

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета бизнеса, права
и технологий PhD, доцент
Рахимгулова М.Б.



« 30 » июня



ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Для студентов бакалавриата
Карагандинского университета по образовательной программе
6B07201 «Технология продовольственных продуктов»
на 2026-2027 учебный год

№	Дипломдық жұмыстардың (жобалардың) тақырыптары	Темы дипломных работ (проектов)	Themes of diploma works (projects)
1.	Жаңа буын рецептураларын әзірлеу үшін генеративті жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімінің технологиясын әзірлеу	Разработка технологии пищевого продукта с использованием генеративного искусственного интеллекта для создания рецептур нового поколения	Development of food product technology through the use of generative artificial intelligence for designing next-generation formulations
2.	Өсімдік ақуызының баламалы түрлерін қолдана отырып тамақ дайындау технологиясы	Технология приготовления блюд с использованием альтернативных видов растительного белка	The technology of cooking dishes using alternative types of vegetable protein
3.	Глютенге төзбеушілігі бар адамдар үшін глютенсіз өнімдер технологиясын әзірлеу	Разработка технологии безглютеновых изделий для людей с непереносимостью глютена	Development of gluten-free products technology for people with gluten intolerance.
4.	Жасанды интеллект технологияларын пайдалана отырып, функционалдық мақсаттағы FoodTech өнімін әзірлеу	Разработка FoodTech-продукта функционального назначения с применением искусственного интеллекта	Development of a functional foodtech product through the application of artificial intelligence technologies
5.	Сүт өнімдеріне балама ретінде өсімдік негізіндегі сусын технологиясын әзірлеу	Разработка технологии напитка на растительной основе в качестве альтернативы молочным продуктам	Development of plant-based beverage technology as an alternative to dairy products
6.	Қарағанды қаласында 80 орындық еуропалық тағамдар мейрамханасын жобалау	Проектирование ресторана европейской кухни на 80 мест в городе Караганда	Designing a restaurant of European cuisine with 80 seats in the city of Karaganda
7.	Инновациялық тағамдық қоспаларды қолдану және олардың аспаздық өнімдердің сапасына әсері	Использование инновационных пищевых добавок и их влияние на качество кулинарной продукции	The use of innovative food additives and their impact on the quality of culinary products
8.	Дәстүрлі емес тағамдардың рецептураларын әзірлей отырып 80 орындық мейрамхананың ет	Проект мясорыбного цеха ресторана на 80 посадочных мест с разработкой рецептур нетрадиционных блюд	The project of the meat and fish workshop of the restaurant with 80 seats with the development of recipes

	балық цехын жобалау		for non-traditional dishes
9.	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау және мониторингілеуге арналған интеллектуалды жүйені әзірлеу	Разработка интеллектуальной системы мониторинга безопасности пищевой продукции на предприятиях пищевой промышленности	Development of an intelligent system for monitoring food product safety at food processing enterprises
10.	Әр түрлі фирма-өндірушілердің көкөніс шырындарының салыстырмалы тауартанулық сипаттамасы	Сравнительная товароведная характеристика фруктовых соков разных фирм-производителей	Comparative merchandising characteristics of fruit juices from different manufacturers
11.	Ұлттық өнімдер технологиясының ерекшеліктері: ұлттық бренд қалыптастыру	Особенности технологии национальных продуктов: создание национального бренда	Features of the technology of national products: the creation of a national brand
12.	Тұтынушылық таңдауының қазіргі замандағы талдауы және тағам өнімдерінің тауартанулық сипаттамаларын жетілдіру	Современный анализ потребительских предпочтений и совершенствование товароведных характеристик пищевых продуктов	Modern analysis of consumer preferences and improving merchandising characteristics of foodstuffs
13.	Жергілікті өсімдік шикізатпен байытылған азық-түлік тауарларының сапасын қалыптастыру	Формирование качества продовольственных товаров, обогащенных местным растительным сырьем	Formation of quality foodstuffs enriched with local crude plant
14.	300 орындық зауыт \фабрика\кәсіпорын жанындағы асхана жобасы	Проект столовой при заводе\фабрике\предприятии на 300 посадочных мест	The project of a canteen at a factory \factory\enterprise with 300 seats
15.	70 орындық кафе жобасы	Проект кафе на 70 посадочных мест	Cafe project with 70 seats
16.	Қуаттылығы тәулігіне 26 тонна сүт ашыған сүт өнімдері бойынша зауыттың жобасы	Проект завода по кисло-молочным продуктам мощностью 26 тонн молока в сутки	The project of a dairy plant with a capacity of 26 tons of milk per day
17.	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортиментін кеңейту және технологиясын жетілдіру.	Расширение ассортимента и совершенствование технологии продукции общественного питания	Expanding the range and improving the technology of catering products
18.	Баламалы шикізат пен жасанды интеллект әдістері негізінде жаңа буын ақуыз өнімдерінің технологиясын әзірлеу	Разработка технологии белковых продуктов нового поколения на основе альтернативного сырья и методов искусственного интеллекта	Development of next-generation protein product technology based on alternative raw materials and artificial intelligence methods
19.	Отандық өндірілген шұжық бұйымдардың тұтыну қасиеттеріне шикізат сапасының әсері	Влияние качества сырья на потребительские свойства колбасных изделий отечественного производства	Influence of quality of raw materials on consumer properties of sausage products of a domestic production
20.	Қаймақ және қаймақ өнімдерінің жекелеген түрлерін өндіру технологиясын әзірлеу	Разработка технологии производства сметаны и отдельных видов сметаны	Development of technology for the production of sour cream and certain types of sour cream

21.	100 орындық балық мейрамханасының жобасы	Проект рыбного ресторана на 100 посадочных мест	The project of a fish restaurant with 100 seats
22.	Ет өнімдерін өндіру кезінде жаңа технологияларды әзірлеу	Разработка новых технологий при производстве мясной продукции	Projecting of new technologies in production of meat products
23.	Сүт өнімдерін өндіруде жаңа технологияларды әзірлеу	Разработка новых технологий при производстве молочной продукции	Development of new technologies in the production of dairy products
24.	Шұжық өнімдерін өндіруде жаңа технологияларды әзірлеу	Разработка новых технологий при производстве колбасных изделий	Development of new technologies in the production of sausages
25.	Нан-тоқаш өнімдерін өндіруде жаңа технологияларды әзірлеу	Разработка новых технологий при производстве хлебобулочных изделий	Development of new technologies in the production of bakery products
26.	Ірімшік өндірісінде жаңа технологияларды әзірлеу	Разработка новых технологий при производстве сыра	Development of new technologies in cheese production
27.	Ұннан жасалатын кондитерлік өнімдерді өндіруде жаңа технологияларды әзірлеу	Разработка новых технологий при производстве мучных кондитерских изделий	Development of new technologies in the production of flour confectionery products
28.	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында инновациялық технологияларды енгізу	Внедрение инновационных технологий на предприятии общественного питания	Implementation of innovative technologies in a catering enterprise
29.	Заманауи термиялық өңдеу әдістерінің тағамның сапасы мен тағамдық құндылығына әсері	Влияние современных методов тепловой обработки на качество и пищевая ценность продуктов	The introduction of modern methods of thermal insulation for the quality and cost of products
30.	Технологиялық процесті басқарудың интеллектуалды жүйесі негізінде ет жартылай фабрикаттарын өндіру технологиясын жетілдіру	Совершенствование технологии производства мясных полуфабрикатов на основе интеллектуальной системы управления технологическим процессом	Improvement of Meat Semi-Finished Product Manufacturing Technology Based on an Intelligent Process Control System
31.	Рецептуралық құрамды оңтайландыру үшін жасанды интеллектті қолдана отырып, глютенсіз тағам өнімдерінің технологиясын әзірлеу	Разработка технологии безглютеновых продуктов питания с применением искусственного интеллекта для оптимизации рецептурного состава	Development of Gluten-Free Food Product Technology Using Artificial Intelligence for Recipe Optimization
32.	Жоғары талшықты нан өнімдерін өндірудің рецептурасы мен технологиясын оңтайландыру	Оптимизация рецептуры и технологии производства хлебобулочных изделий с повышенным содержанием клетчатки	Optimization of the formulation and production technology of bakery products with a high fiber content
33.	Бірінші класты кафе жобасы "Шығыс тағамдары" 90 орынға арналған	Проект кафе первого класса «Восточная кухня» рассчитано на 90 посадочных мест	The project of the first class cafe "Oriental cuisine" is designed for 90 seats
34.	780 оқушыға арналған 80 орындық мектеп асханасының жобасы	Проект школьной столовой на 80 посадочных мест для школы на 780 учащихся	The project of a school canteen with 80 seats for a school with 780 students
35.	90 орынға арналған көпшілікке	Проектирование горячего цеха	Design of a hot shop in a

	қолжетімді асханадағы ыстық цехты жобалау	в общедоступной столовой на 90 посадочных мест	public dining room with 90 seats
36.	Ет жартылай фабрикаттарын өндіру бойынша цехын жобалау	Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов	Shop design on production of meat semi-finished products
37.	Тәулігіне 5000 дана өнім өндіретін кондитерлік цехтың жобасы	Проект кондитерского цеха производительностью 5000 штук изделия в сутки	The project of a confectionery shop with a capacity of 5,000 pieces of products per day
38.	Жаңа технологиялар негізінде мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыру	Организация питания школьников на основе современных технологий	Organization of schoolchildren' feeding on a basis of modern technology
39.	65 орындық жастар үлгісіндегі кафе жобасы	Проект кафе молодёжного типа на 65 посадочных мест	The project of a youth-type cafe with 65 seats
40.	Қуаттылығы ауысымына 500 кг төмен калориялы нан-тоқаш өнімдерін шығаратын мамандандырылған ұн цехының жобасы	Проект специализированного мучного цеха по производству низкокалорийных хлебобулочных изделий мощностью 500 кг в смену	The project of a specialized flour workshop for the production of low-calorie bakery products with a capacity of 500 kg per shift
41.	Тәулігіне 2,0 тн ет өндейтін дайындық жасау кәсіпорынның жобасы	Проект заготовочного предприятия по обработке мяса 2,0 тн в сутки	Project of preparing enterprise on meat processing of 2,0 tons a day
42.	Жасанды интеллект әдістерін қолдана отырып, спорттық тамақтануға арналған тағам өнімдерінің технологиясын әзірлеу	Разработка технологии пищевых продуктов для спортивного питания с использованием методов искусственного интеллекта	Development of Food Product Technology for Sports Nutrition Using Artificial Intelligence Methods.
43.	Қуаттылығы ауысымына 300 кг жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттарды өндіру бойынша мамандандырылған аспаздық цехтың жобасы	Проект специализированного кулинарного цеха по производству полуфабрикатов высокой степени готовности мощностью 300 кг в смену	The project of a specialized culinary workshop for the production of semi-finished products of a high degree of readiness with a capacity of 300 kg per shift
44.	Пайдалы қасиеттерін сақтай отырып, теңіз тағамдарын дайындау және сақтау ерекшеліктері	Особенности приготовления и хранения блюд из морепродуктов с сохранением полезных свойств	Features of cooking and storing seafood dishes while preserving their beneficial properties
45.	Астық баламаларына негізделген глютенсіз өнімдерді жасау	Создание безглютеновой продукции на основе зерновых альтернатив	Creating gluten-free products based on grain alternatives
46.	Торттарға арналған жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық процесін ұйымдастыруды жетілдіру	Совершенствование организации технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов	Improving the organization of the technological process of preparing semi-finished products for cakes
47.	Тендестірілген тағамдық құрамды сақтай отырып, вегетариандық және вегетариандық тағамдарды дайындау технологиясы.	Технология приготовления вегетарианских и веганских блюд с сохранением сбалансированного пищевого состава.	The technology of cooking vegetarian and vegan dishes while maintaining a balanced nutritional composition.
48.	Қуаттылығы ауысымына 3 мың өнім болатын кондитерлік	Проект кондитерского цеха мощностью 3 тысяч изделий в	The project of a confectionery shop with a

	цехтың жобасы	смену	capacity of 3 thousand products per shift
49.	Балалар тамақтану үшін консервілерді өндіру бойынша цехын жобалау	Проектирование цеха по производству консервов для детского питания	Shop design on production of canned food for baby food
50.	50 орындық құймақ ауысымына 600 кг жартылай фабрикаттар шығаратын мамандандырылған ұн цехының жобасы	Проект специализированного мучного цеха мощностью 600 кг полуфабрикатов в смену блинной на 50 посадочных мест	The project of a specialized flour shop with a capacity of 600 kg of semi-finished products per pancake shift for 50 seats
51.	Пробиотиктері бар ашытылған сүт өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу	Разработка технологии производства кисломолочных продуктов с пробиотиками	Development of technology for the production of fermented milk products with probiotics
52.	Студенттер тамақтанатын кешенді кәсіпорынның қайта конструкциялануы	Реконструкция комплексного предприятия студенческого питания	Reconstruction of the complex enterprise of a student's food
53.	150 орынға арналған даяршымен қызмет көрсету кафесіндегі ет-балық цехын жобалау	Проектирование мясо-рыбного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 150 посадочных мест	Projecting of butcher's -fish shop in the cafe with waiter's service for 150 seats
54.	Дәстүрлі емес шикізатты пайдалану негізінде глютенсіз нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын жетілдіру.	Совершенствование технологии производства безглютеновых хлебобулочных изделий на основе нетрадиционного сырья.	Improvement of Gluten-Free Bakery Product Manufacturing Technology Based on Non-Traditional Raw Materials.
55.	Емдік-профилактикалық қасиеттері бар сүзбенің қауіпсіздігін қамтамасыз ету және сапасын бағалау	Обеспечение безопасности и оценка качества творога с лечебно-профилактическими свойствами	Ensuring the safety and quality assessment of cottage cheese with therapeutic and preventive properties
56.	95 орындық жапон мейрамханасының жобасы	Проект японского ресторана на 95 посадочных мест	The project of a Japanese restaurant with 95 seats
57.	Тамақ өнеркәсібі үшін шикізатты зарарсыздандырудың инновациялық әдістерін енгізу	Внедрение инновационных методов обеззараживания сырья для пищевой промышленности	Introduction of innovative methods of disinfection of raw materials for the food industry
58.	Күркетауықтан ыстық тағамдарды дайындаудың технологиялық процесін жетілдіру	Совершенствование технологического процесса приготовления горячих блюд из индейки	Improving the technological process of cooking hot turkey dishes
59.	Ашытылған сусындар мен өнімдерді өндіруде биотехнологияны қолдану	Использование биотехнологий в производстве ферментированных напитков и продуктов	The use of biotechnologies in the production of fermented beverages and products
60.	120 орындық Орыс тағамдары мейрамханасының жобасы	Проект ресторана русской кухни на 120 посадочных мест	The project of a Russian cuisine restaurant with 120 seats
61.	Функционалды ингредиенттермен байытылған ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің технологиясын әзірлеу	Разработка технологии мучных кондитерских изделий, обогащенных функциональными ингредиентами	Development of technology for flour confectionery products enriched with functional ingredients

62.	Қант диабетімен ауыратын адамдарға арналған диеталық өнімдердің рецептурасы мен технологиясын жасау	Разработка рецептуры и технологии производства диетических продуктов для людей с сахарным диабетом	Development of formulation and technology of production of dietary products for people with diabetes mellitus
63.	Ашыған сүтті көп дәнді өнімнің технологиясын әзірлеу	Разработка технологии кисломолочного мультизлакового продукта	Development of technology for fermented milk multigrain product
64.	50 орындық суши-бар жұмысын ұйымдастыру	Организация работы суши-бара на 50 мест	Organization of a sushi bar for 50 seats
65.	Тәулігіне 15 тонна нан-тоқаш өнімдерін өндіретін нан зауытының жобасы	Проект хлебозавода производительностью 15 т хлебобулочных изделий в сутки	Design of a Bakery Plant with a Production Capacity of 15 Tons of Bakery Products per Day
66.	Қуаты ауысымына 3,0 тонна ысталған шұжық өнімдерін өндіру жөніндегі шағын кәсіпорынның жобасы	Проект мини-предприятия по выработке копченых колбасных изделий мощностью 3,0 тонн в смену	The project of a mini-enterprise for the production of smoked sausages with a capacity of 3.0 tons per shift
67.	Өндіріс және сақтау кезеңдерінде өнімнің жоғалуы мен бүлінуін азайту әдістерін құрастыру	Разработка методов снижения потерь и порчи продуктов на этапах производства и хранения	Development of methods to reduce losses and spoilage of products at the stages of production and storage
68.	Экологиялық әсерді азайту мақсатында тамақ кәсіпорнында қалдықтарды басқару жүйесін әзірлеу құрастыру	Разработка системы управления отходами на пищевом предприятии с целью минимизации экологического воздействия	Development of a waste management system at a food processing plant in order to minimize the environmental impact
69.	Өнімділігі тәулігіне 10 тонна болатын функционалдық ашытылған сүт өнімдерін өндіру цехының жобасы	Проект цеха по производству функциональных кисломолочных продуктов мощностью 10 тонн в сутки	Design of a Workshop for the Production of Functional Fermented Dairy Products with a Capacity of 10 Tons per Day.
70.	70 орындық ұлттық асхана этнокафесінің жобасы	Проект этнокафе национальной кухни на 70 посадочных мест.	Design of an Ethno-Café of National Cuisine with 70 Seats
71.	Жылқы етін өңдеу және ұлттық ет өнімдерін шығару цехының жобасы	Проект цеха по переработке конины и выпуску национальных мясных продуктов	Design of a Horse Meat Processing Workshop and Production of National Meat Products
72.	Қантты кондитерлік өнімдерді шығаратын кәсіпорынның жобасы	Проект предприятия по выпуску сахаристых кондитерских изделий	Design of a Production Facility for Sugar Confectionery Products.
73.	Сауда-ойын-сауық орталығындағы 120 орындық қоғамдық тамақтану кәсіпорының жобасы	Проект предприятия общественного питания при торгово-развлекательном центре на 120 посадочных мест	Design of a Public Catering Facility at a Shopping and Entertainment Center with 120 Seats
74.	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорнында HACCP жүйесін әзірлеу	Разработка системы HACCP на предприятии пищевой промышленности	Development of a HACCP system at a food industry enterprise
75.	Нан-тоқаш өндірісіндегі технологиялық процестердің	Управление качеством и безопасностью	Quality and safety management of technological

	сапасы мен қауіпсіздігін басқару	технологических процессов на хлебопекарном производстве	processes in bakery production
76.	Кондитерлік өндірістегі технологиялық процестердің сапасы мен қауіпсіздігін басқару	Управление качеством и безопасностью технологических процессов кондитерского производства	Quality and Safety Management of Technological Processes in Confectionery Production
77.	Тамақ өндірісінде сапаны бақылауды ұйымдастыру және оны жетілдіру жолдары	Организация контроля качества на пищевом производстве и пути его улучшения	Organization of Quality Control in Food Production and Ways to Improve It
Пәнаралық жобалар / Междисциплинарные проекты/ Interdisciplinary projects			
78.	Қоғамдық тамақтану саласындағы заманауи тенденциялар: дәм үрдістері және тамақтану әдеттерінің өзгеруі	Современные тенденции в индустрии общественного питания: вкусовые тренды и смена пищевых привычек	Current trends in the catering industry: taste trends and changing food habits
79.	80 орындық итальяндық мейрамхана жобасы	Проект ресторана итальянской кухни на 80 посадочных мест	The project of an Italian restaurant with 80 seats
80.	Спортшылардың тағамын ұйымдастырудағы жаңа технологияларын әзірлеу	Разработка современных технологий в организации питания спортсменов	Projecting of modern technologies in sportsmen feeding organization
81.	ХАССП қағидаттары негізінде алкогольсіз газдалған сусындардың сапасын басқару жүйесін енгізу және талдау	Внедрение и анализ системы управления качеством безалкогольных газированных напитков на основе принципов ХАССП	Implementation and analysis of the quality management system of soft carbonated beverages based on the principles of HACCP
82.	ХАССП қағидаттарын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнына енгізу	Внедрение принципов ХАССП на предприятии общественного питания	Implementation of HACCP principles at a catering company
83.	Пісірілген шұжық өнімдері мен функционалдық мақсаттағы өнімдерді өндірудегі заманауи үрдістер.	Современные тенденции в производстве вареных колбасных изделий и продуктов функционального назначения.	Modern trends in the production of boiled sausages and functional products.
84.	120 орындық сыра мейрамханасының жобасы.	Проект пивного ресторана на 120 посадочных мест.	The project of a beer restaurant with 120 seats.
85.	Қуаты тәулігіне 25 тонна сүт шығаратын ірімшік зауытының жобасы	Проект сырзавода мощностью 25 тонн молока в сутки	Cheese factory project with a capacity of 25 tons of milk per day
86.	Қарағанды қаласындағы 80 орынды тұшпарахананың өндірістік бағдарламасын құрастыру	Составление производственной программыпельменной на 80 мест в городе Караганда	Drawing up a production program for a dumpling shop for 80 places in the city of Karaganda
87.	100 орындық отбасылық типтегі мейрамханада суық цехты жобалау	Проектирование холодного цеха в ресторане семейного типа на 100 посадочных мест	Designing a cold shop in a family-type restaurant with 100 seats
88.	150 орынға арналған мейрамхананың ұнды цехын жобалау	Проектирование мучного цеха в ресторане на 150 посадочных мест	Projecting of flour shop at the restaurant for 150 seats
89.	Қуаты ауысымына 1000 кг вегетариандық жартылай фабрикаттар өндіру цехының жобасы	Проект цеха по производству вегетарианских полуфабрикатов мощностью 1000 кг в смену	The project of a workshop for the production of vegetarian semi-finished products with a capacity of 1000 kg per shift
90.	Құрт өнімін өндіру цехын	Проектирование цеха по	Designing a workshop for the

	жобалау	производству изделий курт	production of kurt products
91.	Өнімділігі ауысымына 5 мың бұйым болатын Шығыс тәттілерін өндіру цехының жобасы	Проект цеха по производству восточных сладостей производительностью 5 тысяч изделий в смену	The project of a workshop for the production of oriental sweets with a capacity of 5 thousand products per shift
92.	Консервіленген көкөністер өндіру бойынша цехын жобалау	Проектирование цеха по производству консервированных овощей	Shop design on production of tinned vegetables
93.	Спорттық тамақтануға арналған жоғары тағамдық құндылығы бар ақуызды батончиктер өндіру технологиясын әзірлеу.	Разработка технологии производства белковых батончиков повышенной пищевой ценности для спортивного питания	Development of Manufacturing Technology for High-Nutritional-Value Protein Bars for Sports Nutrition.
94.	Жоғары тағамдық құндылығы бар нан-тоқаш өнімдерін өндіруде зығыр ұнын пайдалану	Использование льняной муки в производстве хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности	Use of Flaxseed Flour in the Production of Bakery Products with Increased Nutritional Value.
95.	Сублимациялық кептіруді қолдана отырып, жеміс-жидек снектерін өндіру желісінің жобасы.	Проект линии по производству фруктово-ягодных снеков с применением сублимационной сушки	Design of a Production Line for Fruit and Berry Snacks Using Freeze-Drying.
97.	Тікелей сығу әдісімен жеміс шырындарын өндіретін кәсіпорынның жобасы.	Проект предприятия по производству фруктовых соков прямого отжима	Design of a Facility for the Production of Direct-Pressed Fruit Juices.
98.	100 орындық араб тағамдары мейрамханасының жобасы	Проект ресторана арабской кухни на 100 посадочных мест	The project of an Arabic restaurant with 100 seats
99.	Қуаттылығы ауысымына 500 кг төмен калориялы кондитерлік өнімдерді шығаратын мамандандырылған кондитерлік цехтың жобасы	Проект специализированного кондитерского цеха по производству низкокалорийных кондитерских изделий мощностью 500 кг в смену	The project of a specialized confectionery shop for the production of low-calorie confectionery products with a capacity of 500 kg per shift
100.	Өндірістік кәсіпорындағы 60 орынға арналған асхананың көкөніс цехын жобалау	Проектирование овощного цеха в столовой при производственном предприятии на 60 посадочных мест	Projecting of vegetable department in the dining – hall at the production installation for 60 seats
101.	Қуаттылығы тәулігіне 15 тонна нан-тоқаш өнімдерін шығаратын нан зауытын жобалау	Проектирование хлебозавода мощностью 15 тонн хлебобулочных изделий в сутки	Design of a bakery with a capacity of 15 tons of bakery products per day
102.	Кәсіпорын тапсырысы бойынша тақырыптар	Темы по заказам предприятий	Themes of the enterprise orders

Кафедрааралық дипломдық жобалардың тақырыптары/ Темы межкафедральных дипломных проектов/ Topics of interdepartmental graduation projects

103.	Шетелдік туристерге қызмет көрсету үшін этно-дегустациялық жиынтықтар (ұлттық тағамдар мен сусындар) желісін әзірлеу	Разработка линии этно-дегустационных сетов (национальные закуски и напитки) для обслуживания иностранных туристов	Development of an ethno-tasting set line (national snacks and beverages) for serving foreign tourists
104	Мейрамхана мен қонақүй мәзіріне арналған құрт пен ірімшік негізіндегі ұлттық сүтті тіскебасарлар мен десерттердің	Разработка технологии и рецептур национальных молочных закусок и десертов на основе курта и ірімшік для	Development of technologies and formulations for national dairy appetizers and desserts based on kurt and irimshik for

	технологиясы мен рецептураларын әзірлеу: тағамдық құндылығы, сақтау мерзімі, технологиялық карталар	меню ресторана и гостиницы: пищевая ценность, сроки хранения, технологические карты	restaurant and hotel menus: nutritional value, shelf life, and technological cards
105	Қонақүй таңғы астары мен сувенирлік гастрономияға арналған жергілікті жеміс- жидек және дәнді дақылдар шикізатынан авторлық джемдер, пастила және гранола технологиясын әзірлеу: тағамдық құндылығы және жарамдылық мерзімі	Разработка технологии авторских джемов, пастилы и гранолы из местного плодово- ягодного и зернового сырья для гостиничных завтраков и сувенирной гастрономии: пищевая ценность и сроки годности	Development of technologies for signature jams, fruit pastila, and granola using local fruit, berry, and grain raw materials for hotel breakfasts and gastronomic souvenirs: nutritional value and shelf life
106	Аспаздық өнімдерді өндіру технологиясы мен ассортиментін әзірлей отырып, мейрамхананы жобалау.	Проектирование ресторана с разработкой технологии производства и ассортимента кулинарной продукции	Design of a restaurant with the development of culinary production technologies and product assortment.

Зав. кафедрой товароведения и
сертификации, д.п.н., профессор



Есенбаева Г.А.