

D111-Производства продуктов питания

№ п/ п	Эссе тақырыбы (қазақ тілінде)	Эссе тақырыбы (орыс тілінде)
1	Азық-түлік өндірісін оңтайландыру кәсіпорынның кемшіліктерін жою және қолданылатын технологиялардың артықшылықтарына назар аудару мәселесінің шешімі	Оптимизация пищевого производства как решение проблемы ликвидации недочетов предприятия и акцентуации внимания на достоинствах применяемых технологий.
2	Қазақстанда тамақ өнеркәсібінде қолданылатын негізгі прогрессивті технологиялар	Основные прогрессивные технологии, используемые в пищевой отрасли Казахстана
3	Қазақстан Республикасында қоғамдық тамақтану жүйесінде Арт-Визаж технологиясының даму келешегі	Перспективы развития технологии Арт-Визаж в системе общественного питания Республики Казахстан.
4	Қазақстан Республикасының қоғамдық тамақтану жүйесінде молекулалық асхананың даму келешегі	Перспективы развития молекулярной кухни в системе общественного питания Республики Казахстан.
5	Тамақ өнімдерін қарқынды салқындату және жылдам мұздатудың заманауи технологиялары	Современные технологии интенсивного охлаждения и шоковой заморозки пищевой продукции
6	Минералдар.пробиотиктермен функционалды тамақ өнімінің құрамдас бөлігі	Минералы как компоненты пробиотиков и продуктов функционального питания
7	Тағамдық талшықтар функционалды тамақ өнімдерінің құрамдас бөлігі	Пищевые волокна как компоненты продуктов функционального питания.
8	Гликозидтер функционалды тамақ өнімдерінің құрамдас бөлігі	Гликозиды как компоненты продуктов функционального питания.
9	Функционалды өнімдерді өндіру өндірісі үшін машиналарды пайдалану	Использование машины для производства функциональных продуктов.
10	Функционалды тамақ өнімдер өндірісін дамыту және жасау	Разработка и развитие производства функциональных продуктов питания
11	Функционалды және арнайы мақсаттағы өнімдер өндірісін дамытудың заманауи жағдайы мен келеешегі	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов функционального и специального назначения
12	Жануарлар шикізаты негізінде функционалды өнімдерді құрудың келешек бағыттары	Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе животного сырья
13	Тамақ микронутриенттермен байытудың ғылыми принциптері	Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами
14	Шикізат пен функционалды тамақ өнімдерінің қауіпсіздік	Принципы методов контроля показателей безопасности и качества

	көрсеткіштері және сапасын бақылау әдістерінің принциптері	сырья, продуктів функционального питания
15	Функционалдық тамақтанудың ғылыми негіздері. Тамақтану теориялары мен тұжырымдамалары	Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания
16	Тамақ өнімдері өндірісінде аймақтық өсімдік шикізаттарын кешенді пайдалану келешегі	Перспективы комплексного использования регионального растительного сырья при производстве пищевых продуктов
17	Функционалды өнім технологиясында витаминді-минералды компоненттерді араластыру	Витаминно-минеральное смешивание компонентов в технологии продуктов функционального назначения.
18	Функционалды тамақ өнімдерінің технологиясы және оларды жүзеге асырудың инновациялық саясаты	Технология функциональных пищевых продуктов и инновационная политика в их реализации
19	Тамақтану сервисіндегі инновациялық технологиялар	Инновационные технологии в сервисе питания
20	Өсімдік шикізатынан алынған полисахаридті өнімдер функционалды тамақ өнімдерінің компоненттері	Полисахаридные продукты из растительного сырья как компоненты функциональных продуктов питания