**О ШКОЛЕ**

**«Международная летняя школа АТУ - 2019»** — в целях развития академической мобильности между профильными вузами Алматинский технологический университет предлагает Вашему вниманию программы летней школы для студентов и магистрантов по соответствующим направлениям подготовки пищевых производств, легкой промышленности, индустрии гостеприимства и туризма, инжиниринга и информационных технологий.

Целью мероприятия является знакомство с последними достижениями и технологиями в данных отраслях, ознакомление с передовыми методами менеджмента и организации труда.

Участники международной летней школы получат практические навыки по таким предметам, как переработка зерна, технология хлеба, макаронных, кондитерских производств, технология комбикормов, бродильных производств и виноделие, технология мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, перерабатывающих производств, ресторанного дела и гостиничного бизнеса, дизайн модной одежды, колорирование текстильных материалов и художественное оформление, технологические машины и оборудование.

**Деятельность**

Летняя школа включает в себя [множество тематических мастерских](http://letnyayashkola.org/workshops/) по направлениям: пищевых производств, легкой промышленности, индустрии гостеприимства и туризма, инжиниринга и информационных технологий.

Продолжительность программы составляет 30 часов.

По итогам международной летней школы участникам выдается сертификат.

Участие в летней школе составляет 15 000 (пятнадцать тысяч) тенге, включая оплату за проживание в общежитии. Расходы на проезд и питание оплачиваются участниками самостоятельно.

Период прохождения летней школы с 3 июня по 07 июня 2019 г.

**Содержание**

Мероприятие проводится в течение 5 дней на базе технопарка АТУ, оснащенного новыми оборудованиями.

Основная часть дня в Международной летней школе посвящена лекциям, семинарам, лабораторной работе, также в программу включены экскурсии на ведущих предприятиях пищевой и легкой промышленности, также индустрии гостеприимства и инжиниринга РК.

Также проводятся культурные мероприятия: праздники, концерты, фотосессии, открытые презентации работ мастерских, ознакомительный тур по городу Алматы.

**Участники**

Лекторы Международной летней школы АТУ -2019 — известные исследователи, учёные, дизайнеры, опытные мастера ведущих предприятий РК.

**Ниже приведены некоторые из них:**

**Жиенбаева С.Т.**- д.т.н.,и.о. профессора, кафедра «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств» АТУ, обладатель нагрудного знака «За заслуги в развитии науки РК», «Лучший преподаватель вуза-2014» МОН РК;

**Изтаев А.И.**- академик НАН РК, д.т.н, профессор, кафедра «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств» АТУ, обладатель нагрудного знака «Почетный работник образования РК», «Лучший преподаватель вуза-2014»МОН РК;

**Онгарбаева Н.О.**- д.т.н, профессор кафедра «ТХиПП» (АТУ), обладатель гранта МОН РК «Лучший преподаватель вуза-2015»МОН РК,

**Шаншарова Д.А.**-д.т.н., доцент, кафедра «ТХиПП» (АТУ), обладатель нагрудного знака «За заслуги в развитии науки РК», «Лучший преподаватель вуза-2016»;

**Искакова Г.К**.-д.т.н.,доцент, кафедра «ТХиПП» (АТУ), обладатель нагрудного знака «Почетный работник образования», «Лучший преподаватель вуза-2013», (АТУ)

**Байгазиева Г.И**.-к.б.н.,доцент, кафедра «ТХиПП» (АТУ), обладатель гранта МОН РК «Лучший преподаватель вуза-2016» МОН РК;

**Маемеров М.М.**, д.т.н, доцент;

**Байысбаева М.П.**- к.т.н., доцент; кафедра «ТХиПП», обладатель «Алгыс хат» МОН РК (АТУ);

**Нургожина Ж.К.** - ст.преп, PhD-докторант кафедры «ТХиПП» (АТУ);

**Земцов С.А.**- Пекарь-технолог высшей категории Обучающий Центр «Academy BSPiK» «Академия Бизнес Совета Пекарей и Кондитеров» (АТУ)

**Особенности проекта**

•**География участников Международной летней школы АТУ -2019** – обучающиеся вузов г.Алматы, также региональных университетов Республики Казахстан и Ближнего зарубежья.

**ПРОГРАММА ЛЕТНЕЙ ШКОЛЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Время** | **Название занятия** | | **Ф.И.О преподавателя** | **Место проведения занятия** |
| **1 день** | | | | |
| 9.00-10.00 | | **Регистрация участников**, 1 этаж, фойе корпуса 2А | | |
| 10.00-10.15 | | **Открытие летней школы.** Приветственное слово декана факультета | Декан ФПП  Жаксылыкова Г.Н., профессор | Корпус 2А, ауд. 401 |
| 10.15-11.00 | | **Ознакомление со специальностями** и лабораторной базой факультета Презентация специальности 5В072800/6М072800–Технология перерабатывающих производств | Заведующая кафедрой ТХиПП Жиенбаева С.Т., докт.техн.наук, доцент | Корпус 2А, ауд. 401 |
| 11.00 –12.00 | | **Лекция:** Комплексная оценка технологических достоинств зерна пшеницы | Онгарбаева Н.О., докт.техн.наук, профессор | Корпус 2А, ауд. 401 |
| 12.00 –13.00 | | **Лекция:** Комплексная оценка технологических достоинств зерна пшеницы | Онгарбаева Н.О., докт.техн.наук, профессор | Корпус 2А, ауд. 401 |
| 13.00- 14.00 | | Перерыв на обед | |  |
| 14.00 -15.00 | | **Лекция:** Инновационные технологии получения гранулированных комбикормов | Жиенбаева С.Т., докт.техн.наук, доцент | Корпус 2Б, ауд. 109,  Учебно-научный центр комбикормов |
| 15.00 -17.00 | | **Практическое занятие**: Метод определения числа падения зерновых культур на приборе ИЧП | Нургожина Ж.К., PhD-докторант | Корпус 2А, ауд. 407 |
| **2 день** | | | | |
| 10.00- 11.00 | | **Лекция:** Разработка нанотехнологии по обработке, хранению и переработке зерна в поле электромагнитной кавитации на зерноперерабатывающих предприятиях | Изтаев А.И., академик НАН РК, докт.техн.наук, профессор | Корпус 2А, ауд. 401 |
| 11.00-13.00 | | **Мастер-класс:** Обработка зерновых культур на ионноозонной установке | Маемеров М.М., докт.техн.наук, доцент | Корпус 2Б, ауд. 113,  Научно-исследовательская лаборатория ионноозонной нанотехнологии |
| 13.00- 14.00 | | Перерыв на обед | |  |
| 14.00-17.00 | | **Экскурсия на предприятие**: Пивоваренный завод АО ИП «Эфес Казахстан» | Байгазиева Г.И., канд.биол.наук, доцент | Пивоваренный завод АО ИП «Эфес Казахстан» |
| **3 день** | | | | |
| 10.00- 11.00 | | **Лекция:** Инновационные технологии хлеба с применением плодово-ягодного сырья | Шаншарова Д.А., докт.техн.наук, доцент |  |
| 11.00-13.00 | | **Практическое занятие**: Разделка и выпечка хлебобулочных изделий | Байысбаева М.П. – кандидат техн.наук, доцент | Корпус 2Б, ауд. 107,  Учебно-научный хлебный центр |
| 13.00-14.00 | | Обеденный перерыв | |  |
| 14.00-17.00 | | **Мастер-класс:** Приготовление мучных кондитерских изделий с применением новых видов полуфабрикатов.  Обучающий Центр «Academy BSPiK» «Академия Бизнес Совета Пекарей и Кондитеров» | Пекарь-технолог высшей категории Земцов С.А. | Корпус 2Б,  Обучающий Центр |
| **4 день** | | | | |
| 10.00- 11.00 | | **Лекция:** Анализ ректификованного этилового спирта | Байгазиева Г.И., канд.биол.наук, доцент | Корпус 2А, ауд.404 |
| 11.00- 13.00 | | **Мастер-класс:** Производство пива на мини-пивоваренном заводе | Байгазиева Г.И., канд.биол.наук, доцент | Корпус 2Б, ауд.105,  Учебно-научный центр продуктов брожения |
| 13.00-14.00 | | Перерыв на обед | |  |
| 14.00-16.00 | | **Круглый стол:** Инновационные технологии перерабатывающих производств | Декан ФПП  Зав. каф. ТХиПП  ППС кафедры  Представители предприятий | Корпус 2А, ауд.401 |
| 16.00-17.00 | | **Представление презентаций участников** | ППС кафедры | Корпус 2А, ауд.401 |
| **5 день** | | | | |
| 10.00-11.00 | | **Лекция:** Технологический процесс приготовления макаронных изделий с применением нетрадиционного сырья | Искакова Г.К., докт.техн.наук, доцент | Корпус 2Б, ауд. 105  Учебно-научный центр по производству макаронных изделий |
| 11.00-12.00 | | **Посещение НИИ и технопарка университета** | Жиенбаева С.Т., докт.техн.наук, доцент |  |
| 12.00- 13.00 | | Перерыв на обед | |  |
| 13.00-14.00 | | **Закрытие летней школы.**  Вручение сертификатов | Декан ФПП  Жаксылыкова Г.Н., профессор,  заведующая кафедрой ТХиПП Жиенбаева С.Т., докт.техн.наук, доцент | Корпус 2А, ауд.401 |
| 14.00-17.00 | | **Ознакомительный тур по г. Алматы** |  |  |