



Т.К. Бексеитов

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 5В072700 - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ

1. Проект детского кафе на 50 посадочных мест.
2. Пути использования вторичного молочного сырья.
3. Использование процесса ферментирования в мясной промышленности.
4. Пути применения вторичного сырья в мясной промышленности.
5. Пути обработки мясного сырья пониженной биологической ценности.
6. Использование растительных компонентов при производстве кисломолочных продуктов.
7. Совершенствование технологии деликатесных продуктов из конины.
8. Проект консервного завода мощностью 10 туб в смену.
9. Проект минимолзавода мощностью 8 тонн молока в смену.
10. Проектирование убойного цеха мощностью 5 тонн в смену.
11. Разработка технологии ферментированного рыбного фарша и формованных продуктов на его основе.
12. Проект консервного завода мощностью 5 туб в смену.
13. Совершенствование технологии кисломолочных продуктов с использованием фруктовых наполнителей.
14. Совершенствование технологии колбасных изделий из рыбы.
15. Совершенствование технологии татарских деликатесных продуктов из баранины.
16. Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест.
17. Проект кондитерского цеха мощностью 5 тыс изделий в смену.
18. Проект детского кафе на 40 посадочных мест.
19. Разработка кисломолочного продукта с использованием растительного сырья для функционального питания.
20. Проект рыбного ресторана на 250 посадочных мест.
21. Проект пиццерии на 50 посадочных мест.
22. Проект ресторана итальянской кухни на 100 посадочных мест.
23. Проект ресторана на 130 посадочных мест в Усольском микрорайоне г. Павлодара.
24. Проект столовой на 150 посадочных мест.
25. Совершенствование технологии хлебопечения с использованием корня солодки.
26. Проект минипекарни мощностью 1 тыс. тонн в смену в Павлодарском районе.

27. Совершенствование технологии кисломолочных изделий с использованием овощных наполнителей.

28. Проект мясопорционного отделения консервного завода мощностью 40 туб в смену.

29. Модернизация цеха деликатесных изделий мощностью 2 тонны в смену.

30. Проект ресторана на 100 посадочных мест.

31. Проект кафе на 70 посадочных мест.

32. Изучение роли заквасок в технологии производства молочных продуктов.

33. Технология производства мясных продуктов с лечебно-профилактическими свойствами.

34. Модернизация цеха фаршесоставления мясоперерабатывающего предприятия мощностью 2 тонны в смену.

35. Совершенствование технологии производства кефира.

36. Проект ресторана на 100 посадочных мест.

37. Совершенствование технологии и йогуртов на ТОО «МолКом-Павлодар»

38. Проект столовой на 300 посадочных мест.

39. Проект столовой диетического питания на 75 посадочных мест.

40. Исследование применения БАД для улучшения качественных характеристик мясопродуктов.

41. Разработка технологии кисломолочного продукта.

42. Проект маслодельного завода с объемом переработки молока 15 тонн в смену.

43. Проект сыродельного завода с объемом переработки молока 15 тонн в смену.

44. Спроектировать маслоцех мощностью 20 тонн в смену в г. Экибастуз.

45. Проектирование сырзавода по производству твердых сыров (по эстонской технологии) мощностью 20 тонн в смену.

46. Разработка технологии национального пастообразного молочно-белкового продукта, с использованием биообъектов нового поколения.

47. Проект молзавода мощностью 12 тонн в п. Качиры.

48. Спроектировать городской молочный завод мощностью 20 тонн в смену.

49. Спроектировать молзавод мощностью 10 тонн в смену в г. Курчатов.

50. Спроектировать минимолзавод мощностью 6 тонн в смену в пос. Ленинский.

51. Проект ресторана на 60 посадочных мест.

52. Проект чайханы «Восточные сладости» с кондитерским цехом мощностью 5 тыс. изделий.

53. Проект ресторана на 95 посадочных мест в городе Павлодаре.

54. Проект кафе на 50 посадочных мест.

55. Проект кафе-бара на 180 посадочных мест.
56. Проект цеха вегетарианских полуфабрикатов мощностью 1 тонна в смену.
57. Проект молодёжного кафе на 65 посадочных мест.
58. Проект гриль-бара на 56 посадочных мест
59. Проект мясоперерабатывающего предприятия мощностью 10 тонн в смену.
60. Проект предприятия по переработке молока мощностью 30 тонн в смену.
61. Проект школьной столовой на 200 посадочных мест.

/ Зав. кафедрой «Биотехнология»



К.С. Исаева



Утверждаю
Декан АТФ

Т.К. Бексентов

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 5В072700 – БИОТЕХНОЛОГИЯ

1. Индукция полиплоидии в культуре пшеницы
2. Ксилотрофные грибы как биоиндикаторы изменений лесных экосистем Павлодарской области под воздействием антропогенной нагрузки
3. Определение влияния токсикантов на кислородную продуктивность и качество воды по изменению биомассы хлореллы
4. Совершенствование биообъекта методами мутагенеза и селекции.
5. Популяционная устойчивость биообъектов.
6. Создание новых биообъектов методами клеточной инженерии.
7. Создание новых биообъектов методами генетической инженерии.
8. Структура биотехнологического производства, технологический процесс и его стадии.
9. Общая схема биотехнологического производства.
10. Типы ферментеров.
11. Подготовка и стерилизация технологического воздуха.
12. Герметизация и стерилизация оборудования.
13. Стерилизация питательных сред.
14. Подготовка посевного материала.
15. Классификация по технологическим параметрам процесса биосинтеза.
16. Иммунизация лекарственных средств.
17. Применение иммобилизованных препаратов в медицине.
18. Механизмы регуляции биосинтеза первичных и вторичных метаболитов, управление процессами.
19. «Суперпродуценты» и механизмы их защиты.
20. Единая система GMP при внедрении в практику лекарственных препаратов.
21. Основы биотехнологии витаминов.
22. Основы биотехнологии ферментов.
23. Общие особенности антибиотиков, их классификация.
24. Традиционные методы создания продуцентов антибиотиков.
25. Способы оценки антибиотического эффекта штамма.
26. Типы ферментаций и управление ферментационными процессами биосинтеза антибиотиков.
27. Перспективные направления в технологии биосинтеза антибиотиков.
28. Выделение и очистка антибиотиков.
29. Получение полусинтетических антибиотиков.
30. Антибиотикорезистентность и пути ее формирования.
31. Генетические механизмы антибиотикорезистентности.
32. Организационные мероприятия по ограничению распространения генов антибиотикорезистентности.
33. Разработка экспресс-методов диагностики инфекций на основе современных технологий.
34. Виды взаимодействия микроорганизмов в популяции.
35. Нормальная микрофлора организма человека и ее функции.
36. Характеристика основных представителей нормобиоценоза.
37. Возрастные изменения нормобиоценоза.
38. Понятие дисбактериоза.
39. Причины развития дисбактериоза.

40. Классификация дисбактериоза.
41. Современные средства коррекции микробиоценоза.
42. Роль пробиотиков в организме.
43. Классификация препаратов пробиотиков.
44. Биотехнологическое производство пробиотиков.
45. Рекомбинантные белки и полипептиды.
46. Структура инсулина.
47. Технология получения инсулинов.
48. Биотехнологическое производство инсулина по технологии фирмы США «Eli Lilly».
49. Препараты инсулина.
50. Контроль качества препаратов инсулина.
51. Биотехнология гормона роста человека.
52. Недостатки в технологии получения соматотропина как органопрепарата.
53. Соматостатин как рекомбинантный белок.
54. Эритропоэтин как рекомбинантный белок.
55. Препараты рекомбинантного эритропоэтина.
56. Биотехнология цитокинов.
57. Иммунобиотехнология лекарственных средств.
58. Классификация иммуностропных лекарственных средств.
59. Классификация и общая характеристика вакцинных препаратов.
60. Этапы получения живых и убитых вакцин.
61. Контроль качества вакцинных препаратов.
62. Новые принципы конструирования вакцин.
63. Вакцины на основе рекомбинантных протективных антигенов.
64. Геномика и протеомика.
65. Генотерапия.
66. Антисмысловые олигонуклеотиды.
67. Основы биотехнологии аминокислот.
68. Трансгенные растения.
69. Экологические аспекты биотехнологического производства.
70. Промышленные способы выращивания культур растительных клеток.
71. Определение влияния токсикантов на кислородную продуктивность и качество воды по изменению биомассы хлореллы.
72. Спроектировать завод по производству биопродуктов мощностью переработки молока 20 тонн в смену.
73. Выявление и изучение патогенных микроорганизмов древесных растений Павлодарской области и биотехнологические методы борьбы с ними.
74. Биотехнология кисломолочных продуктов диетического назначения.
75. Использование традесканции для оценки мутагенного и токсического действия факторов окружающей среды.
76. Биотехнология производства фруктового десерта для функционального питания.
77. Использование белково-витаминной иммуномодулирующей добавки-водоросли *Spirulina platensis* в производстве хлебобулочных изделий.
78. Разработка биотехнологии сыра для геродиетического питания.
79. Спроектировать мини-завод по переработке кобыльего молока мощностью 2 тонны в смену.
80. Скрининг роста пшеницы при воздействии ацетиленовых пиперидолов.
81. Индукция каллусогенеза в культуре традесканции.
82. Разработка биотехнологии кисломолочного напитка обогащенного БАД лечебно-профилактической направленности.
83. Микрклональное размножение орхидеи вида *Phalaenopsis hybridum in vitro*.
84. Индукция клубнеобразования картофеля *In vitro*.
85. Влияние светопериода на морфогенез пшеницы *in vitro*.

86. Биотехнология производства хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием БАД.
87. Сосна в качестве тест-объекта в общеэкологических исследованиях.
88. Разработка методов стерелизации для введения в культуру тканей растений отдельных видов.
88. Использование ряски малой *Lemna minor* в птицеводстве в качестве белково-витаминной и иммуномодулирующей добавки.
89. Использование пророщенной пшеницы в качестве функциональной добавки при производстве пищевых продуктов.
90. Использование микроорганизмов в качестве биоиндикаторов для оценки загрязнения сточных вод г. Павлодара.
91. Микрклональное размножение хризантемы.
92. Создание нового вида молочного десерта для функционального питания.
93. Проектирование мини-завода по производству молочных продуктов мощностью 3 тонны в смену.
94. Очистка почвы, загрязненной нефтепродуктами, углеродокисляющими микроорганизмами.

/ Зав. кафедрой «Биотехнология»



К. С. Исаева



Т.К. Бексеитов

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ МАГИСТЕРСКИХ ДИССЕРТАЦИЙ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 6М072700 - ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Технологии получения альтернативных источников природного белка
2. Совершенствование технологии приготовления национального кисломолочного напитка на основе кобыльего молока
3. Совершенствование технологии биотехнологической обработки молочной сыворотки.
4. Совершенствование технологии приготовления хлеба с использованием морской капусты.
5. Исследование растительного сырья с радиопротекторными свойствами при производстве мясных продуктов.
6. Применение крови животных в пищевом производстве.
7. Увеличение ценности хлебобулочных изделий, путем добавления фасолевого муки.
8. Применение морской капусты в мучных национальных изделиях в целях повышения количества йода.
9. Использование крови убойных животных в производстве мясных изделий.
10. Использование лечебных питательных смесей в виде гематогена.
11. Исследование процесса сырообразования на основе рыбного сырья.
12. Технология и потребительские свойства нового вида сухих завтраков.
13. Обоснование и разработка новых видов продуктов функционального назначения на основе местного растительного сырья для различных групп населения;
14. Разработка и внедрение систем качества на ПОП;
15. Разработка и внедрение конкурентоспособных форм обслуживания на ПОП.
16. Разработка стратегии развития различных форматов ПОП.
17. Разработка и внедрение инновационных технологий на предприятиях общественного питания.
18. Выявление и анализ факторов, формирующих качество обслуживания на предприятиях питания.

/ Зав. кафедрой «Биотехнология»

К. Исаева



ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ МАГИСТЕРСКИХ ДИССЕРТАЦИЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 6М070100 - БИОТЕХНОЛОГИЯ

1. Диагностика болезней и получение безвирусного посадочного материала картофеля методом культуры апикальной меристемы;
2. Биотехнология получения белкового продукта с повышенной биологической активностью;
3. Жануарлар туберкулезді емдеу және алдын алу үшін биологиялық препаратты дайындау мақсатында кәдімгі бузаубас қоныздың (*Grylotalpa grylotalpa*) биологиялық ерекшеліктерін зерттеу;
4. Биотехнологический метод усовершенствования технологии производства полуфабрикатов с использованием малоценного мясного сырья.
5. Разработка адаптационных алгоритмов управления процессом культивирования продуцентов спиртов
6. Контуры и алгоритмы управления бродильными процессами.
7. Оптимизация питательных сред и режимов культивирования микроорганизмов с использованием алгоритмов ситуационного управления.
8. Исследование массообмена кислорода в процессах микробиологического синтеза.
9. Исследование процесса получения питательных сред для биотехнологических производств на основе кислотных гидролизатов растительных отходов.
10. Разработка методов оперативной диагностики микробиологических процессов.
11. Разработка установки измерения доброкачественности гидролизатов растительных отходов как вторичных материальных ресурсов.
12. Интенсификация процессов утилизации жидких отходов химических и пищевых производств.
13. Интенсификация переработки зернового сырья в производстве этилового спирта с использованием ферментов.
14. Экспериментальное определение параметров технологических процессов, необходимых для оптимального проектирования сложных безотходных технологических систем с оборотными циклами воды и других компонентов.
15. Разработка тест-систем оценки биологической доброкачественности гидролизатов и ферментализатов.
16. Разработка лабораторных регламентов на производство биотехнологической продукции с использованием плотных культур и интенсивных режимов.

17. Общие принципы культивирование клеток и тканей растений на искусственных питательных средах.

18. Синтетические регуляторы роста и развития растений.

/ Зав. кафедрой «Биотехнология»



К. С. Исаева