

## **8D07201 - «Тамақ өндірістерінің технологиясы және инжинирингі» білім беру бағдарламасы бойынша эссе тақырыптары**

- Экологиялық нашар аймақтардың тұрғындарына арналған тамақ өнімдерінің биологиялық құндылығын жоғарылату.
- Ет өнімдерін өндіруде жануар текті ақуыздық препараттарды қолданудың заманауи мәселелері мен болашағы.
- Адам ағзасы үшін функционалдық тамақтанудың рөлі мен мәні.
- Тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологияларында ақпараттық – коммуникативтік технологиялардың қолданылуы мен дамуы.
- Тағам өндірісінде өсімдік текті қоспаларды қолданудың заманауи бағыттары.
- Профилактикалық тамақтанудағы биологиялық белсенді қоспалардың рөлі.
- Тамақ өнімдері импортын азайту жолдары.
- Тамақ өндірісінде қолданылатын тамақ шикізатын өңдеу әдіс-тәсілдері.
- Порциялық және ұсақ кесінді жартылай фабрикаттарды өндіру, ішкі өнімдерден жартылай фабрикаттарды дайындау.
- Тамақ өнімдерінің технологиясы дамуының негізгі бағыттары.

### **Темы эссе по ОП 8D07201 – «Технология и инжиниринг пищевых производств»**

- Повышение биологической ценности пищевых продуктов для населения проживающих в экологических неблагоприятных регионах.
- Современные проблемы и перспективы применения белковых препаратов животного происхождения в производстве мясных продуктов.
- Роль и значение функционального питания для организма человека.
- Использование и развитие информационно-коммуникационных технологии в современных технологиях производства пищевых продуктов.
- Современные тенденции использования растительных добавок в пищевой промышленности.
- Роль биологически активных добавок в профилактическом питании
- Пути снижения импорта пищевой продукции.
- Способы и методы обработки пищевого сырья, используемого в пищевой промышленности.
- Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.
- Основные направления развития технологии пищевых продуктов.