



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Saldēšanas iekārtu un sistēmu ekspluatācija"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: noteikt saldēšanas iekārtas veidu un lietojumu. Zina: saldēšanas iekārtu veidus un to lietojumu, elektrotehnikas pamatus, klimatisko apstākļu ietekmi uz iekārtas darbību. Izprot: saldēšanas iekārtas piemērotību tās lietošanas veidam (produktam). 2. Spēj: iestatīt saldēšanas iekārtas darba parametrus atbilstoši tehnoloģiskajam procesam, dokumentējot iestatījumu izmaiņas. Zina: saldēšanas iekārtu iestatīšanas tehnoloģisko procesu, saldēšanas iekārtu vizuālās pārbaudes metodes, mērījumu veikšanas metodes, dokumentu noformēšanas kārtību. Izprot: saldēšanas iekārtas darba parametru iestatīšanas atbilstību tehnoloģiskajam procesam. 3. Spēj: atjaunot saldēšanas iekārtu darbību pēc regulēšanas darbiem. Zina: Moljēra (I-d) diagrammu un tās lietošanu, saldēšanas iekārtas darba parametrus, saldēšanas sistēmu fizikālo raksturlielumu mērvienības dažādās mērvienību sistēmās, saldēšanas iekārtas regulēšanas darbu metodes, saldēšanas tehnoloģijas metodes. Izprot: saldēšanas iekārtas darbības atjaunošanas kārtību pēc veiktajiem montāžas vai remonta darbiem. 4. Spēj: nodrošināt saldēšanas iekārtas drošu iedarbināšanu. Zina: saldēšanas iekārtu kompresoru veidus un darbības principus, siltumapmaiņas aparātu veidus un darbības principus, saldēšanas iekārtu iedarbināšanas kārtību. Izprot: saldēšanas iekārtas drošas iedarbināšanas nozīmi tālākajā ekspluatācijā. 5. Spēj: veikt defektu novēršanas darbus, minimāli ietekmējot saldēšanas iekārtas tehnoloģisko procesu. Zina: saldēšanas iekārtu sistēmu darbības principus, ekspluatācijas režīmus, to normas un novirzes no tām, rīcību saldēšanas iekārtu sistēmu darbības noviržu gadījumā, saldēšanas iekārtu elektriskās, pneimatiskās un hidrauliskās vadības sistēmas, to darbības atjaunošanu atbilstoši to ekspluatācijas noteikumiem un saldēšanas iekārtu ekspluatācijas režīma prasībām. Izprot: saldēšanas iekārtu un sistēmu bojājumu un defektu savlaicīgas novēršanas ietekmi uz saldēšanas tehnoloģisko procesu. 6. Spēj: atjaunot saldēšanas iekārtas darbu pēc veiktajiem montāžas un remonta pasākumiem. Zina: saldēšanas iekārtu un sistēmu darba parametrus atbilstoši tehnoloģiskajam procesam, saldēšanas iekārtu un sistēmu darbības atjaunošanas pamatprincipus un paņēmienus, rīcību, ja pārbaude nav izturēta, saldēšanas iekārtu regulēšanas metodes. Izprot: saldēšanas iekārtu un sistēmu regulēšanas nozīmi to darbības atjaunošanā. 7. Spēj: patstāvīgi veikt saldēšanas iekārtas diagnostiku un apkopi.
---	---

	Zina: siltumtehnikas pamatus, saldēšanas iekārtu kompresoru, siltumapmaiņas aparātu u.c. elementu uzbūvi un darbības principus, saldēšanas iekārtu diagnostikas pamatprincipus. Izprot: saldēšanas iekārtas diagnostikas un apkopes ietekmi uz to ekspluatācijas procesu. 8. Spēj: apturēt saldēšanas iekārtas darbu, nepieciešamības gadījumā veicot tās konservāciju. Zina: saldēšanas iekārtu apstādināšanas kārtību, saldēšanas iekārtu konservācijas kārtību. Izprot: saldēšanas iekārtas drošas apstādināšanas ietekmi uz turpmāko ekspluatāciju.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Aukstumiekārtu sistēmu tehniķis
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: - saldēšanas iekārtas veida un lietojuma noteikšanu (piemēram, saldēšanas iekārtas veida noteikšanu un tās funkcijas aprakstīšanu, saldētavas būvvieta izvēli un aprēķinu parametru izvēli, vienkārša tvaika kompresijas cikla aprēķinu, ja doti cikla parametri un raksturojošie lielumi, saldētavas ietilpības un celtniecības laukuma aprēķinu, saldētavas siltumizolācijas slāņa biezuma aprēķinu); - saldēšanas iekārtas darba parametru iestatīšanu atbilstoši tehnoloģiskajam procesam, iestatījumu izmaiņu dokumentēšanu; - saldēšanas iekārtu darbības atjaunošanu pēc regulēšanas darbiem; - saldēšanas iekārtas drošas iedarbināšanas nodrošināšanu (piemēram, drošas, stabilas un ilglaicīgas saldēšanas iekārtu un sistēmas darbības priekšnoteikumu ievērošanu); - defektu novēršanu, minimāli ietekmējot saldēšanas iekārtas tehnoloģisko procesu (piemēram, saldēšanas sistēmu vizuālās, hidrauliskās un pneimatiskās pārbaudes); - saldēšanas iekārtas darba atjaunošanu pēc veiktajiem montāžas un remonta pasākumiem; - saldēšanas iekārtas diagnostiku un apkopi; - saldēšanas iekārtas darba apturēšanu, nepieciešamības gadījumā veicot tās konservāciju. Piemēram, laboratorijas stendā iedarbināt saldēšanas iekārtu (piemēram, kondensatoru) un veikt saldēšanas iekārtas tehnisko parametru kontrolmērījumus vairākos sistēmas posmos, atrast neatbilstības un novirzes no noteiktās robežvērtības, regulēt saldēšanas iekārtas parametrus atbilstoši darba uzdevumam. <i>Pārbaudījumā kā saldēšanas iekārtas piemērs tiek norādīts kondensators, kā analoģu pedagogs/komisija var izvēlēties iztvaikotāju, kompresoru vai citu saldēšanas iekārtu.</i>