

ПАСПОРТ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

составлен на основании действующего паспорта научной специальности 05.18.15 «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания», разработанного экспертным советом Высшей аттестационной комиссии при Министерстве образования и науки Российской Федерации.

I. Отрасль науки:

технические науки.

II. Формула специальности

Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания - область науки и техники, предметом исследований которой является изучение основополагающих характеристик пищевых продуктов, получение новых видов продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания с заданным составом и свойствами на основе нутрициологии и инновационных методов и технологических процессов пищевых производств и общественного питания, а также оценка и формирование потребительской стоимости и ассортимента продовольственных товаров, сохранение их качества и количества.

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 научное обоснование и разработка концепций, принципов, методов, проблем современного состояния основополагающих характеристик потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления, ретроспективы и перспективы их формирования и развития; разработка методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок инновационных пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения с заданными свойствами; научное обоснование концепций, разработка и совершенствование систем управления безопасностью, качеством и ассортиментом пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания; теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке комплексной проблемы управления качеством, развитию и гармонизации технического регулирования (в том числе стандартизации, метрологии, оценки соответствия); продвижению на потребительский рынок

пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, анализу, снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности и продовольственной безопасности, комплексному решению вопросов интегрированной продовольственной политики.

III. Области исследований

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

2. Развитие теории товароведения и производства пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания с требуемым комплексом потребительских свойств; совершенствование категориального аппарата товароведной науки; разработка и стандартизация товароведных терминов и определений; номенклатуры показателей безопасности и качества продуктов и их гармонизации с международными требованиями.

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. Изучение потребительских предпочтений, разработка и применение методов оценки и способов повышения конкурентоспособности продовольственных товаров. Разработка нового ассортимента продовольственных товаров, обогащенных витаминами, микроэлементами, активными добавками. Исследование рынка продовольственных товаров и сырья, формирование и управление ассортиментом, совершенствование классификации, кодирования и маркировки продовольственных товаров, в том числе, с применением информационных технологий.

5. Основополагающие характеристики, номенклатура потребительских свойств и показателей продовольственного сырья и пищевых продуктов, исследование основополагающих характеристик, обуславливающих их потребительские свойства; формирование заданных потребительских свойств и их сохранение на этапах товародвижения; нормативные показатели качества пищевой продукции; методы их контроля;

методы экспертизы; методы и показатели конкурентоспособности продовольственных товаров.

6. Основы технологических процессов промышленного производства продовольственных товаров, готовой пищи и полуфабрикатов с требуемым комплексом показателей пищевой ценности; методология выбора рецептурного состава комбинированных продуктов общественного питания, технологии кулинарной обработки сельскохозяйственного и рыбного сырья, пищевых полуфабрикатов промышленного производства. Разработка и совершенствование сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества продовольственного сырья, пищевых добавок, пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения. Способы и методы определения безопасности продовольственного сырья, пищевых добавок. Технологии получения безопасных пищевых продуктов.

7. Изучение процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизация и совершенствование условий хранения. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь, разработка технологии утилизации упаковки и продовольственных товаров, не соответствующих критериям качества. Информационное обеспечение движения товаров от изготовителя к потребителю. Прогнозирование сроков хранения пищевых продуктов.

8. Определение товароведно-технологических свойств новых видов сырья и

разработка научно-обоснованных технологий производства

продуктов с его использованием. Разработка технологий производства продуктов функционального назначения, предназначенных для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами населения. Разработка технологий производства продуктов специализированного назначения, направленного на лечение, профилактику или обеспечение нормальной жизнедеятельности различных контингентов населения страны, также умственного и физического развития детей. Разработка технологий получения отдельных нутриентов из различного сырья и использования их в производстве пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

9. 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. Совершенствование приемов эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания.

10. Разработка ассортимента продуктов общественного питания и анализ эффективности систем их производства, хранения и реализации. Системный подход к оптимизации технологии производства, условий хранения, транспортирования и потребления продуктов питания по критерию качества.

11. 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.

12. Разработка и совершенствование сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения.

13. 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.

14. Разработка принципов формирования и методов управления логистическими цепями товародвижения. Планирование обеспечения населения необходимыми продовольственными ресурсами.

15. Систематизация, классификация и кодирование продовольственных товаров