

Modułowy system szkoleń ®

Moduł zasadniczy CH – 1

EKSPLOATACJA I KONSERWACJA URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH zagrożenia pracy i przeciwdziałanie

Czas trwania: 2 dni: 15 godzin + Test

PIERWSZY DZIEŃ SZKOLENIA

- Rozpoczęcie szkolenia. Czynności organizacyjne (0,5 h) 8.30**
- 1. Wpływ parametrów pracy układu chłodniczego na jego funkcjonowanie (1h) 9:00 – 9:45**
- Parametry i wielkości charakterystyczne układu chłodniczego oraz współzależności między nimi. Wpływ zmian parametrów na działanie układu.*
- 2. Ogólne zasady obsługi, odczyt i wykorzystanie parametrów pracy urządzenia chłodniczego (2h) 9:50 – 11:30**
- Parametry pracy sprężarki. Olej w sprężarce oraz w obiegu chłodniczym i jego parametry. Ciśnienie i inne parametry jako czynnik zagrożenia. Przykłady zabezpieczenia sprężarek i innych elementów urządzenia chłodniczego.*
- 3. Czystość i szczelność instalacji chłodniczej (1h) 11:35 – 12:20**
- Czystość, suchość, szczelność. Zanieczyszczenia urządzenia chłodniczego. Czystość zewnętrzna i wewnętrzna. Przykłady czynności obsługowo-konserwacyjnych.*
- 4. Zaburzenia w pracy układu chłodniczego (1h) 12:25 – 13:10**
- Prawidłowe i nieprawidłowe objawy i parametry pracy sprężarki. Zagrożenia występujące w pracy urządzeń chłodniczych, przyczyny stanów nieprawidłowych.*
- 5. Instalacje chłodnicze na statkach morskich (1h) 13:15 – 14:00**
- Rodzaje instalacji chłodniczych na statkach. Specyficzne cechy urządzeń chłodniczych na statkach.*

Przerwa obiadowa 14:00–14:50

6. Własności czynników chłodniczych w świetle eksploatacji urządzeń chłodniczych (2h) 14:50 – 16:20

Podział czynników chłodniczych ze względu na ich własności eksploatacyjne. Specyficzne własności wybranych płynów roboczych. Zasady posługiwania się czynnikami chłodniczymi.

DRUGI DZIEŃ SZKOLENIA

7. Przechowywanie warzyw i owoców (2h) 8:30 – 10:00

Podstawowe informacje o przechowalnictwie warzyw i owoców. „Trwałość przechowalnicza”. Warunki przechowywania. Procesy życiowe zachodzące w przechowywanych warzywach.

8. Obiekty przechowalnicze (1h) 10:10 – 10:55

Przeznaczenie, zalety i wady różnych metod i obiektów przechowalniczych. Zamrażalnictwo owoców i warzyw. Instalacje specjalistyczne w przechowalnictwie warzyw i owoców.

9. Eksploatacja i konserwacja urządzeń chłodniczych w przechowalnictwie owoców i warzyw (1h) 11:05 – 11:50

Bezpieczeństwo obsługi i środowiska. Realizacja właściwej technologii chłodniczej. Koszty eksploatacji.

10. Eksploatacja i konserwacja pomp ciepła (2h) 12:00 – 13:35

Zasady eksploatacji instalacji z pompami ciepła. Parametry pracy pompy ciepła i ich wpływ na pracę układu. Rodzaj źródła ciepła a eksploatacja pompy ciepła. Koszty eksploatacji pompy ciepła. Czynności konserwacyjne. Zaburzenia w pracy pomp ciepła, przyczyny awarii oraz metody zapobiegania i usuwania.

Przerwa obiadowa 13:35–14:25

10. Eksploatacja i konserwacja pomp ciepła – c.d. (2h) 14:25 – 15:55

TEST PISEMNY (16.00 – 16.45)

Test wyboru (20 pytań)