**Мектеп туралы**

Тиісті университеттер арасында академиялық ұтқырлықты дамыту мақсатында **«Халықаралық жазғы мектеп АТУ - 2019»** Алматы технологиялық университеті сіздерге органикалық заттардың және экологияның химиялық технологиясы саласындағы бакалаврлар мен магистранттарға жазғы мектеп бағдарламасы ұсынады.

Іс-шараның мақсаты - органикалық және мұнай-химия өнімдері саласындағы соңғы жетістіктермен және технологиялармен, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғау саласындағы экологиялық мониторингпен танысу.

Халықаралық жазғы мектептің қатысушылары қоршаған ортаны қорғау саласында полимерді өндіру және өңдеу технологиясы, мұнай шикізатын терең өңдеу технологиясы, органикалық және мұнай-химиялық өндіріс технологиясы, мұнай мен мұнай өнімдерінің физика-химиялық әдістерін талдау, қоршаған ортаны басқару, стандарттау және сертификаттау сияқты практикалық дағдыларды алады, экологиялық модельдеу, өнеркәсіптік кәсіпорындардың экологиялық мониторингі.

**Қызметі**

Жазғы мектепте химия технологиясы және экология секілді бағыттар бойынша көптеген семинарлар өткізіледі.

Бағдарламаның ұзақтығы 30 сағат.

Жазғы мектептің қатысушыларына сертификат беріледі.

Халықаралық жазғы мектептің қорытындысы бойынша қатысушыларға сертификат беріледі.

Бір студентке апталық бағдарлама құны 15 000 теңге, оның ішінде жатақханада тұру үшін төлем. Жол жүру және тамақтануға арналған шығыстарды қатысушылар өздігінен төлейді.

Жазғы мектепің өту кезеңі 3 маусымнан 7 маусымға дейін 2019 жыл.

**Мазмұны**

Іс-шара 5 күн бойы жаңа техникамен жабдықталған АТУ Технопарк базасында өткізіледі.

Халықаралық Жазғы мектептегі күннің негізгі бөлігі дәрістерге, семинарларға арналған және бағдарлама химиялық және экологиялық профильдегі жетекші кәсіпорындарда экскурсияны қамтиды.

Жазғы мектеп бағдарламасы аясында мәдени шаралар өткізіледі: мерекелер, концерттер, фотосессиялар, семинарлардың ашық тұсаукесерлері және Алматы қаласы танысу туры.

**Қатысушылар**

АТУ-2019 халықаралық жазғы мектебінің лекторлары - белгілі зерттеушілер, ғалымдар, дизайнерлер, ҚР жетекші кәсіпорындарының тәжірибелі шеберлері.

**Олардың кейбіреулері төменде келтірілген:**

**Узаков Ясин Маликович-техника ғылымдарының докторы, профессор, ҚазҰЖҒА академигі.**

Негізгі ғылыми жетістіктері: 620 астам ғылыми жұмысы жарияланған, 10 жаңа ет өнімдері бойынша оларды өндіріске енгізумен бірге мемлекеттік стандарттар әзірленген; шикізатты тиімді пайдалану және ет өнімдерінің сапасын жақсарту бойынша бірқатар технологиялар жасалып, өндіріске енгізілді. ҚР БҒМ «ЖОО үздік оқытушысы-2016» грантының иегері»

**Алимарданова Мария Калабаевна-техника ғылымдарының докторы, профессор, ҚР АШҒА академигі.**

Негізгі ғылыми жетістіктері: 300 астам еңбектері бар, оның ішінде 30 жуық ҚР стандарттары мен ҚР және ЕАЭО техникалық регламенттері, ҚР БҒМ тапсырысы бойынша мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдерінде 20 астам оқулықтар мен оқу құралдары, 4 монография, 50 астам импакт-факторлы мақала және ҚР БҒСБК ұсынған басылымдарда, 2 КСРО авторлық куәлігі, 45 астам ҚР патенті. ҚР БҒМ «ЖОО үздік оқытушысы-2008, 2015»

**Утебекова Ғалия Алтынбекқызы** - Қазақстан-Швейцария туризм, мейрамхана және қонақ үй бизнесі институтының директоры, Алматы қ. іскер әйелдер қауымдастығының мүшесі, қызметкерлерді қызмет көрсету мәдениетіне оқыту және сервис стратегиясын енгізу саласындағы халықаралық дәрежедегі жаттықтырушы, этикет, жоғары имиджді жасау және қолдау жөніндегі стратегиялық кеңесші, тамақ саласындағы өнертабыстардың, атап айтқанда жаңа ет жартылай фабрикаттарының және «Көшпенділердің жорық тісбасарлық қоспасының» авторы.

**Диханбаева Фатима Тохтаровна-техника ғылымдарының докторы, АТУ профессоры.**

Негізгі ғылыми жетістіктері: 200 астам ғылыми жұмыс, 1 оқулық, 13 оқу құралы, 2 монография, 2 ҚР алдын ала патенті және 5 ҚР өнертабысқа инновациялық патенті жарияланды. Жоғары сапалы сүт өнімдерін өндіру бойынша үлкен практикалық тәжірибесі бар. ҚР БҒМ «ЖОО-ның үздік оқытушысы-2014» грантының иегері.

**Таева Айгуль Маратовна – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» кафедрасының меңгерушісі, РФ техника ғылымдарының докторы, АТУ профессоры.**

Негізгі ғылыми жетістіктері: 180 астам ғылыми еңбектер, соның ішінде 4 монография, 11 оқу құралы, 10 өнертабысқа ҚР патенті, «ҚР Білім беру ісінің құрметті қызметкері» төс белгісінің, ҚР БҒМ «ЖОО үздік оқытушы-2015» грантының иегері, ет өнімдерінің инновациялық технологияларын, функционалды мақсаттағы жаңа тамақ өнімдерін құрастырушы.

**Можаева Амина Молотовна** – «Еткон» ЖШС технологы, Болгариядағы тамақ технологиялары университетін «Еет және балық өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша бітірген, ет саласының әр түрлі кәсіпорындарында 20 жылдан астам өндірістік өтілі бар, тамақ технологиялары саласындағы халықаралық конкурстар мен көрмелердің жеңімпазы, жаңа ет өнімдерінің технологияларын құрастырушы.

**Назаренко Владимир**-«Бочонок» мейрамханасының бренд-шефі (Алматы қ.), Алматы қ. танымал мейрамханаларында көп жылдық тәжірибесі бар, халықаралық және республикалық аспаздық конкурстардың жеңімпазы.

**Агбаров Ринат Маликович**- «TiAmo» кафесінің бас аспазшысы, Алматы қаласындағы танымал мейрамханаларда көп жылдық тәжірибесі бар, республикалық аспаздық конкурстардың қатысушысы және жеңімпазы.

**Писториус Герд** - Stella Alpina ірімшік қайнату технологы, бірегей ірімшіктерді өндіру бойынша практикалық тәжірибесі бар.

**Жобаның ерекшеліктері**

* АТУ -2019 халықаралық жазғы мектеп қатысушыларының географиясы - Алматы қаласының ЖОО, сондай-ақ Қазақстан Республикасының және жақын шетелдердің аймақтық университеттерінің білім алушылары.

**«ет өнімдерінің өндірісі»**

**ЖАЗҒЫ МЕКТЕП БАҒДАРЛАМАСЫ**

**БАҒДАРЛАМА МАҚСАТЫ** –ет өнімдерін өндіру бойынша теориялық білімдерді бекіту және тәжірибелік дағдыларды меңгеру.

**БІЛІМ БЕРУ НӘТИЖЕЛЕРІ:**

Білуі қажет:

- ет өнімдерінің жіктелуі мен ассортиментін;

- ет өнімдерінің өндірісіндегі технологиялық үдерістер негізін;

- шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды;

Орындай алуы қажет:

- стандартты технологияға сәйкес ет өнімдерін өндіре алуы;

- дайын өнімнің сапасына технологиялық бақылау жасауы;

Дағдылануы қажет:

- ет өнімдерін өндіруге;

- дайын өнімнің сапасын анықтауға.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Уақыт** | **Сабақтың тақырыбы** | **Оқытушының аты-жөні** | **Сабақты өткізу орны** |
| **1 күн** |
| **8.30-9.00** | Қатысушыларды тіркеу, 1 қабат, 201-2А корпусы фойесі |
| **09.00-09.15** | Факультеттегі мамандықтар мен зертхана базаларымен таныстыру - Жақсылықова Г.Н, тамақ өндірісі факультетінің деканы  |
| **09.45-10.00** | Азық түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламаларының презентациясы (бакалавриат, магистратура)– Таева А.М., ТӨТ кафедрасының меңгерушісі  |
| **10.00-11.00** | Дәріс: «Шұжық және тұздалған өнімдер, жартылай фабрикаттар өндірісі» | Узаков Я.М.  | 2А-корпус, 2 қабат, 204-2А |
| **11.00-11.20** | Үзіліс  |  |  |
| **11.20-13.00** | Дәрістің жалғасы: «Шұжық және тұздалған өнімдер, жартылай фабрикаттар өндірісі» | Узаков Я.М.  | 2А-корпус, 2 қабат, 204-2А |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Пісірілген шұжық , сосиска және сарделька өнімдері өндірісі үшін блок-сұлбасын құрастыру» | Даулетханкызы А. | 2А-корпус, 2 қабат, 204-2А |
| **2 күн** |
| **09.00-11.00** | Дәріс: «Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған және шикілей ысталған шұжық өнімдерінің өндірісі». | Можаева А.М. | 2А-корпус, 2 қабат, 204-2А |
| **11.00-11.20** | Үзіліс  |  |  |
| **11.20-13.00** | Дәрістің жалғасы: «Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған және шикілей ысталған шұжық өнімдерінің өндірісі» | Можаева А.М. | 2А-корпус, 2 қабат, 204-2А |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған және шикілей ысталған шұжық өнімдерінің блок-сұлбасын құрастыру». | Даулетханкызы А. | 2А-корпус, 2 қабат, 204-2А |
| **3 күн** |
| **9:00-11:00** | Тәжірибелік сабақ: «Пісірілген шұжық, сосиска және сарделька өнімдерін өндіру» | Байгабылов Р.К. | Етті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **11.00-11.20** | Үзіліс |
| **11.20-13.00** | Тәжірибелік сабақ: «Пісірілген шұжық, сосиска және сарделька өнімдерін өндіру» | Байгабылов Р.К. | Етті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Пісірілген шұжық, сосиска және сарделька өнімдерін өндіру» | Байгабылов Р.К. | Етті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **4 күн** |
| **9:00-11:00** | Тәжірибелік сабақ: «Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған шұжық өнімдерін өндіру» | Яновская Л.В. | Етті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **11.00-11.20** | Үзіліс |
| **11.20-13.00** | Тәжірибелік сабақ: «Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған шұжық өнімдерін өндіру» | Яновская Л.В. | Етті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14:30-16.00** | Тәжірибелік сабақ: «Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған шұжық өнімдерін өндіру» | Яновская Л.В. | Етті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **16.00-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Шұжық өнімдерінің органолептикалық және химиялық сапа көрсеткіштерін зерттеу» | Даулетханкызы А. | 2А-корпус, 3 қабат, 306-2А |
| **5 күн** |
| **9:00-12:00** | «Байсерко-Агро» кәсіптік тәжірибе базасына бару | Шлеев Б.Х. | Байсерке а., Алматы обл. |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14:30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Сиыр етінен және құс етінен ветчина және бүтін бұлшықты өнімдерді өндіру» | Байгабылов Р.К. | Етті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **6 күн** |
| **9:00-11:00** | Тәжірибелік сабақ: «Сиыр етінен және құс етінен ветчина және бүтін бұлшықты өнімдерді өндіру» | Байгабылов Р.К. | Етті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **11.00-11.20** | Үзіліс |
| **11.20-13.00** | Тәжірибелік сабақ: «Сиыр етінен және құс етінен ветчина және бүтін бұлшықты өнімдерді өндіру» | Байгабылов Р.К. | 2Б корпус, 1 қабат, 108 ауд. |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-15.30** | Жазғы мектептің жабылуы. Сертификаттарды тапсыру  | Жаксылыкова Г.Н.Таева А.М. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **16.30-18.00** | Алматы қаласы бойынша танысу туры  |

**«ДИЕТОЛОГИЯ» ЖАЗҒЫ МЕКТЕП БАҒДАРЛАМАСЫ**

**БАҒДАРЛАМА МАҚСАТЫ** – халықтың әр түрлі топтарының тамақтану рациондарын құру және арнайы мақсаттағы тағамдардың технологиясы бойынша теориялық білімді бекіту және тәжірибелік дағдыларды игеру.

**БІЛІМ БЕРУ НӘТИЖЕЛЕРІ:**

Білуі қажет:

- емдәмдік және емдік тамақтануға арналған арнайы тағайындалған өнімдердің ассортименті мен жіктелуі;

- арнайы тағайындалған тағамдар технологиясының ерекшеліктері;

- емдәмдік тамақтануға арналған тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптар;

- кәсіби ауруға шалдыққан адамдар үшін тағам дайындау технологиясының ерекшеліктері;

- спортсмендер, студенттер, оқушылар, жасөспірімдер мен балалар тамақтануының ерекшеліктері;

Орындай алуы қажет:

- а) жынысы; б) жасы; в) еңбек сипаты; г) климаты; д) ағзаның физиологиялық күйі (аяғы ауыр және емізетін әйелдер) байланысты әртүрлі емдәмдер үшін ұсыныстарды ескере отырып тамақтану рационын құрастыру.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Уақыт** | **Сабақтың тақырыбы** | **Оқытушының аты-жөні** | **Сабақты өткізу орны** |
| **1 күн** |
| **8.30-9.00** | Қатысушыларды тіркеу, 1 қабат, 201-2А корпус фойесі |
| **09.00-09.15** | Факультеттегі мамандықтар мен зертхана базаларымен таныстыру - Жақсылықова Г.Н, тамақ өндірісі факультетінің деканы  |
| **09.45-10.00** | Азық түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламаларының презентациясы (бакалавриат, магистратура)– Таева А.М., ТӨТ кафедрасының меңгерушісі  |
| **10.00-13.00** | Дәріс: «Емдәмдік және емдік-профилактикалық тамақтануға арналған арнайы мақсаттағы тамақ өнімдері» | Петченко В.И. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **11.00-11.20** | Үзіліс  |
| **11.20-13.00** | Дәрістің жалғасы: «Емдәмдік және емдік-профилактикалық тамақтануға арналған арнайы мақсаттағы тамақ өнімдері» | Петченко В.И. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Емдәмдік және емдік-профилактикалық тамақтану үшін ас мәзірін құрастыру әдістемесі» | Буламбаева А.А. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **2 күн** |
| **09.00-11.00** | Дәріс: «Функционалды мақсаттағы ет өнімдерінің ассортименті мен өндірісі» | Таева А.М. | 2А-корпус, 2 қабат, 204-2А |
| **11.00-11.20** | Үзіліс  |
| **11.20-13.00** | Дәрістің жалғасы: «Функционалды мақсаттағы ет өнімдерінің ассортименті мен өндірісі» | Таева А.М. | 2А-корпус, 2 қабат, 204-2А |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Функционалды мақсаттағы ет өнімдерінің ассортименті мен өндірісі» | Кенебай Ш.Ы. | 2Б корпус, 1 қабат, 108 ауд. |
| **3 күн** |
| **9:00-11:00** | Дәріс: «Балалар, жасөспірімдер, оқушылар, студенттер, спортсмендердің тамақтану ерекшеліктерін зерттеу» | Петченко В.И. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **11.00-11.20** | Үзіліс  |
| **11.20-13.00** | Дәрістің жалғасы: «Балалар, жасөспірімдер, оқушылар, студенттер, спортсмендердің тамақтану ерекшеліктерін зерттеу» | Петченко В.И. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-16.00** | Тәжірибелік сабақ: «Балалар, жасөспірімдер, оқушылар, студенттер, спортсмендер үшін ас мәзірін құрастыру әдістемесі» | Буламбаева А.А. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **16.00-17.00** | АТУ тағамдық қауіпсіздік ғылыми-зерттеу институтына бару | Козыбаев А.К. | Зертхана №104, №106, 2Б корпус |
| **4 күн** |
| **9:00-13:00** | Кәсіби тәжірибе базаларына бару: Алматы қ. мейрамханаларға бару  | **Назаренко В.****Кененбай Ш.Ы.** |  |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |  |  |
| **14:30-18.00** | Кәсіби тәжірибе базаларына бару: Алматы қ. мейрамханаларға бару | **Кененбай Ш.Ы.****Акбаров Р.** |  |
| **5 күн** |
| **9:00-11:00** | Дәріс: «Емдәмдік тағамдар технологияларының ерекшеліктері және әртүрлі ауру түрлері үшін тамақтануды ұйымдастыру». | Петченко В.И. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **11.00-11.20** | Үзіліс |
| **11.20-13.00** | Тәжірибелік сабақ: «Әртүрлі ауру түрлері үшін емдәм құрастыру әдістемесі (№ 1,2, 3, 4, 5, 7, 8, 9 емдәмдер)» | Буламбаева А.А. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Алматы қ. мейрамханаларының шеф- аспаздарының қатысуымен мастер-класс | **Утебекова Г.А.** |  |
| **6 күн** |
| **9:00-11:00** | Дәріс: «Балаларға арналған сүт өнімдері өндірісінің теориялық негіздері» | Петченко В.И. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **11.00-11.20** | Үзіліс  |
| **11.20-16.30** | Тәжірибелік сабақ: «Балалар мен жасөспірімдер үшін ас мәзірін құрастыру әдістемесі». | Буламбаева А.А. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |
| **16.30-17.00** | Жазғы мектептің жабылуы. Сертификаттарды тапсыру  | Жаксылыкова Г.Н.Таева А.М. | 2А-корпус, 2 қабат, 204 ауд. |

|  |
| --- |
| **«сүт өнімдерінің өндірісі»** **ЖАЗҒЫ МЕКТЕП БАҒДАРЛАМАСЫ**  |
| **БАҒДАРЛАМА МАҚСАТЫ** – сүт өнімдерін өндіру бойынша теориялық білімді бекіту және тәжірибелік дағдыларды меңгеру. |
| **БІЛІМ БЕРУ НӘТИЖЕЛЕРІ:**- сүт шикізатының физико-химиялық қасиеті, химиялық құрамын білу;- сүт өнімдері өндірісіндегі технологиялық үдерістердің негізін білу; - шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды білу; - сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына қойылатын талаптарды ескеріп сүт өнімдері өндірісін ұйымдастыруды орындай алу. |
| **Уақыт** | **Сабақтың тақырыбы** | **Оқытушының аты-жөні** | **Сабақты өткізу орны** |
| **1 күн** |
| **8.30-9.00** | Қатысушыларды тіркеу, 1 қабат, 201-2А корпус фойесі |
| **09.00-09.15** | Факультеттегі мамандықтар мен зертхана базаларымен таныстыру - Жақсылықова Г.Н, тамақ өндірісі факультетінің деканы  |
| **09.45-10.00** | Азық түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламаларының презентациясы (бакалавриат, магистратура)– Таева А.М., ТӨТ кафедрасының меңгерушісі  |
| **10.00-11.00** | Дәріс: «Сүт нарығы: қазіргі заманғы күйі мен даму перспективасы»  | Алимарданова М.К. | 2А-корпус, 2 қабат, 201-2А |
| **11.00-11.20** | Үзіліс  |
| **11.20-13.00** | Дәрістің жалғасы: «Сүт нарығы: қазіргі заманғы күйі мен даму перспективасы»  | Алимарданова М.К. | 2А-корпус, 2 қабат, 201-2А |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Сүт шикізатының қасиеті мен химиялық құрамын зерттеу әдістерін оқып үйрену» | Акилова Ф.Е. | 2А-корпус, 2 қабат, 304-2А |
| **2 күн** |
| **09.00-11.00** | Дәріс: «Сүт шикізатының қасиеті мен химиялық құрамы» | Диханбаева Ф.Т. | 2А-корпус, 2 қабат, 201-2А |
| **11.00-11.20** | Үзіліс  |
| **11.20-13.00** | Дәріс: «Пастерленген сүт және кілегей өндірісі». | Диханбаева Ф.Т. | 2А-корпус, 2 қабат, 206-2А |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Пастерленген сүт және кілегейдің технологиялық сұлбасын және шикізаттың нормативті шығынын құрастыру, базистік майлылығына қарай қайта есептеу». | Акилова Ф.Е. | 2А-корпус, 2 қабат, 304-2А |
| **3 күн** |
| **9:00-11:00** | Дәріс: «Қышқылсүт сусындарының өндірісі. | Диханбаева Ф.Т. | 2А-корпус, 2 қабат, 206-2А |
| **11.00-11.20** | Үзіліс |
| **11.20-13.00** | Тәжірибелік сабақ: «Қышқылсүт сусындарының өндірісі. Йогурт өндірісі» | Акилова Ф.Е. | Учебно-научный центр по переработке молока, 2Б корпус |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-17.00** | Тәжірибелік сабақ: «Қышқылсүт сусындарының технологиялық сұлбасын және шикізаттың нормативті шығынын құрастыру». | Акилова Ф.Е. | 2А-корпус, 2 қабат, 304-2А |
| **4 күн** |
| **9:00-11:00** | Дәріс: «Қаймақ өндірісі». | Диханбаева Ф.Т. | 2А-корпус, 2 қабат, 206-2А |
| **11.00-11.20** | Үзіліс |
| **11.20-13.00** | Тәжірибелік сабақ: «Қаймақ өндірісі» | Акилова Ф.Е. | Учебно-научный центр по переработке молока, 2Б корпус |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14:30-16.00** | Тәжірибелік сабақ: «Қаймақтың технологиялық сұлбасын және шикізаттың нормативті шығынын құрастыру» | Акилова Ф.Е. | 2А-корпус, 2 қабат, 304-2А |
| **5 күн** |
| **9:00-12:00** | Дәріс: «Қатты мәйекті сырлар өндірісі». | Диханбаева Ф.Т. | 2А-корпус, 2 қабат, 206-2А |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14:30-17.00** | "Stella Alpina"ЖШС-нің кәсіби тәжірибесі негізінде ірімшік өндіру бойынша мастер-класс. | Диханбаева Ф.Т.Писториус Герд | ТОО «Stella Alpina». |
| **6 күн** |
| **9:00-11:00** | Дәріс: «Үй сыры мен брынза өндірісі». | Диханбаева Ф.Т. | 2А-корпус, 2 қабат, 206-2А |
| **11.00-11.20** | Үзіліс |
| **11.20-13.00** | Тәжірибелік сабақ: «Үй сыры мен брынза өндірісі» | Акилова Ф.Е. | Сүтті өңдеу оқу-ғылыми орталығы, 2Б корпус |
| **13.00-14.30** | Түскі асқа үзіліс, АТУ асханасы |
| **14.30-15.30** | Жазғы мектептің жабылуы. Сертификаттарды тапсыру  | Жаксылыкова Г.Н.Таева А.М. | 2А-корпус, 2 қабат, ауд. 204 |
| **16.30-19.00** | Алматы қаласы бойынша танысу туры  |