

## Программа повышения квалификации инженерно-технических кадров

### ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

формирование и развитие кадрового потенциала для предприятий и организаций торговли и общественного питания в интересах повышения качества и производительности труда, создания и модернизации высокопроизводительных рабочих мест



**«Современные технологии эксплуатации,  
ремонт торгового и холодильного оборудования,  
систем кондиционирования воздуха»**

***Срок обучения по программе:*** 108 учебных часов, в т.ч.: аудиторных - 74 часа, итоговая аттестация - 2 часа;

***Целевая группа специалистов:*** руководитель структурного подразделения; старший техник-механик; техник-механик ;

***Реализуемые формы обучения:*** с отрывом от работы, с частичным отрывом от работы, дистанционное сопровождение и электронное обучение;

***Предлагаемый график обучения:*** 4 дня, 16-32 ч. в неделю, 1 месяц;

***Стоимость обучения одного специалиста:***  
22 900 рублей.

**Стажировка на базе ведущих исследовательских и инжиниринговых центров на территории России:**

*Внедрение на предприятиях реального сектора экономики России современных технологий эксплуатации специализированного и многофункционального торгового и холодильного оборудования, систем кондиционирования воздуха.*

***Срок стажировки: 5-10 дней;***

***Стоимость обучения одного специалиста:  
15 000 рублей.***

**Стажировка на базе ведущих исследовательских и инжиниринговых центров за рубежом:**

*Внедрение на зарубежных предприятиях современных технологий эксплуатации специализированного и многофункционального торгового и холодильного оборудования, систем кондиционирования воздуха.*

***Срок стажировки: 5-7 дней;***

***Стоимость обучения одного специалиста:***

**100 000 рублей.**

**Программа реализуется в рамках приоритетного направления развития науки, технологий и техники в Российской Федерации:**  
**«ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ, ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ»**



Программа ориентирована на получение профессиональных инженерно-технических модульный формат, учет требований ФГОС, профессиональных стандартов и квалификационных профильных заказчиков.

Основные виды профессиональной деятельности:

**ПРОЕКТНО-КОНСТРУКТОРСКАЯ;**

**- ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ;**



## СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ



*Модуль 1. Введение в программу.*

*Модуль 2. Управление монтажом торгового и холодильного оборудования.*

*Модуль 3. Техническая эксплуатация торгового и холодильного оборудования.*

*Модуль 4. Устройство и эксплуатация кондиционеров.*

*Модуль 5. Электрооборудование холодильно-компрессорных машин и установок.*

*Итоговая аттестация по программе*

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

### *1.1. Проектно-конструкторская деятельность:*



1.1.1. Готовность анализировать и контролировать результаты своей деятельности, способность к аргументированному выдвижению проектных предложений в коммуникативно-производственных ситуациях.

1.1.2. Способность организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.



## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

### ***1.1. Производственно-технологическая деятельность:***



**1.2.1. Готовность осуществлять монтаж торгового и холодильного оборудования, обслуживание и эксплуатацию систем кондиционирования воздуха.**

**1.2.2. Готовность проводить работы по настройке и регулированию работы систем автоматизации холодильного оборудования.**

**1.2.3. Способность обнаруживать неисправную работу торгового и холодильного оборудования, систем кондиционирования воздуха и принимать меры для устранения и предупреждения отказов и аварий.**





Заместитель директора  
ИДО:

*кандидат  
педагогических наук,  
доцент*

**САМОРУКОВ**  
Вячеслав Иванович

В реализации программы повышения квалификации принимают участие ведущие специалисты из числа профессорско-преподавательского состава вуза при непосредственном участии руководителей и специалистов профильных комитетов Правительств Санкт-Петербурга и Ленинградской области, а также представителей хозяйствующих субъектов экономики России. В комплекс материально-технического обеспечения программы входят административно-учебные и учебные здания, учебные классы и специализированные лаборатории.





**Руководитель  
программы:**

*доктор экономических  
наук, профессор*  
**Антипов Евгений  
Федорович**

Высшая школа биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ) образована на базе технологического факультета института ТЭУ Санкт-Петербургского Политехнического университета Петра Великого в 2016 г. В состав высшей школы вошли 3 кафедры — Химии и биотехнологии, Технологии и организации питания, Технического обеспечения торговых и технологических процессов.

Школа имеет тесные партнерские отношения с ведущими производителями предприятиями пищевой промышленности, а также предприятиями, осуществляющими производство, монтаж, наладку, сервисное обслуживание и эксплуатацию промышленного торгового и холодильного оборудования, а также систем кондиционирования воздуха (ЗАО "Хладокомбинат № 1", "Хладокомбинат № 4/5", "Петрохолод", ООО "Холодком", "Спецхолодмонтаж", "Норд-сервис", "Ленхолодсервис" и др. ("Комфортинжиниринг", "Климат Плюс", "Термосервис", "Термокинг", "Кондиционер СПб" и др.).

Школа развивает активную научную работу, выполняя работы по четырем основным научным направлениям.