Шифр специальности:

05.18.15 Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Формула специальности:

Технология продуктов общественного питания – область научных знаний, связанная с разработкой теории и практики общественного питания.

Товароведение пищевых продуктов – область научных знаний о потребительских характеристиках пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, а также факторах, обеспечивающих эти характеристики.

Продукты функционального назначения – пищевые продукты, предназначенные для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

Продукты специализированного назначения – пищевые продукты, предназначенные для регулярного употребления в составе пищевых рационов отдельными социальными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе пищевых ингредиентов и предназначенные для улучшения качества питания этих социальных групп населения».

Содержанием специальности является разработка проблем современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления, теоретических основ инновационного совершенствования пищевых продуктов, разработки стратегий управления ассортиментом товаров, формирования политики развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе; теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности.

Области исследований:

1. Обоснование принципов и методов товароведения, формирующих его научные основы.

2. Определение номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и сырья, исследование основополагающих характеристик, обусловливающих их потребительские свойства.
3. Теоретические и методологические основы качества и безопасности продовольственных товаров. Развитие теории, методологии и практики обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения.
4. Исследование факторов, формирующих товарные и потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя.
5. Изучение процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизация и совершенствование условий хранения. Прогнозирование сроков хранения.
6. Изучение потребительских предпочтений, разработка и применение методов оценки и способов повышения конкурентоспособности продовольственных товаров.
7. Исследование рынка продовольственных товаров и сырья, формирование и управление ассортиментом, совершенствование классификации, кодирования и маркировки продовольственных товаров, в том числе, с применением информационных технологий.
8. Исследование различных видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению и снижению, разработка технологии утилизации упаковки и продовольственных товаров, не соответствующих критериям качества.
9. Разработка и совершенствование сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов,. продуктов функционального и специализированного назначения.
10. Разработка методологии экспертизы продовольственных товаров и сырья и количественных методов комплексной оценки их качества.
11. Разработка методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения.
12. Разработка принципов формирования и методов управления логистическими цепями товародвижения. Планирование обеспечения населения необходимыми продовольственными ресурсами.
13. Изучение закономерностей тепломассообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций в процессе технологической обработки пищевого сырья на предприятиях общественного питания и

разработка на их основе новых и совершенствование технологий общественного питания.
14. Разработка и совершенствование систем контроля и управления качеством продуктов общественного питания. Разработка методов и технологических приемов для обеспечения качества продукции общественного питания в процессе их хранения.
15. Совершенствование приемов эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания.

Отрасль наук:

технические науки
экономические науки