

УТВЕРЖДЁН

Приказом  
Министерства образования и науки  
Донецкой Народной Республики  
от 09 июля 2020 г. № 988

Паспорт научной специальности

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

Паспорт специальности «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» разработан во исполнение Постановления Совета Министров Донецкой Народной Республики от 26 апреля 2017 года № 6-17 «Об утверждении Положения о номенклатуре специальностей научных работников и Номенклатуры специальностей научных работников» с целью обеспечения подготовки и государственной аттестации научных и научно-педагогических кадров.

**Шифр специальности:**

05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и 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 исследование 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, разработка 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, обуславливающих 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 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.

**Смежные специальности:**

05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

05.18.05 – Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур;

05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;

05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ;

05.02.23 – Стандартизация и управление качеством продукции.

**Разграничения со смежными специальностями.**

Отличие специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания от смежных специальностей 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.05 – Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур, 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ заключается в том, что проводимые в ее рамках исследования направлены на оценку потребительной стоимости и качества пищевых продуктов, признаки которых приведены в названии специальности, а также изучение закономерности формирования их ассортимента, обоснование принципов формирования заданного состава, свойств, комплекса операций (приемов) для получения и сохранения этих продуктов на основе инновационных методов и технологических процессов пищевых производств и не затрагивают научных основ разработки самих методов и процессов.

В рамках специальности 05.02.23 – Стандартизация и управление качеством продукции рассматриваются теоретические и научно-прикладные вопросы стандартизации, включая терминологию, принципы построения систем стандартов и оптимизации стандартизуемых объектов и параметров, тогда как в рамках специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания вопросы стандартизации рассматриваются только для конкретных товаров (сырья) пищевой промышленности и общественного питания.

**Разграничения со смежными отраслями науки.**

Разграничение специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания по отраслям науки технической и экономической заключается в том, что в рамках этой специальности по техническим наукам рассматриваются только технические аспекты формирования, сохранения и оценки потребительской стоимости пищевых продуктов, в то время как предмет этой же специальности по экономическим наукам состоит в анализе экономических аспектов этой проблемы.

**Отрасль наук:**

технические науки;  
экономические науки.

Начальник отдела аттестации педагогических,  
научно-педагогических и научных кадров  
Департамента образования  
Министерства образования и науки  
Донецкой Народной Республики



Н.И. Котова