;
– овладеть конструктивными особенностями, навыками правильной эксплуатации и эффективного использования холодильного оборудования систем холодоснабжения;
– овладение навыками выводить на оптимальные режимы работы холодильные машины и установки;
– научить будущих инженеров грамотному составлению схем холодоснабжения;
– уметь находить пути повышения энергоэффективности систем холодоснабжения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.В.11 «Системы холодоснабжения предприятий торговли» относится к вариативной части ОПОП ВО.

Теоретические дисциплины, для которых освоение дисциплины **Б.1.В.11 «Системы холодоснабжения предприятий торговли»** необходимо как предшествующее: Б.1.О.20 «Технология материалов и материаловедение» Б.1.В.06 «Теоретические основы холодильной техники», Б1.В.ДВ.02.01 «Компьютерная графика», и при дальнейшем изучении дисциплины: Б.1.О.25 «Детали машин и основы конструирования», Б.1.В.05 «Холодильная технология» Б.1.В.ДВ.05.01 «Компьютерное проектирование холодильной техники», Б.1.В.03 «Расчёт и конструирование оборудования в отрасли», Б1.В.ДВ.08.01 «Процессы и аппараты пищевых производств», выполнения выпускной квалификационной работы, а также для использования полученных навыков пои обучении в магистратуре и на производстве.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должен обладать сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-6 Способен проводить анализ работы объектов профессиональной деятельности	ПК-6.1 Владеет методами выполнения точных измерений для определения действительных значений контролируемых параметров. ПК-6.2 Способен к оформлению и ведению производственно-технической документации. ПК-6.3 Владеет правилами хранения и поддержания в рабочем состоянии рабочих эталонов для воспроизведения единиц величин, средств поверки и калибровки ПК-6.4 Владеет методами поверки (калибровки) простых средств измерений

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- оборудование отрасли;
- эксплуатация и обслуживание машин;
- монтаж и ремонт оборудования отрасли;
- холодильное и торговое оборудование.

Уметь:
- проводить анализ современных холодильников, которые используются на предприятиях торговли;

- проводить расчет испарителей холодильных машин;
- расчет конденсаторов;
- расчет воздухоохладителей;
- находить пути повышения энергоэффективности;
- выбирать оптимальные режимы работы холодильного оборудования;
- уметь проводить монтаж и наладку холодильного оборудования на предприятиях торговли.

Владеть:
- базовыми знаниями холодильной техники;
- навыками самостоятельной работы;
- методикой расчёта и подбора оборудования для систем холодоснабжения;
- навыками составления схемы холодоснабжения предприятий торговли;
- умениями организовывать правильную эксплуатацию систем холодоснабжения.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Назначение и устройство холодильных машин применяемых на предприятиях торговли.
Введение.
Тема 1. Конструкция, принцип действия компрессоров. Влияние температурного режима на производительность компрессора
Тема 2. Анализ холодильного оборудования. Теплообменные аппараты холодильных машин
Тема 3. Современные холодильные агенты применяемые в холодильной технике
Тема 4. Одноступенчатые, многоступенчатые и каскадные холодильные машины

Смысловой модуль 2. Схемы холодоснабжения крупных предприятий торговли.
Тема 5. Схемы децентрализованного и, централизованного холодоснабжения, преимущества и недостатки.
Тема 6 Вспомогательное оборудование холодильных машин
Тема 7.Особенности торгового и технологического холодильного оборудования крупных предприятий торговли.
Тема 8. Современные теплоизоляционные материалы.
Тема 9. Схемы и циклы холодильных машин работающих на CO_2.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	**Количество часов**											
	очная форма обучения						**заочная форма обучения**					
	всего	**в том числе*:**					**всего**	**в том числе*:**				
		л.	**п.**	**лаб.**	**инд.**	**ср**		**л.**	**п.**	**лаб.**	**инд.**	**ср**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Назначение и устройство холодильных машин применяемых на предприятиях торговли.												
Тема 1. Конструкция, принцип действия компрессоров. Влияние температурного режима на производительность компрессора	11	2	2			7						
Тема 2. Анализ холодильного оборудования. Теплообменные аппараты холодильных машин	11	2	2			7						
Тема 3. Современные холодильные агенты применяемые в холодильной технике	13	2	4			7						
Тема 4. Одноступенчатые,	13	2	4			7						

многоступенчатые и каскадные холодильные машины												
Итого по смысловому модулю 1	48	8	12			28						
Модуль 2												
Смысловой модуль 2. Схемы холодоснабжения предприятий торговли.												
Тема 5. Схемы децентрализованного и централизованного холодоснабжения, преимущества и недостатки.	13	2	4			7						
Тема 6. Вспомогательное оборудование холодильных машин	13	2	4			7						
Тема 7. Особенности торгового и технологического холодильного оборудования предприятий торговли	12,95	2	4			6,95						
Тема 8. Современные теплоизоляционные материалы	11	1	4			6						
Тема 9. Схемы и циклы холодильных машин работающих на CO_2.	11	1	2			6						
Итого по смысловому модулю 2	58,95	8	18			32,95						
Всего по смысловым модулям	106,95	16	30			60,95						
Катт	***0,8***				***0,8***							
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	***0,25***				***0,25***							
Контроль												
Всего часов	**108**	**16**	**30**		***1,05***	**60,95**						

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия; 4. инд – индивидуальные задания; 5. СР – самостоятельная работа.
ИК- индивидуальные консультации с педагогическими работниками; КЭ- консультации перед экзаменом; Катт – контрольная работа на аттестацию в период обучения; Какттэк – Контактная работа на аттестацию в период экзаменационной сессии; Срек – самостоятельная работа в период промежуточной аттестации.

7. **ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

N п/п	Название темы	Количество часов очная форма	Количество часов заочная форма
1	Практическая работа №1 Устройства для измерения и контроля температуры	2	
2	Практическая работа №2 Построение и анализ циклов паровых компрессионных холодильных машин	4	
3	Практическая работа №3 Замер линейного мертвого пространства поршневого компрессора холодильной машины	4	
4	Практическая работа №4 Приборы автоматики холодильных машин	4	
5	Практическая работа №5 Испытание льдогенератора «ICE CUBE MAKER 12»	4	
6	Практическая работа №6 Снятие схемы трёхблочной холодильной установки предназначенной для централизованного холодоснабжения и определение основных её характеристик.	4	
7	Практическая работа №7 Исследование цикла работы холодильной установки на базе холодильника НОРД ДХ – 239/7	4	
8	Практическая работа №8 Исследование температурного поля в охлаждаемом объеме торгового холодильного оборудования	4	

	Всего	30	

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ не запланировано учебным планом

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	**заочная форма**
1			
2			
3			
	Всего		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов очная форма	Количество часов заочная форма
1	Краткий исторический обзор развития холодильной техники. Холодильная техника в других отраслях народного хозяйства	7	
2	Принцип действия. Область применения. Агрегатирование холодильных машин. Классификация холодильных агрегатов.	7	
3	Агрегаты компрессионные, компрессорно-конденсаторные, аппаратные и комплексные.	7	
4	Преимущества агрегатирования холодильных машин	7	
5	Основные Уравнения теплопередачи. Средняя разница температур.	7	
6	Пути интенсификации теплообменных аппаратов.	6,95	
7	Влияние термических сопротивлений загрязнений на эффективность работы теплообменных аппаратов.	6	
8	Обоснование выбора перепадов температур в теплообменных аппаратах.	6	
9	Исследование режимов работы действительной холодильной машины. Исследование температуры холодильного агента в различных точках холодильной машины.	6	
	Всего	60,95	

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- экзамен проводится в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - коллоквиум (темы 1-9)	10	60
- тест (темы 1-9) - контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2)	10 10	20 20
Промежуточная аттестация	*зачёт*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - коллоквиум (темы 1-9) - тест (темы 1-9)	13 11	78 22
Промежуточная аттестация	*зачёт*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Контрольные вопросы к модулю 1:

1. По каким признакам классифицируются поршневые компрессоры?
2. Каковы устройство и принцип действия герметичного компрессора?
3. Каковы устройство и принцип действия полугерметичного компрессора?

4. Каковы устройство и принцип действия негерметичного компрессора?
5. Какие материалы используют для изготовления компрессоров?
6. Теплообменные аппараты в схемах холодильных установок.
7. Испарители. Воздухоохладители. Поверхностные воздухоохладители.
8. Приведите основные отличия рекуперативных и регенеративных теплообменных аппаратов.
9. Орошаемые воздухоохладители. Конструкции воздухоохладителей.
10. Конденсаторы. Воздушные конденсаторы.
11. Конденсаторы с водяным охлаждением. Конденсаторы кожухотрубные вертикальные (КТВ).
12. Пластинчатые и испарительные конденсаторы.
13. Регенеративные теплообменные аппараты, принцип действия и конструкция.
14. Назначение, устройство и принцип действия ТРВ
15. Назначение, устройство и принцип действия реле давления;
16. Назначение, устройство и принцип действия реле уровня смазки;
17. Назначение, устройство и принцип действия ЭРВ;
18. Назначение, устройство и принцип действия соленоидного вентиля;
19. Виды ресиверов, устройство и принцип действия;
20. С какой целью в холодильной машине используют промежуточные сосуды;
21. Маслоотделители и маслосборники, каково их назначение?
22. Устройство охладителя жидкости.
23. В каких холодильных машинах используют спиральные компрессоры?
24. Каким образом в спиральных компрессорах происходит процесс сжатия холодильного агента?
25. По каким признакам классифицируются спиральные компрессоры?
26. Перечислить преимущества спиральных компрессоров перед поршневыми;
27. Каким образом осуществляется регулировка холодопроизводительности в спиральных компрессорах?
28. Перечислить недостатки спиральных компрессоров.
29. Энергосберегающие холодильные системы. Преобразование энергии в тепловых насосах.
30. Термодинамический анализ теплонасосных установок.
31. Источники низкопотенциальной теплоты.
32. Схемные решения ТНУ.
33. Технико-экономические предпосылки развития тепловых насосов.
34. Дайте определение тепловому насосу. Каким параметром оценивается его термодинамическая эффективность?
35. От чего зависят теплопритоки в холодильную камеру?
36. Каким образом можно уменьшить теплопритоки?
37. Какие требования предъявляются к теплоизолирующим материалам?
38. Какие современные изоляционные материалы применяют для низкотемпературных холодильных камер?
39. Какие изоляционные материалы относятся к органическим, а какие к неорганическим?

Контрольные вопросы к модулю 2:
Каково устройство и принцип действия одноступенчатой холодильной машины?
В чем отличие теоретического цикла работы холодильной машины от действительного?
Каким показателем определяется энергетическая эффективность холодильной машины?
С какой целью переохлаждают хладагент?
В каком устройстве осуществляется дросселирование хладагента?
В каких случаях используют двухступенчатые холодильные машины?
Каково устройство и принцип действия двухступенчатой холодильной машины?
В чем заключается отличие полного и неполного промежуточного охлаждения?
Каковы способы переохлаждения жидкого хладагента?

Как влияет повышение температуры конденсации на холодопроизводительность холодильной машины?
В каких случаях используют каскадные холодильные установки?
Каково устройство и принцип действия каскадной холодильной установки?
В чём заключаются преимущества децентрализованного холодоснабжения?
Перечислите вспомогательное оборудование и основные узлы холодильных машин работающих на нескольких температурах кипения.
Каково устройство и принцип действия одноступенчатой холодильной машин работающих на нескольких температурах кипения?
С какой целью регулятора давления устанавливаемого на линию всасывания, а с какой на линию нагнетания?
В каких случаях может произойти подтапливание аппаратов конденсатором?
Назначение обратного клапана и место их установки при использовании поршневых и винтовых компрессоров.
Какие компрессора используют в одноступенчатых холодильных машинах работающих на нескольких температурах кипения?
Перечислить достоинства схемы со змеевиковым промежуточным сосудом.
Что целесообразно устанавливать между компрессором низкого давления и промежуточным сосудом?
Какие мероприятия необходимо обеспечивать для безопасных условий пуска компрессоров?
Отличие схем включения поршневого, центробежного и винтового компрессора?
Какие компрессора используют в двухступенчатых холодильных машинах работающих на нескольких температурах кипения?
В чем заключается отличие нижнего и верхнего каскадов холодильной установки?
Какие хладагенты используют в каскадах установки?
Как строится цикл работы каскадной установки?
Какое устройство является общим для обоих каскадов?
В чём заключаются преимущества децентрализованного холодоснабжения?
Какое существует торговое оборудование крупных предприятий торговли?
Каково устройство бонеты низкотемпературной?
Опишите устройство витрины морозильной?
Опишите устройство горки гастрономической, фруктовой, кондитерской.
Как классифицируются льдогенераторы? Перечислите достоинства и недостатки различных типов льдогенераторов?
Каковы основные элементы барабанного льдогенератора? Поясните их назначение, устройство и принцип действия.
Поясните назначение, устройство и принцип действия фризера.
Перечислить основные элементы флюидизационного морозильного аппарата.
Какое устройство и принцип действия плиточных морозильных аппаратов и спиральных конвейерных морозильных аппаратов.
Свойства диоксида углерода в сравнении с другими хладагентами.
Фазовая диаграмма воды и фазовая диаграмма диоксида углерода. Тройная точка.
Диаграмма давления – энтальпия (LgP – i) для CO2.
Экологические особенности CO2.
Что произойдет при утечке хладагента из системы и как обнаружить утечку?
Какие холодильные агенты применяются в промышленности? Области их применения.
Какие жидкие хладоносители применяют в холодильной технике и по каким свойствам осуществляется их выбор?
Опишите достоинства, которыми обладает диоксид углерода и основной недостаток.
Понятие, что такое рабочее тело. Перечислить рабочие тела, применяемые в холодильной технике?
Каковы преимущества холодильной машины работающей на CO2, перед холодильной машиной работающей на хладагенте R 22?
В чём заключаются недостатки холодильной машины работающей на CO2?

По каким причинам холодильные машины на CO2 не имели широкого применения ранее?
Для чего используют холодильные машины работающие на диоксиде углерода?
Каково устройство и принцип действия холодильной машины работающих на CO2?
Изобразите схему основных элементов холодильной установки работающей на CO2 и NH3;
Изобразите схему основных элементов холодильной установки работающей на диоксиде углерода и тетрафторэтане;
Перечислите вспомогательные элементы холодильной установки работающей на CO2.
Какие компрессора используют в холодильной установки работающей на CO2 в верхнем и нижнем контуре?
С какой целью производится переохлаждение жидкого диоксиде углерода перед дросселированием?
От каких параметров зависит термодинамическая эффективность холодильной машины работающей на CO2?
В какой области диаграммы и в каких точках происходит адиабатическое сжатие хладагента до давления конденсации?
В каком элементе холодильной машины от холодильного агента отводится теплота и полностью изменяется агрегатное состояние хладагента?

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1				Смысловой модуль N 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
10	10	10	10	10	10	15	15	10	

Примечание. T1, T2, ... T9– номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
60-100	«Зачтено»	Правильно выполненная работа. Может быть незначительное количество ошибок.
0-59	«Не зачтено»	Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации.

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Холодильное оборудование предприятий пищевой промышленности [Текст] : учеб. пособие / В. В. Осокин [и др.] ; М-во образования и науки, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Одес. нац. акад. пищевых технологий. - Донецк, О. : [ДонНУЭТ], 2011. - 255 с.
2. Холодильная техника пищевой отрасли: / [В.В. Осокин и др.]рекомд. М-вом образования и науки, молодежи и спорта Украины, Донецк; Одесса: ДонНУЭТ, 2012.- 280 с.
3. Демин, М. В. Холодильная технология и современные системы холодоснабжения предприятий

торговли [Текст] : учеб. пособие для студентов направления подгот. 13.03.03 "Энергет. машиностроение" профиль "Холод. машины и установки", и 15.03.02, 15.04.02 "Технол. машины и оборудование" профиль "Оборудование перераб. и пищевых пр-в оч. и заоч. форм обучения / М. В. Демин, К. А. Ржесик ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского" . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ 207 с. : табл., рис.

Дополнительная литература:

1.Воробьева, Н. Н. Холодильная техника и технология. Часть 1 : учебное пособие / Н. Н. Воробьева. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. — 164 с. — ISBN 5-89289-447-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/14399.html
2.Воробьева, Н. Н. Холодильная техника и технология. Часть 2 : учебное пособие / Н. Н. Воробьева. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. — 104 с. — ISBN 5-89289-447-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/14400.html
3. Семикопенко, И. А. Холодильная техника : учебное пособие / И. А. Семикопенко, Д. В. Карпачев. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2014. — 269 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/28417.html

Учебно-методические издания:

1. Горин А.Н., Дёмин М.В. Современные системы холодоснабжения крупных предприятий торговли. Методические указания к изучению курса для студентов специальности "Оборудование перерабатывающих и пищевых производств" очной и заочной форм обучения. Донецк: ДонНУЭТ, 2013 – 32с.
2. Дёмин М.В. Современные системы холодоснабжения крупных предприятий торговли. Лекции для студентов специальности "Оборудование перерабатывающих и пищевых производств" очной и заочной форм обучения. Донецк: ДонНУЭТ, 2013 – 118с.
3. Дёмин М.В. Современные системы холодоснабжения крупных предприятий торговли. Методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов специальности "Оборудование перерабатывающих и пищевых производств" очной и заочной форм обучения. Донецк: ДонНУЭТ, 2013 – 28с.
4. Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://distant.donnuet.education/

Электронные ресурсы

1. Дёмин М.В. Системы холодоснабжения предприятий торговли [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направления 13.03.03 «Энергетическое машиностроение» (профиль: Холодильные машины и установки), очной и заочной форм обучения / М.В. Дёмин ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «ДонНУЭТ», каф. холодильной и торговой техники им. Осокина В.В. ─ Донецк: ДонНУЭТ, 2019. ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Дёмин М.В. Системы холодоснабжения предприятий торговли [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для лаб. работ напр. 13.03.03 «Энергетическое машиностроение» (профиль: Холодильные машины и установки), очной и заочной форм обучения / М.В. Дёмин ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «ДонНУЭТ», каф. холодильной и торговой техники им. Осокина В.В. ─ Донецк: ДонНУЭТ, 2021. ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Дёмин М.В. Системы холодоснабжения предприятий торговли [Электронный ресурс] : рабочая уч. прогр. [напр. подг. 13.03.03 «Энергетическое машиностроение» на 2020-2021 уч. г.] / М.В. Дёмин

; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «ДонНУЭТ», каф. холодильной и торговой техники им. Осокина В.В. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], 2020.
4. Дёмин М.В. Системы холодоснабжения предприятий торговли [Электронный ресурс] : дистанц. курс на платформе Moodle / М.В. Дёмин ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «ДонНУЭТ», каф. холодильной и торговой техники им. Осокина В.В. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], (обновлен 2020).

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
6. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудитории для проведения лабораторных занятий: 7008,7009,7205

1.Учебная аудитория №7205 для проведения лекций: 26 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, информационные стенды, демонстрационные стенды приборов автоматики; демонстрационные стенды холодильных машин; демонстрационные стенды компрессорной техники; демонстрационный стенд теплоизоляционных материалов.
2. Учебная аудитория №7008, №7009 для проведения лабораторных и практических занятий: по 14 посадочных мест, информационные стенды, Материально- техническое обеспечение дисциплины состоит из: холодильного прилавка; планшетов с изображением лабораторных стендов; трехблочной холодильной машины «Bitzer»; низкотемпературного холодильного ларя; бытовых холодильников; лабораторный стенд по определению теплоэнергетических характеристик бытового холодильного оборудования; лабораторный стенд по определению теплоэнергетических характеристик торгового холодильного оборудования; лабораторный стенд по исследованию характеристик работы малого холодильного оборудования (камера среднетемпературная сборно-щитовая); лабораторный стенд по исследованию характеристик работы малого холодильного оборудования (камера стационарная); измерительно-вычислительные комплексы - 2 шт..
Проектирование холодильника происходит на примере холодильника бытового холодильника установленного в аудитории 7008
3. Читальный зал библиотеки № 7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе; операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office

2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.); Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.)

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Дёмин Михаил Владимирович	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры холодильной и торговой техники имени Осокина В.В., учёная степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специальность: Оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик. Диплом кандидата технических наук серия ДК №020053	1. Удостоверение о ПК №612400031804, 09.06.2023г. с 06.06.2023г. по 09.06.2023г. 36 часов. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Физико-технические науки и технологии» 2. Удостоверение о ПК №771803290313 15.05.2023г. с 11.05.2023г. по 13.05.2023г. 36 часов. ФГБОУ «Федеральный институт промышленной собственности» г. Москва «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения» 3. Удостоверение о ПК №800400000168, от 27.11.2023 г., с 16.10.2023г по 24.11.2023г 36 часов ФГБОУ ВО ВПО «ДонНУЭТ» имени М. Туган-Барановского ЦДПО г. Донецк «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации» 4. Удостоверение о ПК №612400044494 от 10.10.2024г, с 08.10.2024г по 10.10.2024г 24 часа ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону «Система высшего образования как ключевой фактор научно-технологического развития» 5. Справка о прохождении стажировки №24/002с от 23.12.2024г с 02.12.2024г по 23.12.2024г 72 часа ООО «ТД «Горняк». Донецк «Современные методы и системы холодоснабжения при обработке молочных продуктов низкой

				температурой» 6. Удостоверение о ПК №193105568490 от 06.10.2025г. с 29.09.2025г. по 05.10.2025г. 36 часов ООО «Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки». «Современная цифровая образовательная среда» 7. Удостоверение о ПК №193105571646 от 11.11.2025г. с 05.11.2025г. по 11.11.2025г. 36 часов «Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки» «Использование средств индивидуальной защиты (СИЗ)»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б.1.В.11. СИСТЕМЫ ХОЛОДОСНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ

(шифр и наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки 13.03.03 Энергетическое машиностроение

(код и наименование направления подготовки)

Профиль Холодильные машины и установки и экономика предприятия

(наименование профиля/)

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

Знать:
- оборудование отрасли;
- эксплуатация и обслуживание машин;
- монтаж и ремонт оборудования отрасли;
- холодильное и торговое оборудование.

Уметь:
- проводить анализ современных холодильников, которые используются на предприятиях торговли;
- проводить расчет испарителей холодильных машин;
- расчет конденсаторов;
- расчет воздухоохладителей;
- находить пути повышения энергоэффективности;
- выбирать оптимальные режимы работы холодильного оборудования;
- уметь проводить монтаж и наладку холодильного оборудования на предприятиях торговли.

Владеть:
- базовыми знаниями холодильной техники;
- навыками самостоятельной работы;
- методикой расчёта и подбора оборудования для систем холодоснабжения;
- навыками составления схемы холодоснабжения предприятий торговли;
- умениями организовывать правильную эксплуатацию систем холодоснабжения.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-6 Способен проводить анализ работы объектов профессиональной деятельности	ПК-6.1 Владеет методами выполнения точных измерений для определения действительных значений контролируемых параметров. ПК-6.2 Способен к оформлению и ведению производственно-технической документации. ПК-6.3 Владеет правилами хранения и поддержания в рабочем состоянии рабочих эталонов для воспроизведения единиц величин, средств поверки и калибровки ПК-6.4 Владеет методами поверки (калибровки) простых средств измерений

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1 Назначение и устройство холодильных машин применяемых на предприятиях торговли.

Введение.

Тема 1. . Конструкция, принцип действия компрессоров. Влияние температурного режима на производительность компрессора
Тема 2. Анализ холодильного оборудования. Теплообменные аппараты холодильных машин
Тема 3. Современные холодильные агенты применяемые в холодильной технике
Тема 4. Одноступенчатые, многоступенчатые и каскадные холодильные машины

Смысловой модуль 2. Схемы холодоснабжения крупных предприятий торговли.
Тема 5. Схемы децентрализованного и, централизованного холодоснабжения, преимущества и недостатки.
Тема 6 Вспомогательное оборудование холодильных машин
Тема 7.Особенности торгового и технологического холодильного оборудования крупных предприятий торговли.
Тема 8. Современные теплоизоляционные материалы.
Тема 9. Схемы и циклы холодильных машин работающих на CO_2.

Виды учебных занятий по дисциплине

Лекции – 16 часов, практические – 30 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Разработчик

Дёмин Михаил Владимирович, к.т.н., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника) *(подпись)*

Заведующий кафедрой холодильной и
торговой техники им. Осокина В.В.
Ржесик Константин Адольфович, д.э.н., профессор _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой) *(подпись)*