**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 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:**

**Шайкенова Р. Р.** -Президент КТА и КАГиР

**Абдыгаппарова С.А.** - д.э.н., профессор, учредитель ресторана AS-TIMIAN

**Симоненкова Т.А. -директор департамента управления персоналом отеля** Rixos

**Ковальчук А. -** Директор ДОДО ПИЦЦА

**Джайбергенов А.** -пятикратный чемпион Казахстана, победитель международных соревнований

**Литвинов О.** - Бренд Амбассадор MONIN в Казахстане

**Королев Д.** - Барменеджер группы ресторанов «Parmigiano Group»

**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 |
| 10.00-11.00 | Ознакомление со специальностями «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» |
| 11.00 –12.00 | **Лекция:** Реализация новых подходов в подготовке кадров по специальности «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» | **Желдибаев А.Е. -** зав. кафедрой «ТиСО», к.э.н., доцент | **608-1** |
| 12.00-13.00 | **Лекция:** «Современные тенденции развития ресторанного и гостиничного бизнеса в РК»  | **Шайкенова Р. Р.** -Президент КТА и КАГиР | **608-1** |
| 13.00- 14.00 | Перерыв на обед |  |
| 14.00 -17.00 | **Лекция:** «Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства» | **Абдыгаппарова С.А.** - д.э.н., профессор, учредитель ресторана AS-TIMIAN | **608-1** |
| **2 день** |
| 10.00-11.30 | **Мастер-класс: Барное искусство**  | **Джайбергенов А.** -пятикратный чемпион Казахстана, победитель международных соревнований | **614-1** |
| 11.30-13.00 | **Мастер-класс:** «Кофейный бизнес» | **Олай Матайс -**руководитель Akademy Barista | **616-1** |
| 13.00- 14.00 | Перерыв на обед |  |
| 14.00-16.00 | **Лекция:** «Управление персоналом в гостиничном бизнесе» | **Симоненкова Т.А. -директор департамента отеля** Rixos | **отель Rixos** |
| 16.00-17.00 | **Экскурсия на предприятие**: отель Rixos |  | **отель Rixos** |
| **3 день** |
| 10.00- 11.00 | **Лекция:** Система управления гостиницей OPERA PMS | **Чувашев С. -**магистр наук | **612-1** |
| 11.00-13.00 | **Практическое занятие**: Система управления гостиницей OPERA PMS | **Чувашев С.**магистр наук | **612-1** |
| 13.00-14.30 | Обеденный перерыв |  |
| 14.00-17.00 | **Мастер-класс: Азиатская кухня** | **Шеф-повар** ресторана отеля **Rixos** | **Ресторан «Жанер-Д** |
| **4 день** |
| 10.00- 12.00 | **Мастер-класс:** «Коктейли – мифы и правды» | **Литвинов О.** -Бренд Амбассадор MONIN в Казахстане | **616-1** |
| 12.00- 13.00 | **Мастер-класс:** «Сервис в баре» | **Королев Д.** барменеджер группы ресторанов «Parmigiano Group» | **616-1** |
| 13.00-14.00 | Перерыв на обед |  |
| 14.00-17.00 | **Представление презентаций участников** | Участники летней школы | **614-1** |
| **5 день** |
| 10.00-12.00 | **Лекция: Развитие франчайзинга в Казахстане** | **Ковальчук А.**Директор ДОДО ПИЦЦА | **608-1** |
| 12.00- 13.00 | Перерыв на обед |  |
| 13.00-14.00 | Закрытие летней школы. Вручение сертификатов | **Жангуттина Г.О.** – декан факультета ЭиБ, к.э.н., профессор  | **608-1** |
| 14.00-17.00 | **Ознакомительный тур по г.Алматы** | **Кафедра** «Туризм и сервисное обслуживание» |  |