

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. на актуальных компетенций кадров,

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.