**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 новым оборудованием.

 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:**

**Узаков Ясин Маликович – доктор технических наук, профессор, академик КазНАЕН.**

Основные научные достижения: опубликовано свыше 620 научных работ, разработаны государственные стандарты по 10 новым мясным продуктам с внедрением их в производство; разработаны и внедрены в производство ряд технологий по рациональному использованию сырья и улучшению качества мясных продуктов. Обладатель гранта МОН РК «Лучший преподаватель вуза-2016»

**Алимарданова Мария Калабаевна - доктор технических наук, профессор, академик АСХН РК.**

Основные научные достижения: более 300 наименований, в том числе около 30 стандартов РК и Технических Регламентов РК и ЕАЭС, более 20 учебников и учебных пособий по заказу МОН РК на государственном, русском и английском языках, 4 монографии, более 50 статей с импакт-фактором и в изданиях, рекомендованных ККСОН РК, 2 авторских свидетельства СССР, более 45 патентов РК. Обладатель гранта МОН РК «Лучший преподаватель вуза-2008, 2015»

**Утебекова Галия Алтынбековна -** директор Казахстанско-Швейцарского института туризма, ресторанного и гостиничного бизнеса, член Ассоциации деловых женщин г.Алматы, тренер международного класса в сфере обучения персонала культуре обслуживания и внедрении стратегий сервиса, стратегический консультант по этикету, созданию и поддержанию высокого имиджа, автор изобретений в пищевой сфере, а именно новых мясных полуфабрикатов и «Походной закусочной смеси кочевников».

**Диханбаева Фатима Тохтаровна – доктор технических наук, профессор АТУ.**

Основные научные достижения: опубликовано свыше 200 научных работ, 1 учебник, 13 учебных пособий, 2 монографии, 2 предварительных патента РК и 5 инновационных патентов РК на изобретение. Имеет большой практический опыт по производству высококачественных молочных продуктов. Обладатель гранта МОН РК «Лучший преподаватель вуза-2014».

**Таева Айгуль Маратовна** – **заведующая кафедрой «Технология продуктов питания», доктор технических наук РФ, профессор АТУ.**

Основные научные достижения: опубликовано более 180 научных трудов, в том числе 4 монографии, 11 учебных пособий, 10 патентов РК на изобретения, обладатель нагрудного знака «Почетный работник образования РК», гранта МОН РК «Лучший преподаватель-2015», разработчик инновационных технологий мясных продуктов, новых пищевых продуктов функционального назначения.

**Можаева Амина Молотовна** - технолог ТОО «Еткон», окончила Университет пищевых технологий в Болгарии по специальности «Технология мясных и рыбных продуктов», имеет производственный стаж – более 20 лет работы на различных предприятиях мясной отрасли, победитель международных конкурсов и выставок в сфере пищевых технологий, разработчик технологий новых мясных продуктов.

**Назаренко Владимир** – бренд-шеф ресторана «Бочонок» (г.Алматы), имеет многолетний практический опыт работы в известных ресторанах г. Алматы, победитель международных и республиканских кулинарных конкурсов.

**Агбаров Ринат Маликович** – шеф-повар кафе «TiAmo», имеет многолетний практический опыт работы в известных ресторанах г. Алматы, участник и победитель республиканских кулинарных конкурсов.

**Писториус Герд** - технолог сыроварни Stella Alpina, имеет практический опыт по производству уникальных сыров .

**Особенности проекта**

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

**ПРОГРАММА ЛЕТНЕЙ ШКОЛЫ**

**«Производство мясных продуктов»**

**Цель программы** – закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по производству мясных продуктов.

**Результаты обучения:**

Знать:

- классификацию и ассортимент мясных продуктов;

- основы технологических процессов производства мясных продуктов;

- требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции;

Уметь:

- произвести мясной продукт в соответствии со стандартной технологией;

- осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Навыки:

- производства мясных продуктов;

- определение качества готовой продукции.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Время** | **Название занятия** | **Ф.И.О преподавателя** | **Место проведения занятия** |
| **1 день** |
| **8.30-9.00** | Регистрация участников, 1 этаж, фойе корпуса 201-2А |
| **09.00-09.15** | Ознакомление со специальностями и лабораторной базой факультета, Жаксылыкова Г.Н., декан факультета пищевых производств  |
| **09.45-10.00** | Презентация образовательных программ – Технология продовольственных продуктов (бакалавриат, магистратура) – Таева А.М., заведующая кафедрой ТПП  |
| **10.00-11.00** | Лекция: «Производство колбасных и соленых изделий, полуфабрикатов» | Узаков Я.М.  | Корпус 2А, 2 этаж, 204-2А |
| **11.00-11.20** | Перерыв  |  |  |
| **11.20-13.00** | Продолжение лекции: «Производство колбасных и соленых изделий, полуфабрикатов» | Узаков Я.М.  | Корпус 2А, 2 этаж, 204-2А |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Практическое занятие: «Составление блок-схем для производства вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек» | Даулетханкызы А. | Корпус 2А, 2 этаж, 204-2А |
| **2 день** |
| **09.00-11.00** | Лекция: «Производство полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий». | Можаева А.М. | Корпус 2А, 2 этаж, 204-2А |
| **11.00-11.20** | Перерыв  |  |  |
| **11.20-13.00** | Продолжение лекции на тему: «Производство полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий» | Можаева А.М. | Корпус 2А, 2 этаж, 204-2А |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Практическое занятие: «Составление блок-схем полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий». | Даулетханкызы А. | Корпус 2А, 2 этаж, 204-2А |
| **3 день** |
| **9:00-11:00** | Практическое занятие: «Выработка вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек» | Байгабылов Р.К. | Учебно-научный центр по переработке мяса, корпус 2Б |
| **11.00-11.20** | Перерыв |
| **11.20-13.00** | Практическое занятие: «Выработка вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек» | Байгабылов Р.К. | Учебно-научный центр по переработке мяса, корпус 2Б |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Практическое занятие: «Выработка вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек» | Байгабылов Р.К. | Учебно-научный центр по переработке мяса, корпус 2Б |
| **4 день** |
| **9:00-11:00** | Практическое занятие: «Выработка полукопченых, варено-копченых колбасных изделий» | Яновская Л.В. | Учебно-научный центр по переработке мяса, корпус 2Б |
| **11.00-11.20** | Перерыв |
| **11.20-13.00** | Практическое занятие: «Выработка полукопченых, варено-копченых колбасных изделий» | Яновская Л.В. | Учебно-научный центр по переработке мяса, корпус 2Б |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14:30-16.00** | Практическое занятие: «Выработка полукопченых, варено-копченых колбасных изделий» | Яновская Л.В. | Учебно-научный центр по переработке мяса, корпус 2Б |
| **16.00-17.00** | Практическое занятие: «Исследование органолептических и химических показателей качества колбасных изделий» | Даулетханкызы А. | Корпус 2А, 3 этаж, 306-2А |
| **5 день** |
| **9:00-12:00** | Посещение базы профессиональной практики – «Байсерко-Агро»  | Шлеев Б.Х. | с.Байсерке, Алматинская обл. |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14:30-17.00** | Практическое занятие: «Выработка ветчинных и цельномышечных изделий из говядины и мяса птицы» | Байгабылов Р.К. | Учебно-научный центр по переработке мяса, корпус 2Б |
| **6 день** |
| **9:00-11:00** | Практическое занятие: «Выработка ветчинных и цельномышечных изделий из говядины и мяса птицы» | Байгабылов Р.К. | Учебно-научный центр по переработке мяса, корпус 2Б |
| **11.00-11.20** | Перерыв |
| **11.20-13.00** | Практическое занятие: «Выработка ветчинных и цельномышечных изделий из говядины и мяса птицы» | Байгабылов Р.К. | Корпус 2Б, 1 этаж, ауд. 108 |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-15.30** | Закрытие летней школы. Вручение сертификатов  | Жаксылыкова Г.Н.Таева А.М. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **16.30-18.00** | Ознакомительный тур по г.Алматы |

**ПРОГРАММА ЛЕТНЕЙ ШКОЛЫ «ДИЕТОЛОГИЯ»**

**Цель программы** – закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по технологии блюд специального назначения и составлению рационов питания различных групп населения.

**Результаты обучения:**

Знать:

- классификацию, ассортимент продуктов специального назначения для диетического и лечебного питания;

- особенности технологии блюд специального назначения;

- требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, предназначенных для диетического питания;

- особенности технологии приготовления блюд для лиц с профессиональными заболеваниями;

- особенности питания детей, подростков, школьников и спортсменов;

Уметь:

- составлять рационы питания с учетом рекомендаций различных диет в зависимости от: а) пола; б) возраста; в) характера труда; г) климата; д) физиологического состояния организма (беременные и кормящие женщины).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Время** | **Название занятия** | **Ф.И.О преподавателя** | **Место проведения занятия** |
| **1 день** |
| **8.30-9.00** | Регистрация участников, 1 этаж, фойе корпуса 201-2А |
| **09.00-09.15** | Ознакомление со специальностями и лабораторной базой факультета, Жаксылыкова Г.Н., декан факультета пищевых производств  |
| **09.45-10.00** | Презентация образовательных программ – Технология продовольственных продуктов (бакалавриат, магистратура) – Таева А.М., заведующая кафедрой ТПП  |
| **10.00-13.00** | Лекция на тему: «Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебно-профилактического питания» | Петченко В.И. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **11.00-11.20** | Перерыв  |
| **11.20-13.00** | Продолжение лекции на тему: «Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебно-профилактического питания» | Петченко В.И. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Практическое занятие на тему: «Методика составления меню для диетического и лечебно-профилактического питания» | Буламбаева А.А. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **2 день** |
| **09.00-11.00** | Лекция на тему: «Ассортимент и производство мясных продуктов функционального назначения» | Таева А.М. | Корпус 2А, 2 этаж, 204-2А |
| **11.00-11.20** | Перерыв  |
| **11.20-13.00** | Продолжение лекции на тему: «Ассортимент и производство мясных продуктов функционального назначения» | Таева А.М. | Корпус 2А, 2 этаж, 204-2А |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Практическое занятие на тему: «Производство мясных продуктов функционального назначения» | Кенебай Ш.Ы. | Корпус 2Б, 1 этаж, ауд. 108 |
| **3 день** |
| **9:00-11:00** | Лекция на тему: «Изучение особенностей питания детей, подростков, школьников, студентов, спортсменов» | Петченко В.И. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **11.00-11.20** | Перерыв  |
| **11.20-13.00** | Продолжение лекции на тему: «Изучение особенностей питания детей, подростков, школьников, студентов, спортсменов» | Петченко В.И. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-16.00** | Практическое занятие на тему: «Методика составления меню для детей, подростков, школьников, студентов, спортсменов» | Буламбаева А.А. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **16.00-17.00** | Посещение научно-исследовательского института пищевой безопасности АТУ  | Козыбаев А.К. | Лаборатории №104, №106, корпус 2Б |
| **4 день** |
| **9:00-13:00** | Посещение базы профессиональной практики: рестораны г.Алматы**,**  | **Назаренко В.****Кененбай Ш.Ы.** |  |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |  |  |
| **14:30-18.00** | Посещение базы профессиональной практики: рестораны г. Алматы**,**  | **Кененбай Ш.Ы.****Акбаров Р.** |  |
| **5 день** |
| **9:00-11:00** | Лекция на тему: «Особенности технологии диетических блюд и организация питания при различных видах заболеваний». | Петченко В.И. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **11.00-11.20** | Перерыв |
| **11.20-13.00** | Практическое занятие на тему: «Методика составления диет при различных заболеваниях (диеты № 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9)» | Буламбаева А.А. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Мастер-класс с участием шеф-поваров ресторанов г. Алматы | **Утебекова Г.А.** |  |
| **6 день** |
| **9:00-11:00** | Лекция на тему: «Теоретические основы производства детских молочных продуктов» | Петченко В.И. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **11.00-11.20** | Перерыв  |
| **11.20-16.30** | Практическое занятие на тему: «Методика составления меню для детей и подростков». | Буламбаева А.А. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **16.30-17.00** | Закрытие летней школы. Вручение сертификатов  | Жаксылыкова Г.Н.Таева А.М. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |

|  |
| --- |
| **ПРОГРАММА ЛЕТНЕЙ ШКОЛЫ****«Производство мОЛОЧНЫХ продуктов»**  |
| **Цель программы** – формирование у обучающихся навыков по производству молочных продуктов. |
| **Результаты обучения:**-знать химический состав, физико-химические свойства молока-сырья;- знать основы технологических процессов производства молочных продуктов; - знать требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции; -уметь организовать производство молочных продуктов с учетом требований к предприятиям молочной промышленности. |
| **Время** | **Название занятия** | **Ф.И.О преподавателя** | **Место проведения занятия** |
| **1 день** |
| **8.30-9.00** | Регистрация участников, 1 этаж, фойе корпуса 201-2А |
| **09.00-09.15** | Ознакомление со специальностями и лабораторной базой факультета, Жаксылыкова Г.Н., декан факультета пищевых производств  |
| **09.45-10.00** | Презентация образовательных программ – Технология продовольственных продуктов (бакалавриат, магистратура) – Таева А.М., заведующая кафедрой ТПП  |
| **10.00-11.00** | Лекция на тему: «Рынок молока: современное состояние и перспективы развития»  | Алимарданова М.К. | Корпус 2А, 2 этаж, 201-2А |
| **11.00-11.20** | Перерыв  |
| **11.20-13.00** | Продолжение лекции на тему: «Рынок молока: современное состояние и перспективы развития»  | Алимарданова М.К. | Корпус 2А, 2 этаж, 201-2А |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Практическое занятие: «Изучение методов исследования химического состава молока-сырья» | Акилова Ф.Е. | Корпус 2А, 2 этаж, 304-2А |
| **2 день** |
| **09.00-11.00** | Лекция на тему: «Химический состав и свойства молока-сырья» | Диханбаева Ф.Т. | Корпус 2А, 2 этаж, 201-2А |
| **11.00-11.20** | Перерыв  |
| **11.20-13.00** | Лекция на тему: ««Производство пастеризованного питьевого молока и сливок». | Диханбаева Ф.Т. | Корпус 2А, 2 этаж, 206-2А |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Практическое занятие: «Составление технологической схемы пастеризованного питьевого молока и сливок и нормативный расход сырья, пересчет на базисную жирность». | Акилова Ф.Е. | Корпус 2А, 2 этаж, 304-2А |
| **3 день** |
| **9:00-11:00** | Лекция на тему: «Производство кисломолочных напитков. | Диханбаева Ф.Т. | Корпус 2А, 2 этаж, 206-2А |
| **11.00-11.20** | Перерыв |
| **11.20-13.00** | Практическое занятие: «Производство кисломолочных напитков. Производство йогурта» | Акилова Ф.Е. | Учебно-научный центр по переработке молока, корпус 2Б |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-17.00** | Практическое занятие: «Составление технологической схемы кисломолочных напитков и нормативный расход сырья». | Акилова Ф.Е. | Корпус 2А, 2 этаж, 304-2А |
| **4 день** |
| **9:00-11:00** | Лекция на тему: «Производство сметаны». | Диханбаева Ф.Т. | Корпус 2А, 2 этаж, 206-2А |
| **11.00-11.20** | Перерыв |
| **11.20-13.00** | Практическое занятие: «Производство сметаны» | Акилова Ф.Е. | Учебно-научный центр по переработке молока, корпус 2Б |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14:30-16.00** | Практическое занятие: «Составление технологической схемы сметаны и нормативный расход сырья» | Акилова Ф.Е. | Корпус 2А, 2 этаж, 304-2А |
| **5 день** |
| **9:00-12:00** | Лекция на тему: «Производство твердых сычужных сыров». | Диханбаева Ф.Т. | Корпус 2А, 2 этаж, 206-2А |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14:30-17.00** | Мастер-класс по производству сыров на базе профессиональной практики – ТОО «Stella Alpina» | Диханбаева Ф.Т.Писториус Герд | ТОО «Stella Alpina». |
| **6 день** |
| **9:00-11:00** | Лекция: «Производство домашнего сыра и брынзы». | Диханбаева Ф.Т. | Корпус 2А, 2 этаж, 206-2А |
| **11.00-11.20** | Перерыв |
| **11.20-13.00** | Практическое занятие: «Выработка домашнего сыра и брынзы» | Акилова Ф.Е. | Учебно-научный центр по переработке молока, корпус 2Б |
| **13.00-14.30** | Перерыв на обед, столовая АТУ |
| **14.30-15.30** | Закрытие летней школы. Вручение сертификатов  | Жаксылыкова Г.Н.Таева А.М. | Корпус 2А, 2 этаж, ауд. 204 |
| **16.30-19.00** | Ознакомительный тур по г.Алматы |