



ДЕРЖАВНИЙ ЦЕНТР ЗАЙНЯТОСТІ  
ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР ЗАЙНЯТОСТІ



ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ЦЕНТР  
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ  
ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ

***Н.П. Гаврилюк***  
***Комплексно-методичне***  
***забезпечення предмета***  
***«Основи харчової безпеки продуктів»***



***Професія:***  
***5220 Продавець***  
***продовольчих товарів***

Дніпро  
2020

## ЗМІСТ

Вступ	3
Робоча навчальна програма з предмета Основи харчової безпеки товарів	5
Поурочно-тематичний план з предмета Основи харчової безпеки товарів	6
Орієнтовні плани теоретичних занять (уроків)	7
Розробки лабораторно-практичних занять (робіт)	30
Додаткова інформація	38
Література та інформаційні джерела	62

## ВСТУП



У грудні 2018 року Генеральна Асамблея ООН своєю резолюцією (A/RES/73/250) проголосила **7 червня Всесвітнім днем безпеки харчових продуктів (World Food Safety Day)**. Це свідчить про те, що проблема безпечності продуктів харчування є актуальною сьогодні для всіх країн

світу, в тому числі і для України. Небезпечні продукти харчування породжують хвороби, що особливо негативно впливають на здоров'я дітей, осіб похилого віку та хворих. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я у Європі щорічно кожну хвилину 44 людини - більше 23 мільйонів осіб у рік - хворіють від вживання забрудненої їжі, і 4700 осіб у рік гинуть. Ці дані з огляду «Тягар хвороб харчового походження у Європейському регіоні ВООЗ», і являє собою лише верхівку айсберга: справжня кількість випадків невідома.

Захворювання харчового походження є перешкодою не тільки для особистого здоров'я окремої людини, а й для економічного розвитку країн, оскільки вони створюють навантаження на системи охорони здоров'я і завдають шкоди національній економіці, туризму і торгівлі тощо.

Предмет Основи харчової безпеки товарів введено до робочого навчального плану за професією 5220 Продавець продовольчих товарів відповідно до стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5220. G 47.1-2. -2018 (модуль ЗПК-8) та Освітньої програми за професією 5220 Продавець продовольчих товарів, розробленої методичною службою Дніпропетровського центру ПТО ДСЗ та погодженої педагогічною радою

**Мета вивчення предмета Основи харчової безпеки товарів:** формування у слухачів теоретичних основ щодо безпечності харчових продуктів.

**У результаті вивчення модулю ЗПК-8 слухач повинен**

- **знати:** основні положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів; харчове законодавство (Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»); документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів; види безпеки: біологічну, хімічну, фізичну та радіаційну; показники безпеки харчових продуктів: санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека; проблеми безпеки харчових продуктів: мікробіологічні патогени, пестициди, токсичні елементи; харчові добавки та принципи їх використання (поняття, класифікація та гігієнічні принципи використання), їх вплив на організм людини; поняття про фальсифікацію харчових продуктів та методи фальсифікації;
- **уміти:** користуватися харчовим законодавством та документами, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів; визначати фальсифікацію харчових продуктів.

## **Методи контролю**

- опитування на уроках, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи;
- оцінювання роботи слухачів під час виконання ЛПЗ;
- підсумковий контроль (тестування).

Матеріали, що містяться у даному посібнику розроблені з метою надання методичної допомоги викладачам центрів професійно-технічної освіти державної служби зайнятості та закладів П(ПТ)О, які викладають предмет Основи харчової безпеки товарів за професією 5220 Продавець продовольчих товарів. Також матеріали можуть бути корисними безпосередньо слухачам (учням) закладів П(ПТ)О.

Посібник включає робочу навчальну програму, поурочно-тематичний план, орієнтовні розробки теоретичних та лабораторних занять, інформаційний матеріал до уроків та презентації, тестові завдання для контролю знань.

## РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета Основи харчової безпеки товарів

*Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів*

*Рівень кваліфікації: 3 розряд*

### Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК 8	Тема 1 Поняття та правові засади безпеки харчових продуктів	4	1
	Тема 2 Загальні принципи безпеки харчових продуктів	7	1
	Узагальнення, систематизація та контроль знань	1	
Разом:		12	2

### Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК 8	<p><b>Тема 1. Поняття та правові засади безпеки харчових продуктів</b> Актуальність безпеки харчових продуктів. Харчові продукти та здоров'я людини. Поняття про Європейську систему безпеки харчових продуктів, Кодекс Аліментаріус, НАССР. Харчове законодавство (Закон України про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини), документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів. <i>ЛПЗ 1.</i> Знайомство з нормативною базою щодо безпеки харчових продуктів.</p> <p><b>Тема 2. Загальні принципи безпеки харчових продуктів</b> Поняття безпеки харчових продуктів, критерії якості продуктів, харчові ризики. Види безпеки харчових продуктів. Біологічна, хімічна, фізична та радіаційна безпека. Показники безпеки харчових продуктів: санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека. Проблеми безпеки харчових продуктів, мікробіологічні патогени, пестициди, токсичні елементи. Харчові добавки та принципи їх використання (поняття класифікація та гігієнічні принципи використання). Фальсифікація харчових продуктів. Вплив на здоров'я людини неякісних та небезпечних харчових продуктів. <i>ЛПЗ 1.</i> Визначення фальсифікації харчового продукту.</p> <p>Узагальнення та систематизація знань слухачів з предмету (теми 1 – 2), проведення контролю знань (тематичної атестації) та виставлення тематичних оцінок.</p>

**ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**  
з предмета Основи харчової безпеки товарів

*Професія:* Продавець продовольчих товарів

*Рівень кваліфікації:* 3 розряд

№ уроку	Назва теми	Кількість годин	Вид заняття	Домашнє завдання	Примітки
<b>ЗПК 8</b>					
<b>1-4</b>	<b>Тема 1. Правові засади безпеки харчових продуктів</b>	<b>4</b>			
1	Актуальність безпеки харчових продуктів. Харчові продукти та здоров'я людини.	1	ТЗ	Опрацювати конспект	
2	Європейська система безпеки харчових продуктів.	1	ТЗ	Опрацювати конспект	
3	Харчове законодавство України. Документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів	1	ТЗ	Опрацювати конспект	
4	<b>ЛПЗ 1.</b> Знайомство з нормативною базою щодо безпеки харчових продуктів	1	ЛПЗ	Оформити звіт	
<b>5-11</b>	<b>Тема 2. Загальні принципи безпеки харчових продуктів</b>	<b>7</b>			
5	Поняття безпеки харчових продуктів, критерії якості продуктів, харчові ризики.	1	ТЗ	Опрацювати конспект	
6	Види безпеки харчових продуктів та проблеми якості	1	ТЗ	опрацювати конспект	
7	Показники безпеки харчових продуктів	1	ТЗ	Опрацювати конспект	
8	Харчові добавки	1	ТЗ	Опрацювати конспект	
9	Фальсифікація продуктів харчування	1	ТЗ	Опрацювати конспект	
10	<b>ЛПЗ 2.</b> Визначення фальсифікації харчового продукту	1	ЛПЗ	Оформити звіт	
11	Вплив на здоров'я людини неякісних та небезпечних харчових продуктів	1	ТЗ	Опрацювати конспект	
<b>12</b>	<b>Підсумковий урок</b>	<b>1</b>	ТЗ	–	

**Всього годин - 12**

**із них:**

**Теоретичних занять - 10**

**ЛПЗ- 2**

## ОРІЄНТОВНІ ПЛАНИ ТЕОРЕТИЧНИХ ЗАНЯТЬ (УРОКІВ)

### Технологічна карта уроку 1

**Предмет** Харчова безпека продуктів

**Тема уроку** Актуальність безпеки харчових продуктів. Харчові продукти та здоров'я людини.

**Мета уроку**

*Нвчальна:* розглянути причини актуальності питання безпеки харчових продуктів. Оновити та узагальнити знання слухачів щодо значення продуктів харчування у фізіології людини, функціонального зв'язку продуктів харчування та здоров'я людини.

*Розвивальна:* розвивати критичне та логічне мислення

*Виховна:* формувати у слухачів професійне ставлення до роботи, бажання розширювати знання про продукти харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** комбінований

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Біологія, Основи здоров'я (шкільні програми).

**Наочність:** мультимедійна презентація за посиланням [https://www.ifnmu.edu.ua/images/biblioteka/nashi\\_resursi/medichni\\_vistavki/2019/zdorove\\_kharchuvannya.pdf](https://www.ifnmu.edu.ua/images/biblioteka/nashi_resursi/medichni_vistavki/2019/zdorove_kharchuvannya.pdf), відеофрагмент «Харчові отруєння» <https://www.youtube.com/watch?v=CU7N5Dbwy0>

**Обладнання:** мультимедійний комплекс

**Форми роботи:** інтерактивна лекція

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
	Організаційний момент	1-2	- Доповідь старости групи. - Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
	Актуалізація опорних знань	До 5	Фронтальна бесіда Морозиво – це дуже смачно і корисно. Морозиво – спогади про дитинство. Цей продукт призначений перш за все для дітей. Як ви вважаєте, який термін зберігання морозива? (2 роки)		

			Чи вважаєте ви актуальною сьогодні тему безпеки харчових продуктів?		
	Мотивація навчальної діяльності	3-4	Формулювання проблеми: «продукт – людина – здоров'я»? Чи впливає на здоров'я людини та їжа, яку ми їмо?	Виконання вправи «Вибір»	
	Вивчення нового матеріалу (засвоєння нових знань, способів дій)	20-22	Інтерактивна лекція та виконання психологічних вправ. Питання лекції: «Ми є те, що ми їмо» (Поль Бреґ). Основні функції їжі – задоволення фізіологічних потреб у білках, жирах, вуглеводах, мінералах та вітамінах. Їжа як задоволення. Продукти харчування та здоров'я людини.	Комп'ютерна презентація <a href="https://www.ifnmu.edu.ua/images/biblioteka/nasli_resursi/medicini_vistavki/2019/zdorove_kharc_huvannya.pdf">https://www.ifnmu.edu.ua/images/biblioteka/nasli_resursi/medicini_vistavki/2019/zdorove_kharc_huvannya.pdf</a>	
	Закріплення знань і способів дій, самоперевірка знань	3	Перегляд відео фрагменту «Харчові отруєння»	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=CU7N5Dbwy0">https://www.youtube.com/watch?v=CU7N5Dbwy0</a>	
	Узагальнення і систематизація знань	3-5	Фронтальна бесіда Чому сьогодні продукти харчування не є абсолютно безпечні? Як ви розумієте поняття харчової безпеки продуктів?		
	Рефлексія	2	Запитання: Що нового ви отримали на уроці? Що було добре? Що треба додати, змінити?		
	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване		



			виставлення оцінок. 2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці		
	Інформація про домашнє завдання	1	Опрацювати конспект		

## Технологічна карта уроку 2

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** Європейська система безпеки харчових продуктів.

**Мета уроку**

*Нвчальна:* Ознайомити слухачів із європейською системою безпеки харчових продуктів

*Розвивальна:* розвивати критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про продукти харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** комбінований

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів

**Наочність:** мультимедійна презентація Система безпечності харчових продуктів в ЄС <https://www.slideshare.net/ivanovua/harchove-zakonodavstvo-ec>

**Обладнання:** мультимедійний комплекс, матеріали для виконання вправи «Вибір»

**Форми роботи:** інтерактивна лекція, виконання психологічних вправ, перегляд відеофрагменту

### Х І Д У Р О К У (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
0.	Організаційний момент	1-2	Доповідь старости групи. Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
1.	Актуалізація опорних знань	До 5	Фронтальна бесіда: «Функції їжі та задоволення різних потреб людини» Чому ви вважаєте, що безпека харчових продуктів є сьогодні актуальною?		
2.	Мотивація навчальної діяльності	3	Формулювання проблеми: Сьогодні Україна впевнено крокує в Європу. Відбувається обмін товарами, відкриваються європейські ринки, для		

			продуктів українських виробників, збільшується кількість імпортованих продуктів в Україні. Яка система безпеки харчових продуктів діє в європейських країнах?		
3.	Вивчення нового матеріалу (засвоєння нових знань, способів дій)	20-22	Інтерактивна лекція за планом: Європейську систему ХБ визнано самою надійною у світі. Від лану до столу. Харчові закони ЄС: Кодекс Аліментаріус, НАССР Проект «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»	Комп'ютерна презентація за посиланням <a href="https://www.slideshare.net/ivanovua/harchove-zakonodavstvo-ec">https://www.slideshare.net/ivanovua/harchove-zakonodavstvo-ec</a> <a href="http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Projekt_Es_Z_Bezpechnosti_Kharchovikh_Produktiv_(Zaversheniy)/210">http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Projekt_Es_Z_Bezpechnosti_Kharchovikh_Produktiv_(Zaversheniy)/210</a>	
4.	Закріплення знань і способів дій, самоперевірка знань	5	Перегляд відео фрагменту «У центрі уваги - їжа! Харчова безпека по-європейськи»	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=UHRf2pkrmDc">https://www.youtube.com/watch?v=UHRf2pkrmDc</a>	
5.	Узагальнення і систематизація знань	5	Фронтальна бесіда Чому європейську систему ХБ визнано самою надійною у світі. Як ви розумієте вислів «Від лану до столу»? Що таке Кодекс Аліментаріус? Що собою уявляє система НАССР?		
6.	Рефлексія	2	Запитання: Що нового ви отримали на уроці? Що було добре? Що треба додати, змінити?		

7.	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване виставлення оцінок. 2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці		
8.	Інформація про домашнє завдання	1	Опрацювати конспект, скласти схему-ланцюг «Від лану до столу» для продукту		

### Технологічна карта уроку 3

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** Харчове законодавство України. Документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів

**Мета уроку**

*Нвчальна:* Ознайомити слухачів із харчовим законодавством України та документами, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів

*Розвивальна:* розвивати критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про безпечність продуктів харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** комбінований

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Виробниче навчання.

**Наочність:** мультимедійні презентації за посиланнями, зазначеними в частині уроку «Вивчення нового матеріалу», Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (вибірковий друк).

**Обладнання:** мультимедійний комплекс.

**Форми роботи:** інтерактивна лекція, самостійна робота слухачів з документами.

### ХІД УРОКУ (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
9.	Організаційний момент	1-2	- Доповідь старости групи. - Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
0.	Актуалізація опорних знань	До 5	Фронтальна бесіда: Чому європейську систему ХБ визнано самою надійною у світі. Як ви розумієте вислів «Віллану до столу»? Що таке Кодекс Аліментаріус? Що собою уявляє система НАССР?		

1.	Мотивація навчальної діяльності	3	Формулювання проблеми: Як в Україні працює система безпеки харчових продуктів?		
2.	Вивчення нового матеріалу (засвоєння нових знань, способів дій)	20-22	Інтерактивна лекція за планом:  1. Адаптація законодавства України щодо харчової безпеки до вимог ЄС  2. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», основні положення  3. Документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів  4. Маркування продуктів харчування	Комп'ютерна презентація за посиланням <a href="https://certificanta.org/material_dlja_horeca_1812_04">https://certificanta.org/material_dlja_horeca_1812_04</a>  <a href="http://publications.chamber.ua/2018/F%26B/Globa.pdf">http://publications.chamber.ua/2018/F%26B/Globa.pdf</a>	
3.	Закріплення знань і способів дій, самоперевірка знань	5	Користуючись друкованою версією Закону України «Про якість і безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» виписати основні поняття щодо безпеки харчових продуктів	<a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80</a>	
4.	Узагальнення і систематизація знань	5	Фронтальна бесіда: обговорення та уточнення основні поняття щодо безпеки харчових продуктів		
5.	Рефлексія	2	Запитання: Що нового ви отримали на уроці? Що було добре? Що треба додати, змінити?		
6.	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване		

			виставлення оцінок. 2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці		
7.	Інформація про домашнє завдання	1	Опрацювати конспект, розглянути маркування продуктів харчування, які ви купуєте в магазині, зробити висновки		

## Технологічна карта уроку 5

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** *Поняття безпеки харчових продуктів, критерії якості продуктів, харчові ризики*

**Мета уроку**

*Навчальна:* Опрацювати основні поняття щодо безпеки харчових продуктів, розглянути основні показники та критерії якості харчових продуктів та харчові ризики.

*Розвивальна:* розвивати критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про безпечність продуктів харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** комбінований

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Виробниче навчання.

**Наочність:** мультимедійні презентації, Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (вибірковий друк).

**Обладнання:** мультимедійний комплекс.

**Форми роботи:** інтерактивна лекція.

### Х І Д У Р О К У (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Пр имі тки
8.	Організаційний момент	1-2	- Доповідь старости групи. - Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
9.	Актуалізація опорних знань	До 3	. Фронтальна бесіда: .1. Основні поняття Закону .2. Обговорення маркування продуктів харчування, які слухачі купують у магазині, формування висновків.		
0.	Мотивація навчальної діяльності	3	Формулювання проблеми: Чи ризикує людина купуючи продукти харчування своїм здоров'ям?		



1.	Вивчення нового матеріалу (засвоєння нових знань, способів дій)	18-20	Інтерактивна лекція за планом: 1. Якісні продукти харчування: характеристика, показники якості. 2. Класифікація продуктів за показниками якості: безпечні, умовно небезпечні, небезпечні продукти, продукти зниженої якості  3. Харчові ризики 4. Вплив небезпечних продуктів харчування на здоров'я людини. Харчові отруєння.	Комп'ютерна презентація за посиланням Визначення якості продуктів харчування» <a href="https://teachua.com/add/rizne/2357-prezentacija-qvyvchennja-jakosti-produktiv-harchuvannjaq">https://teachua.com/add/rizne/2357-prezentacija-qvyvchennja-jakosti-produktiv-harchuvannjaq</a>  <a href="http://safoso.com.ua/pdf/conference-2018/04_Boreiko%20Stvorenia%20sektoru%20otsinky%20ryzykiv%20u%20strukturi%20Derzhprodspozhyvsluzhby%20Ukrainy.pdf">http://safoso.com.ua/pdf/conference-2018/04_Boreiko%20Stvorenia%20sektoru%20otsinky%20ryzykiv%20u%20strukturi%20Derzhprodspozhyvsluzhby%20Ukrainy.pdf</a>	
2.	Закріплення знань і способів дій, самоперевірка знань	13	Перегляд відео фрагменту «Тест на якість. Харчові продукти на прилавках: які ризики?»	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=yTwL8AgCNlw">https://www.youtube.com/watch?v=yTwL8AgCNlw</a>	
3.	Узагальнення і систематизація знань	2	Фронтальна бесіда за темою відео фрагменту		
4.	Рефлексія	2	Запитання: Що нового ви отримали на уроці? Що було добре? Що треба додати, змінити?		
5.	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване виставлення оцінок.		

			2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці		
б.	Інформація про домашнє завдання	1	Опрацювати конспект		

## Технологічна карта уроку 6

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** Види безпеки харчових продуктів та проблеми якості

**Мета уроку**

*Нвчальна:* ознайомити слухачів з видами безпеки харчових продуктів, розглянути: біологічна, хімічна, фізична та радіологічна безпека

*Розвивальна:* розвивати критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про безпечність продуктів харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** комбінований

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Виробниче навчання.

**Наочність:** мультимедійні презентації <https://svitppt.com.ua/osnovi-bezpeki-zhittediyalnosti-obzh/biologichni-himichni-ta-fizichni-nebezpechni-chinniki0.html>, відео фрагмент «Особливо небезпечні продукти».

**Обладнання:** мультимедійний комплекс.

**Форми роботи:** інтерактивна лекція.

### Х І Д У Р О К У (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
	Організаційний момент	1-2	-Доповідь старости групи. -Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
	Актуалізація опорних знань	До 3	. Фронтальна бесіда: Надати класифікацію продуктів за показниками якості та визначення понять безпечні, умовно небезпечні, небезпечні продукти, продукти зниженої якості. Навести приклади. ..		
	Мотивація навчальної діяльності	3	Формулювання проблеми: Які ж чинники роблять продукти харчування		

			небезпечними?		
	Вивчення нового матеріалу (засвоєння нових знань, способів дій)	18-20	Інтерактивна лекція за планом: 1. Забруднювальні речовини в харчових продуктах – ксенобіотики. 2. Біологічні фактори безпеки ХП 3. Хімічні фактори безпеки ХП. 4. Фізичні фактори безпеки ХП. 5. Радіонебезпека продуктів харчування.	Комп'ютерна презентація «Біологічні, хімічні та фізичні чинники безпеки <a href="https://svitppt.com.ua/osnovi-bezpeki-zhittediyalnosti-obzh/biologichni-himichni-ta-fizichni-nebezpechni-chinniki0.html">https://svitppt.com.ua/osnovi-bezpeki-zhittediyalnosti-obzh/biologichni-himichni-ta-fizichni-nebezpechni-chinniki0.html</a>	
	Закріплення знань і способів дій, самоперевірка знань	13	Перегляд відео фрагменту «Особливо небезпечні продукти»	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=WeWl_pYk67M">https://www.youtube.com/watch?v=WeWl_pYk67M</a>	
	Узагальнення і систематизація знань	2	Обговорення відео фрагменту та закріплення основних понять факторів безпеки продуктів харчування.		
	Рефлексія	2	Запитання: Що нового ви отримали на уроці? Що було добре? Що треба додати, змінити?		
	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване виставлення оцінок. 2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці		
	Інформація про домашнє завдання	1	Опрацювати конспект, підготувати повідомлення відповідно до теми уроку		

## Технологічна карта уроку 7

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** Показники безпеки харчових продуктів.

**Мета уроку**

*Нвчальна:* ознайомити слухачів показниками безпеки харчових продуктів: санітарною доброякісністю та епідеміологічною безпекою

*Розвивальна:* розвивати критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про безпечність продуктів харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** комбінований

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Виробниче навчання.

**Наочність:** мультимедійна презентація «Особиста гігієна», відео фрагмент

**Обладнання:** мультимедійний комплекс.

**Форми роботи:** лекція-бесіда.

### Х І Д У Р О К У (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
	Організаційний момент	1-2	- Доповідь старости групи. - Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
	Актуалізація опорних знань	До 3	. Фронтальна бесіда: . Біологічні, хімічні, фізичні та радіаційні фактори безпеки продуктів харчування.		
	Мотивація навчальної діяльності	3	Формулювання проблеми: Пропонується для опанування питань нової теми розглянути питання крізь призму професійного та життєвого досвіду слухачів – дорослих людей з числа безробітних громадян, які проходять навчання в Центрі.		

	Вивчення нового матеріалу (засвоєння нових знань, способів дій)	18-20	Лекція-бесіда за планом: 1. Санітарна доброякісність (відсутність у продукті ознак мікробної і фізико-хімічної зміни, залишків сторонніх й отруйних речовин органічної і неорганічної природи) 2. Епідемічна безпека (відсутність або обмеження рівнів забруднення харчових продуктів патогенними та потенційно патогенними мікроорганізмами).	Комп'ютерна презентація «Особиста гігієна»	
	Закріплення знань і способів дій, самоперевірка знань	10	Складання Пам'яток для продавців продовольчих товарів на теми «Санітарна доброякісність» та «Епідемічна безпека»		
	Узагальнення і систематизація знань	5	Обговорення Пам'яток для продавців продовольчих товарів на теми «Санітарна доброякісність» та «Епідемічна безпека».		
	Рефлексія	2	Запитання: Що нового ви отримали на уроці? Що було добре? Що треба додати, змінити?		
	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване виставлення оцінок. 2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці		
	Інформація про домашнє завдання	1	Опрацювати конспект, підготувати повідомлення відповідно до теми уроку		

## Технологічна карта уроку 8

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** Харчові добавки.

**Мета уроку**

**Навчальна:** Ввести поняття «харчові добавки», ознайомити слухачів із основними функціями харчових добавок, їх класифікацією, впливом на здоров'я людини.

**Розвивальна:** розвивати критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

**Виховна:** формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про безпечність продуктів харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** комбінований

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Виробниче навчання.

**Наочність:** мультимедійна презентація «Харчові добавки»

[http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/15510/1/prez13\\_harch\\_dodatu.pdf](http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/15510/1/prez13_harch_dodatu.pdf) відео фрагмент

**Обладнання:** мультимедійний комплекс.

**Форми роботи:** лекція-бесіда.

### Х І Д У Р О К У (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
	Організаційний момент	1-2	-Доповідь старости групи. -Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
	Актуалізація опорних знань	До 3	. Фронтальна бесіда: 1. Що таке санітарна доброякісність? 2. Що таке епідемічна безпека? Розкрийте зміст даних понять, наведіть приклади.		
	Мотивація навчальної діяльності	5	Формулювання проблеми: Бесіда про сучасні продукти, терміни їх збереження, смакові якості. Як сьогодні виробники вирішують ці проблеми?		

	Вивчення нового матеріалу (засвоєння нових знань, способів дій)	18-20	Лекція-бесіда за планом: 1. Поняття харчові добавки, історичні відомості. 2. Функції харчових добавок. 3. Класифікація харчових добавок. 4. Вплив ХД на здоров'я людини.	Комп'ютерна презентація «Харчові добавки» <a href="http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/15510/1/prez13_harch_dodatky.pdf">http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/15510/1/prez13_harch_dodatky.pdf</a>	
	Закріплення знань і способів дій, самоперевірка знань	10	Перегляд відео фрагменту «Топ 5 Рейтинг харчових добавок, які нас вбивають».	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=FWafxzDl2ZU">https://www.youtube.com/watch?v=FWafxzDl2ZU</a>	
	Узагальнення і систематизація знань	5	Виконання лабораторної роботи «Вміст харчових добавок»	Інформація для слухачів з додатками	
0.	Рефлексія	2	Запитання: Що нового ви отримали на уроці? Що було добре? Що треба додати, змінити?		
1.	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване виставлення оцінок. 2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці		
2.	Інформація про домашнє завдання	1	Опрацювати конспект, оформити звіт до лабораторної роботи.		



## Технологічна карта уроку 9

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** Фальсифікація продуктів харчування.

**Мета уроку**

*Нвчальна:* Ввести поняття «фальсифікація продуктів харчування», ознайомити слухачів із основними видами та методами фальсифікації харчових продуктів, впливом на здоров'я людини фальсифікованих продуктів.

*Розвивальна:* розвивати критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про безпечність продуктів харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** комбінований

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Виробниче навчання.

**Наочність:** мультимедійна презентація «Харчові добавки»

[http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/15510/1/prez13\\_harch\\_doda\\_tky.pdf](http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/15510/1/prez13_harch_doda_tky.pdf) відео фрагмент

**Обладнання:** мультимедійний комплекс.

**Форми роботи:** лекція-бесіда.

### Х І Д У Р О К У (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
1.	Організаційний момент	1-2	-Доповідь старости групи. -Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
	Актуалізація опорних знань	До 3	. Фронтальна бесіда: 1. Що таке хімічні добавки? 2. Які добавки маркеровані на упаковках продуктів, які ви розглядали, дайте характеристику цим добавкам, визначте вплив на здоров'я людини.		
	Мотивація навчальної діяльності	3	Формулювання проблеми: Чи всі продукти сьогодні справжні?	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=1YX2rHJ0eO">https://www.youtube.com/watch?v=1YX2rHJ0eO</a>	

			Давайте переглянемо фрагмент, як роблять «яйця» у Китаї.	<a href="#">o</a>	
	Вивчення нового матеріалу (засвоєння нових знань, способів дій)	18-20	Лекція-бесіда за планом: 1. Поняття фальсифікація продуктів харчування 2. Види фальсифікації продуктів. 3. Методи фальсифікації продуктів харчування. 4. Вплив фальсифікованих продуктів харчування на здоров'я людини.	Комп'ютерна презентація «Фальсифікація продуктів харчування»	
3.	Закріплення знань і способів дій, самоперевірка знань. Узагальнення і систематизація знань	До 15	Робота в командах. «Огранолептичний спосіб визначення фальсифікованих продуктів» Обговорення результатів.	Зразки продуктів харчування для двох команд, серед яких є фальсифікати	
4.	Рефлексія	2	Запитання: Що нового ви отримали на уроці? Що було добре? Що треба додати, змінити?		
5.	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване виставлення оцінок. 2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці		
6.	Інформація про домашнє завдання	1	Опрацювати конспект, принести зразки меду різного походження.		

## Технологічна карта уроку 11

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** Вплив на здоров'я людини неякісних та небезпечних продуктів харчування.

**Мета уроку**

*Нвчальна:* Узагальнити та систематизувати знання слухачів з вивчених тем предмета «Основи харчової безпеки товарів, підготуватися до контролі знань – тестування.

*Розвивальна:* розвивати критичне та логічне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про безпечність продуктів харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** узагальнення та систематизації знань, умінь і навичок.

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Виробниче навчання.

**Наочність:** презентації слухачів.

**Обладнання:** мультимедійний комплекс.

**Форми роботи:** самостійна робота слухачів – підготовка доповідей, презентацій, семінарське заняття.

### Х І Д У Р О К У (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
	Організаційний момент	1-2	-Доповідь старости групи. -Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
	Мотивація навчальної діяльності	3	На уроці пропонується виступити кожному слухачу з обраною темою за вивченим матеріалом та обговорити проблеми безпеки продуктів харчування з даного аспекту. Доповіді обов'язково розкривають питання впливу небезпечних продуктів харчування на здоров'я людини.		
	Узагальнення і систематизація	До 35	В групі вибираються «експерти», які нададуть	Презентації слухачів.	

	знань		<p>оцінку виступу слухачів за обраними темами. Теми, які запропоновані слухачам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Актуальність проблеми безпеки харчових продуктів.</li> <li>- Харчові ризики.</li> <li>- Якість харчових продуктів.</li> <li>- Оператори ринку та відповідальність за якість продуктів.</li> <li>- Харчові добавки.</li> <li>- Фальсифікація продуктів харчування.</li> </ul> <p>Після кожного виступу експерти задають доповідачам питання за темою. Виступи обговорюються.</p>		
	Рефлексія	2	<p>Запитання: Продовжити речення: «Після вивчення предмета «Основи харчової безпеки товарів» я.....»</p>		
	Підбиття підсумків	2	<p>Повідомлення вчителя</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аргументоване виставлення оцінок.</li> <li>2. Загальні зауваження щодо роботи групи на уроці</li> </ol>		
	Інформація про домашнє завдання	1	<p>Підготуватися до контролю знань</p>		

## Технологічна карта уроку 12

**Предмет** Харчова безпека продуктів.

**Тема уроку** Підсумковий урок з основ харчової безпеки товарів.

**Мета уроку**

- Нвчальна:* Провести контроль знань (тестування) слухачів з вивчених тем предмета «Основи харчової безпеки товарів, підготуватися до контролі знань – тестування.
- Розвивальна:* розвивати критичне та логічне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.
- Виховна:* формувати у слухачів мотивацію до навчання, бажання розширювати знання про безпечність продуктів харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** урок контролю знань.

**Міжпредметні зв'язки:** Товарознавство продовольчих товарів, Виробниче навчання.

**Наочність:** підсумкові тести.

**Обладнання:**

**Форми роботи:** самостійна робота слухачів.

### Х І Д У Р О К У (заняття)

№	Етап уроку	Відведений час (хвилини)	Зміст етапу уроку з зазначенням форми роботи	Забезпечення	Примітки
	Організаційний момент	1-2	- Доповідь старости групи. - Перевірка наявності д/з	Журнал групи	
	Мотивація навчальної діяльності	2	Інструктаж з виконання контрольного тестування слухачів за вивченими темами.		
	Контроль знань	До 35	Самостійна робота слухачів з підсумковими тестами.	Тести	
0.	Рефлексія	2	Запитання: Продовжити речення: «Отриманні знання я.....»		
1.	Підбиття підсумків	2	Повідомлення вчителя 1. Аргументоване виставлення оцінок.		
2.	Інформація про домашнє завдання	1	-		

## Лабораторно-практична робота №1

**Тема роботи:** Знайомство з нормативною базою щодо безпеки харчових продуктів

**Мета уроку:**

*Нвчальна:* ознайомити слухачів із законодавчою базою у сфері якості та безпеки харчових продуктів.

*Розвивальна:* розвивати навички пошуку необхідної інформації у мережі інтернет, критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів професійне ставлення до роботи, бажання розширювати знання про продукти харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** формування практичних умінь і навичок

**Методи навчання:** практичний

**Матеріально - дидактичне забезпечення:** урок проводиться у кабінеті інформаційних технологій. Персональні комп'ютери з доступом до мережі Інтернет.

### Теоретичні знання

Основним документом щодо безпеки харчових продуктів в Україні є Закон України про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>.

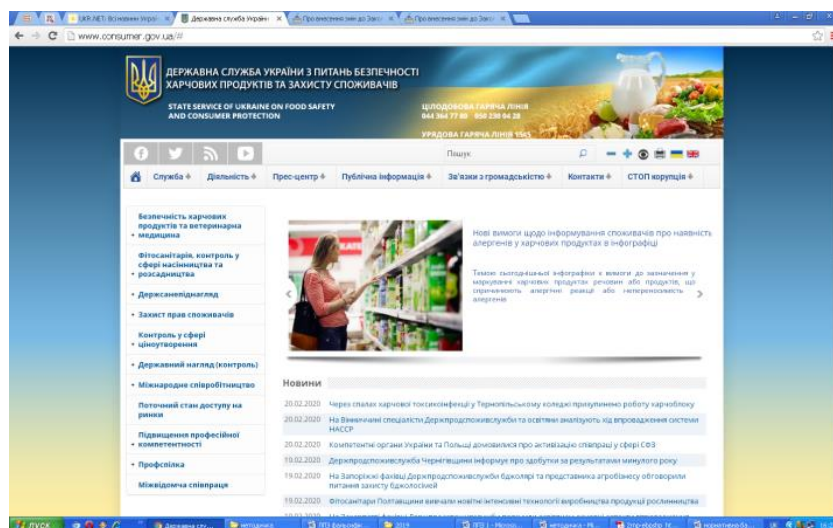
Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) та споживачами харчових продуктів і визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються.

Основні визначення

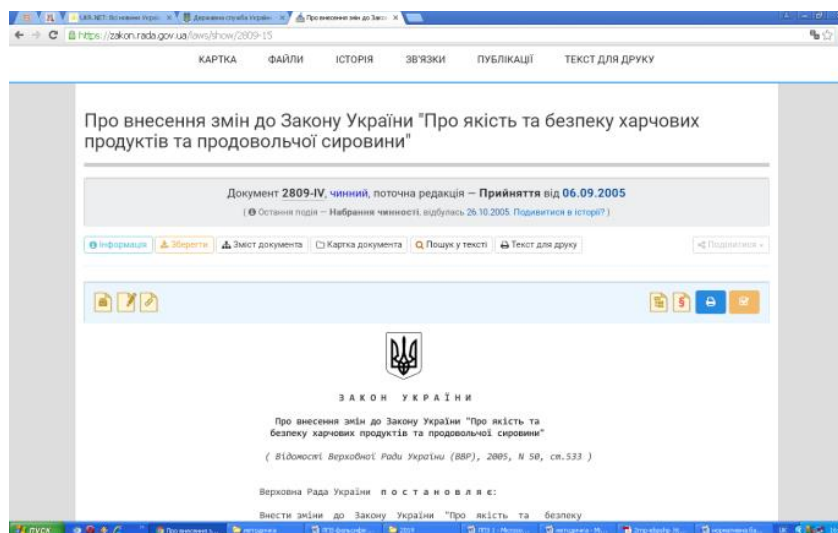
- ❖ **безпечність харчового продукту** - стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням;
- ❖ **безпечний харчовий продукт** - харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання (використання) за призначенням;

## Порядок виконання роботи

1. За посиланням <http://www.consumer.gov.ua> зайдіть на сайт Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Ознайомтеся з нормативною базою.



2. За посиланням <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15> зайти на сторінку «Законодавство України» та відкрити необхідний документ.
3. *Звернути увагу на чинність документу.*



4. Ознайомтеся з основними положеннями Закону.
5. Ознайомтеся з основними документами, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів.
6. Заповніть таблицю та зробіть висновок.

Таблиця 1.

Характеристика документів,  
що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів

№	Документ	Характеристика документу
1		
2		
3		
4		



Висновок: \_\_\_\_\_

---

### *Запитання для самоконтролю*

1. Які основні вимоги щодо безпеки харчових продуктів та виробництва наведені в Законі України «Про якість та безпеку продовольчої сировини та харчових продуктів»?
2. Що регулює цей Закон?
3. Основні положення законів, що регулюють якість та безпеку харчових.
4. Охарактеризуйте документи, в якій містяться вимоги до харчових продуктів.
5. Які основні вимоги щодо безпечності харчових продуктів та виробництва наведені в Законі?
6. Основні положення щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), що викладені у Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

### *Додатково*

Зареєструйтеся на електронній онлайн платформі PROMETHTUS за посиланням <https://prometheus.org.ua> та пройдіть курси **«Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач»**.

## Лабораторно-практична робота №2

**Тема роботи:** Визначення фальсифікації харчового продукту – меду.

**Мета уроку:**

*Невчальна:* ознайомитися з характеристикою меду як харчового продукту, способами фальсифікації меду, придбати навички у проведенні

ідентифікації меду та виявленні фальсифікації.

*Розвивальна:* розвивати критичне мислення, аналітичні здібності слухачів, вміння узагальнювати та робити висновки.

*Виховна:* формувати у слухачів професійне ставлення до роботи, бажання розширювати знання про продукти харчування, їх цінність для здоров'я людини.

**Тип уроку:** формування практичних умінь і навичок

**Методи навчання:** практичний

**Матеріально - дидактичне забезпечення:**

- зразки меду;
- Порівняльно-правовий аналіз відповідності вимог, які висуваються до меду та продуктів з меду [http://agroua.net/news/news\\_49581.html](http://agroua.net/news/news_49581.html)
- технічні склянки;
- дистильована вода,
- 5% спиртовий розчин йоду;
- 96% розчин етилового спирту;
- 10% розчин оцтової кислоти;
- чисті блюдця.

*Для розробки ЛПЗ використано матеріали Лабораторного практикуму для студентів спеціальності 8.18010010 «Якість, стандартизація та сертифікація», Київ НУХТ, 2014*



## Теоретичні знання



Мед - це продукт переробки медоносними бджолами нектару або пади. Мед представляє собою солодку ароматну рідину або закристалізовану масу різної консистенції, має високі поживні, лікувально-профілактичними і бактерицидними властивостями.

Натуральний мед поділяють:

- по ботанічному походженням - квітковий (монофлорний і поліфлорний), падевий, природна суміш квіткового і падевого;
- за технологічною ознакою - стільниковий (запечатаний у стільниках), центрифугували (відокремлений від сот за допомогою медоперегонів - центрифуг), пресовий (отриманий пресуванням сот при помірному нагріванні або без нього).

**Квітковий мед** виходить в результаті збору і переробки бджолами нектарів і пилку. **Мед, зібраний переважно з однієї рослини - нектароносів, називають монофлорним.** Такий мед носить назву тієї рослини, з якого зібраний нектар (липовий, гречаний, акацієвий та ін.) **Мед, зібраний з квіток декількох видів рослин, називають поліфлорним** (луговий, степовий, лісовий і т. д.).

**Падевий мед** виходить в результаті переробки бджолами пади (солодкої рідини, яку виділяють комахи - червеці, попелиця ) і медвяної роси (солодкий сік, який виступає на листках або хвої під впливом різкої зміни температур). Розрізняють падевий мед з лікарських дерев і хвойних. Відрізняється від квіткового присутністю пилку нав'язаним тільки з рослин, кольором від янтарно - жовтого до темно - бурого або навіть чорного. Консистенція - в'язка, тягуча, липка. Змішаний мед може бути збірним або падевим залежно від переважного джерела, з якого він отриманий.

Оскільки за останні роки ринок бджолиного меду стабілізувався і ціни на мед, як і в багатьох інших країнах, перевищують ціни на цукор в 8-10 разів, то виникають великі проблеми. Тому в даний час все гостріше стоїть питання про проведення всебічної експертизи автентичності бджолиного меду, оскільки існуючі показники якості як за вимогами ветсанекспертизи, так і чинного стандарту, не дозволяють захистити від неякісної (насамперед фальсифікованої) продукції.

Місце отримання меду можна встановити по пилку рослин, які ростуть тільки в даному регіоні, співвідношенню окремих зольних елементів, що потрапляють в мед разом з нектаром (залежить від складу ґрунтів), співвідношенню окремих вільних амінокислот.

**Співвідношення фруктози і глюкози може служити ідентифікаційною ознакою натурального меду, але не його назви.** Учені пропонують для оцінки якості 43 показника, закордонні стандарти вводять до 25-28 показників, ДСТУ 4497:2005 - всього 10 .

Експертну оцінку меду проводять за складом цукрів, вільних амінокислот. Наприклад, липовий мед характеризується високим вмістом метіоніну (7-10%), для еспарцетового меду специфічно високий вміст фенілаланіну (9-17 %). Липовий мед від інших можна відрізнити за значенням окисно-відновного потенціалу (105-252 мВ).

Найбільш складна експертиза потрібна для встановлення **фальсифікації бджолиного меду**. Фальсифікують мед зазвичай при реалізації. При перепродажу – мед псують іноді свідомо, а іноді в силу безграмотності. Так, дуже багато хто воліє мед рідкий, або свіжовідкачаний, або той, який з тієї чи іншої причини не кристалізується. Слід знати, що при кристалізації міняється тільки консистенція і колір меду, він стає світліше. Якість же його не погіршується, зберігаються харчова цінність і лікувальні речовини, а також аромат. Більше того, кристалізація меду - основна ознака його доброякісності. Фальсифікований мед не осідає. Час кристалізації меду залежить від сорту, сезону, віку стільників та інших факторів і зазвичай становить півтора-два місяці після відкачування.

Можуть мати місце такі види фальсифікації меду.

- **Асортиментна фальсифікація** меду може досягатися за рахунок підміни: одного монофлорного меду іншим, монофлорного меду полімонофлорним, квіткового меду падевим.
- **Кваліметрична фальсифікація** меду може відбуватися за рахунок: додавання води, введення різних цукрів, крохмалю, чужорідних домішок, ароматизаторів,

При стерилізації меду більше 80 оС і т. д. при 65 оС ферменти починають втрачати активність. Крім того, під час нагрівання меду утворюється токсична для людини речовина - оксиметилфурфурол. Підвищений попит на мед може спровокувати спроби до збільшення кількості меду за рахунок згодовування бджолам цукрового сиропу або його підмішування безпосередньо в мед. Фахівці стверджують, що 1 кг цукру дає приблизно 1 кг меду, а якщо використовувати цукрову патоку, то прибуток буде набагато вище. В результаті цього може бути отриманий продукт, зовні майже не відрізняються споживачем від натурального бджолиного меду, але втратив корисні властивості. За натуральний мед також видають його суміші з патокою, крохмалем, желатином, технічної глюкозою та іншими цукристими продуктами.

- **Інформаційна фальсифікація** бджолиного меду - це обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про товар. Цей вид фальсифікації здійснюється шляхом спотворення інформації в товарно - супровідних документах, маркування та рекламі. До інформаційної фальсифікації також відноситься підробка декларації про відповідність, ветеринарного свідоцтва, митних документів, штрихового коду та ін.

## Порядок виконання роботи

### Завдання I. Проведіть інформаційну ідентифікацію зразків меду.



Ідентифікація меду, розфасованого в споживчу тару, починається з вивчення маркування.

1. Проаналізуйте інформацію, наявну на етикетці товару та порівняйте її з вимогами ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови. <https://uk.tehnologam.com/dstu-4497-2005-med-naturalnyj>. Особливу увагу зробіть на розділах «Упаковка» та «Маркування».

2. Результати вивчення маркування занесіть в таблицю 1.

3. Зробіть висновок про наявність чи відсутність інформаційної фальсифікації.

Таблиця 1

### Інформаційна ідентифікація зразка меду

№ зразка	Вимоги до інформації на етикетці	Фактичні результати	Виявлені порушення



Висновок: \_\_\_\_\_

### Завдання II. Провести кваліметричну ідентифікацію меду.



Ідентифікація меду починається з встановлення натуральності або фальсифікації меду шляхом ретельного визначення органолептичних та фізико-хімічних показників. При цьому особливу увагу звертають на смак і аромат меду, його колір, консистенцію. Відзначають і встановлюють наявність

квіткового пилку, домішок і ознак бродіння, послідовно визначають наявність у меді механічних домішок (піску, тирси, крейди, загиблих бджіл або частин їхніх тіл, личинок лялечок, шматочків воску тощо), домішок борошна або крохмалю, наявність добавок (крохмальної патоки, цукрового сиропу). Мутнуватість натурального меду обумовлена наявністю в ньому азотистих, мінеральних речовин, декстринів, а непрозорість - наявністю закристалізованих цукрів.

## 1. Визначення аромату, смаку і консистенції меду



*Аромат і смак* меду визначають після його попереднього нагрівання до 30-40 °С. Мед має специфічний приємний аромат, який залежить від рослин, з яких збирався нектар, наявності домішок в меді, тривалості та умов його зберігання, його нагрівання і фальсифікації.

Аромат меду зникає при бродінні, тривалому і інтенсивному нагріванні, при додаванні штучного інвертованого цукру, патоки і т.д., а також при годуванні бджіл цукровим сиропом. Для натурального меду характерна подразнююча дія на слизову оболонку ротової порожнини різної інтенсивності поліфенольними сполуками, які перейшли в мед з нектаром. Це післясмак може посилюватися вже після проковтування меду. Чим менше проявляється це післясмак, тим більше ймовірність, що мед фальсифікований сахарозою.

*Консистенцію (в'язкість)* визначають зануренням шпателя в мед, що має температуру 20 °С, а потім шпатель витягують і оцінюють характер стікання меду:

- рідкий мед - на шпателі невелику кількість меду, котрий стікає дрібними частинами краплями. Рідка консистенція характерна для белоакацієвого, конюшинового, кіпрейного меду і при вмісті води більше 21%;
- в'язкий мед - на шпателі значна кількість меду, стікаючий великими рідкими витягнутими краплями. В'язка консистенції властива більшості видів квіткового меду;
- дуже в'язкий мед - на шпателі значна кількість меду, який при стіканні утворює довгі тяжі. Дуже в'язка консистенція характерна для падевого меду і квіткового в процесі кристалізації;
- щільна консистенція - шпатель занурюється в мед під тиском.

## 2. Визначення наявності домішок

У технічній склянку ємністю помістіть приблизно 20 г меду і долийте 50 мл дистильованої води. Мед розчиніть, перемішуючи склянкою паличкою. Визначте наявність або відсутність механічних домішок (тирси та інших сипучих речовин). Отриманий розчин меду у подальшому використовуйте для визначення домішок борошна, крохмалю, крохмальної патоки та цукрового сиропу.

## 3. Визначення домішок борошна або крохмалю

У склянку пробірку помістіть приблизно 5-10 мл розчину меду і додайте кілька крапель 5 % розчину йоду. За наявності домішок розчин забарвлюється в синій колір.

## 4. Визначення домішки крохмальної патоки

У склянку налийте 5-10 мл розчину меду, додайте декілька крапель 96% розчину етилового спирту, суміш збовтують. При наявності крохмальної патоки розчин стає молочно-білим і у відстої утворюється прозора напіврідка маса (декстрин). За відсутності домішок - розчин залишається прозорим і

тільки в місці зіткнення шарів меду і спирту мається ледь помітна каламуть, що зникає при збовтуванні.

#### **5. Визначення домішки крейди**

До розчину меду (співвідношення 1:2) додайте приблизно 1 мл розчину оцтової кислоти. За наявності крейди в розчині з'являються бульбашки вуглекислого газу.

#### **6. Визначення натуральності меду**

На дно блюдця налейте мед і далі обережно долийте воду, якщо через деякий час (3-6 сек) по всій поверхні медової плями дуже явно і чітко проступають соти, це підтверджує натуральність меду.

Результати кваліметричної ідентифікації зразків меду занесіть у таблицю Зробіть висновки.

Таблиця 2

### **Результати кваліметричної ідентифікації зразків меду**

Критерії ідентифікації	Фактичні результати
Органолептичні показники:	
Аромат	
Запах	
Смак	
Зрілість (в'язкість)	
Наявність домішок:	
Борошно або крохмаль	
Механічні домішки	
Крохмальної патоки	
Цукрового сиропу	
Крейди	
Визначення натуральності меду	



*Висновок:* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### ***Запитання для самоконтролю***

1. Які види фальсифікації меду ви знаєте?.
2. Якими методами проводиться експертиза справжності меду? Який, на вашу думку, найбільш достовірний?
3. Які способи кваліметричної фальсифікації меду ви знаєте?
4. Як за допомогою води можна визначити справжність меду?

## Інформаційні джерела

1. Цілющі властивості меду Сайт Департамент охорони здоров'я Тернопільської облдержадміністрації. <http://uozter.gov.ua/ua/pages/295>
2. Лабораторний практикум для студентів спеціальності 8.18010010 «Якість, стандартизація та сертифікація», Київ НУХТ, 2014
3. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови. <https://uk.tehnologam.com/dstu-4497-2005-med-naturalnyj>
4. Сайт Центру громадського здоров'я МОЗ України <https://phc.org.ua/news/kharchova-bezpeka-scho-potribno-znati>



## Підсумкові тести з предмета «Харчова безпека продуктів»

Група \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Слухач \_\_\_\_\_

- 1. Небезпечні та шкідливі мікро- та макроорганізми, продукти їх життєдіяльності та життєдіяльності людей – це:**
  1. хімічні фактори
  2. шкідливі фактори
  3. біологічні фактори
  4. небезпечні фактори
  5. негативні фактори
  
- 2. Серед патогенних мікроорганізмів, що можуть бути збудниками інфекційних хвороб людей, тварин і рослин виділяють:**
  1. бактерії
  2. віруси
  3. рикетсії
  4. грибки
  5. всі відповіді вірні
  
- 3. Явище виникнення і розповсюдження інфекційних захворювань серед людей, що являє безперервний ланцюг послідовно виникаючих однорідних захворювань, називається:**
  1. епідемічним вогнищем
  2. епідемічним процесом
  3. епідемічною захворюваністю
  4. екзотичною захворюваністю
  5. епідемічним спалахом
  
- 4. Комплекс заходів зі знищення збудників інфекційних хвороб людини та тварин у зовнішньому середовищі фізичними, хімічними і біологічними методами, називається:**
  1. дератизація
  2. дезінсекція
  3. дезінфекція
  4. дегазація
  5. дезактивація
  
- 5. Серед хімічних небезпечних і шкідливих факторів довкілля досить поширеними є важкі метали та їхні сполуки:**
  1. ртуть
  2. свинець
  3. цинк
  4. марганець
  5. всі відповіді вірні

**6. Здоров'я - це:**

1. стан відсутності хвороб і фізичних вад
2. стан повного фізичного, духовного і соціального благополуччя, а не тільки відсутність хвороб і фізичних вад
3. стан повного фізичного і духовного благополуччя
4. стан фізичного і соціального благополуччя

**7. За характером дії на організм людини хімічні речовини поділяються на:**

1. загально токсичні
2. подразнюючі, сенсibiliзуючі
3. канцерогенні
4. мутагенні
5. всі відповіді вірні

**8. Швидше і згубніше за все алкоголь діє на клітини:**

1. головного мозку
2. серця
3. печінки
4. нирок
5. судин

**9. Стан періодичної або хронічної інтоксикації натуральною або синтетичною наркотичною речовиною, що характеризується потягом до даної речовини, а також психічною і фізичною залежністю від ефекту цієї речовини, називається:**

1. наркоманія
2. звикання
3. шкідлива звичка
4. біологічна потреба
5. ейфорія

**10. Тяжке захворювання, яке спричинене регулярним вживанням алкоголю, нездоланий потяг до алкоголю, який пов'язаний з психічною і фізичною залежністю від нього, що призводить до психічних розладів і деградації особистості – це:**

1. пияцтво
2. звичка
3. алкоголізм
4. шкідлива звичка
5. спосіб життя

**11. Сукупність властивостей, що визначають придатність продуктів для харчування населення – це:**

1. безпечність харчових продуктів
2. якість харчових продуктів
3. раціональне харчування
4. асиміляція
5. дисиміляція

**12. Продукт, який має певні відхилення від вимог Державного стандарту, що можуть викликати скарги або зрушення у стані здоров'я споживача, але, водночас, можуть бути усунені завдяки використанню спеціальних заходів кулінарної обробки, називається:**

1. продукт зниженої якості
2. умовно придатний
3. небезпечний
4. забруднений
5. недоброякісний

**13. Кодекс Аліментаріус це:**

1. Закон України про безпеку харчових продуктів
2. збірник міжнародних схвалених стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO та спрямованих на захист здоров'я споживачів
3. Збірник нормативних документів про працю

**14. Відсутність токсичного, канцерогенного, мутагенного чи будь-якого іншого несприятливого впливу продуктів харчування на організм людини при споживанні у рекомендованих кількостях, називають:**

1. безпечне харчування
2. раціональне харчування
3. якість харчових продуктів
4. забрудненість харчових продуктів
5. якісне харчування

**15. Продукт, який своїми властивостями що не можуть бути усунені шляхом спеціальної кулінарної обробки, здатний викликати скарги або зрушення у стані здоров'я споживача, називається:**

1. продукт зниженої якості
2. умовно придатний продукт
3. небезпечний продукт
4. недоброякісний продукт
5. шкідливий продукт

**16. Природні або синтетичні речовини, які самі по собі звичайно не використовуються як їжа, а свідомо вводяться у харчові продукти на різних стадіях виробництва, перевезенні і зберігання з метою надання їм необхідних властивостей, характерних органолептичних показників, називаються:**

1. харчові добавки
2. допустимі продукти
3. консерванти
4. біологічно-активна добавка
5. ароматизатори

**17. НАССР (ХААСП) це:**

1. міжнародна система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції
2. токсична харчова добавка
3. фактор якості харчових продуктів

**18. Ксенобіотики - це ....., надходження якої з їжею може негативно вплинути на стан здоров'я людини:**

1. чужерідні речовини хімічної, фізичної та біологічної природи
2. Біологічно активні добавки
3. Вітамінні препарати
4. Речовини, що постійно містяться в організмі людини

**19. Використання харчових добавок (особливо синтетичних) виправдане лише тоді, коли досягається:**

1. технологічний
2. економічний
3. соціальний ефект
4. коли їх не можна замінити
5. всі відповіді вірні

**20. Продукт, який в повній мірі відповідає вимогам Державного стандарту, називається:**

1. умовно придатний продукт
2. доброякісний продукт
3. безпечний продукт
4. очищений продукт
5. стандартний продукт

**21. Із важких металів (для них встановлені ГДК у харчових продуктах) найнебезпечнішими є забруднення харчових продуктів сполуками:**

1. свинцю
2. кадмію
3. ртуті
4. миш'яком
5. всі відповіді вірні

**22. Головна вимога до харчових добавок – це:**

1. безпечність
2. якість
3. допустима добова доза
4. гранично-допустима концентрація
5. зниження токсичності

**23. Фізіологічно повноцінне харчування людей з урахуванням їх статі, віку, характеру трудової діяльності, особливостей клімату та інших чинників, називають:**

1. раціональне харчування
2. обмін речовин
3. ферментативна активність
4. асиміляція
5. дисиміляція

**24. Продукт, що має певні відхилення від Державного стандарту, але вони не можуть викликати скарг або зрушень у стані здоров'я споживача, називається:**

1. доброякісний продукт
2. безпечний продукт
3. продукт зниженої якості
4. забруднений продукт

**25. Медичний догляд працівників :**

1. організується роботодавцем
2. проводиться не рідше 1 разу на рік
3. проводиться за кошти роботодавця
4. у це й день працівнику сплачується з/п
5. усі відповіді вірні

**26. Дозволені харчі добавки класифікують:**

1. Буквою І
2. Буквою Е
3. Буквою Е та три цифри від 100 до 999
4. Ніяк не класифікують

**27. Який з нижче перерахованих технологічних процесів приготування їжі не доцільно використовувати при приготуванні продуктів з підвищеним вмістом радіонуклідів (оскільки внаслідок цієї обробки радіонукліди залишаються в продуктах):**

1. промивання
2. вимочування
3. варіння
4. смаження
5. Заморожування

**28. Професійні захворювання це:**

1. Інфекційні захворювання працівників торгівлі
2. Нещасні випадки на виробництві
3. Захворювання, у розвитку яких переважну роль відіграють несприятливі умови праці
4. Вірної відповіді немає

**29. Технології модифікації чи додавання генів до живих організмів – це:**

1. селекція
2. генетична модифікація
3. біотехнології
4. асиміляція

**30. Організм, що містить нову комбінацію генетичного матеріалу, отриманого з використанням генетичної інженерії, називається:**

1. біологічний організм
2. генетично-модифікований організм
3. шкідливий чинник
4. небезпечний організм
5. біологічна зброя

**31. Назвіть основний шлях передачі вірусного гепатиту С:**

1. переливання крові
2. через шкіру
3. статеві контакти
4. через дихальні шляхи
5. через слизові оболонки

**32. Основні функції харчових добавок це:**

1. Розпушують.
2. Емульгують.
3. Консервують.
4. Все і не тільки

**33. Назвіть основні причини епідемії туберкульозу в Україні:**

1. руйнування мережі протитуберкульозних установ
2. зниження імунного захисту населення
3. алкоголізм
4. наркоманія
5. всі відповіді вірні

**34. Назвіть головний документ України, який забезпечує якість харчових продуктів:**

1. Закон
2. Положення
3. Інструкція
4. Наказ
5. Санітарний паспорт

**35. Скільки разів на рік потрібно проходити медичний огляд для персоналу закладів торгівлі:**

1. 4 рази
2. 3 рази
3. 2 рази
4. 1 раз
5. не потрібно проходити медичний огляд

**36. фальсифікація продукту це:**

1. Зниження якості продукту
2. Заміна продукту імітатором
3. Дії, спрямовані на обман споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу, тобто товару, з корисливою метою
4. Ідентифікація товару

## *Інформація до теми «Європейська система безпеки харчових продуктів»*

Інформацію до уроку можна знайти на сайті Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів за посиланням:

[http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Projekt\\_Es\\_Z\\_Bezpechnosti\\_Kharchovikh\\_Produktiv\\_\(Zaversheniy\)/210](http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Projekt_Es_Z_Bezpechnosti_Kharchovikh_Produktiv_(Zaversheniy)/210)

Проект «Вдосконалення системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні» є частиною фінансованої Європейським Союзом Програми всеохоплюючої інституційної розбудови (Comprehensive Institution Building Programme – CIB) у сфері безпеки харчових продуктів в Україні. Проект розпочав свою діяльність у березні 2014 р. Основною метою діяльності Проекту є сприяння вдосконаленню системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні за принципом «від лану до столу» шляхом приведення законодавства України, інституційної інфраструктури та системи державного контролю у відповідність до регуляторної та адміністративної політики і практик ЄС.

Підсумки Проекту за посиланням:

[http://www.consumer.gov.ua/News/4936/Projekt\\_ES\\_shchodo\\_vdoskonalennya\\_sistemi\\_kontrolyu\\_bezpechnosti\\_kharchovikh\\_produktiv\\_v\\_Ukraini\\_pidbiv\\_pidsumki\\_roboti\\_za\\_kvartal](http://www.consumer.gov.ua/News/4936/Projekt_ES_shchodo_vdoskonalennya_sistemi_kontrolyu_bezpechnosti_kharchovikh_produktiv_v_Ukraini_pidbiv_pidsumki_roboti_za_kvartal)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ  
STATE SERVICE OF UKRAINE ON FOOD SAFETY AND CONSUMER PROTECTION  
ЦІЛОДЕННА ГАРЯЧА ЛІНІЯ  
044 364 77 80 050 230 04 28  
УРЯДОВА ГАРЯЧА ЛІНІЯ 1545

Пошук

Служба Діяльність Прес-центр Публічна інформація Зв'язки з громадськістю Контакти СТОП корупція

Безпечність харчових продуктів та ветеринарна медицина  
Фітосанітарія, контроль у сфері насінництва та розсадництва  
Держсанепідгляд  
Захист прав споживачів  
Контроль у сфері ціноутворення  
Державний нагляд (контроль)  
Міжнародне співробітництво  
Поточний стан доступу на ринки  
Підвищення професійної компетентності  
Профспілка  
Міжвідомча співпраця

**Проект ЄС щодо вдосконалення системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні підбив підсумки роботи за квартал**

19.04.2019 10:27

Під головуванням Голови Держпродспоживслужби Володимира Лапи відбулося засідання Наглядової ради проекту Європейського Союзу «Вдосконалення системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні». Участь у заході також взяли генеральний директор Директорату безпеки та якості харчової продукції Міністерства аграрної політики та продовольства України Микола Мороз, Державної фіскальної служби, Міністерства охорони здоров'я України, Держпродспоживслужби та Проекту.

У ході засідання учасники розглянули та ухвалили протокол десятого засідання Наглядової ради і первинний звіт про впровадження Проекту.

У рамках зустрічі присутні обговорили основні питання щодо поточного співробітництва та окреслили пріоритети на майбутнє. Зокрема, учасники обговорили стан розробки підзаконних актів і законопроекту «Про ветеринарну медицину», результатів проведення системи дистанційного навчання для фахівців Держпродспоживслужби, хід впровадження електронної системи тощо.

Натисніть тут, щоб переглянути всі новини

## **Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні»**

Європейський Союз надає допомогу Державній Службі України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів у вдосконаленні системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні за принципом "від лану до столу".

Проект ЄС надає допомогу в гармонізації відповідного законодавства України із законодавством ЄС, а також створенні та запровадженні правового клімату, який сприятиме виробництву безпечних харчових продуктів і кормів та покращить експортні можливості для українських виробників.

**Головна мета Проекту** – сприяння вдосконаленню системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні за принципом "від лану до столу" шляхом приведення законодавства, інституційної інфраструктури та системи державного контролю України у відповідність до регуляторної та адміністративної політики і практик ЄС.

### **Завдання Проекту**

- Вдосконалення системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні "від лану до столу" шляхом наближення системи до відповідних європейських та міжнародних стандартів, залучаючи приватний сектор та представників громадськості;
- Сприяння подальшому проведенню інституційної реформи української системи контролю безпеки харчових продуктів;
- Узгодження законодавства України у сфері безпеки харчових продуктів "від лану до столу" із законодавчою базою ЄС;
- Проведення навчання для співробітників органів державного контролю, ветеринарів, персоналу митної служби та інших державних служб, діяльність яких пов'язана зі сферою безпеки харчових продуктів "від лану до столу";
- Сприяння створенню національної системи управління даними та швидкого обміну інформацією (повідомлення про ризики) для харчових продуктів та кормів, яка б мала характеристики, подібні до RASFF (система швидкого оповіщення про харчові продукти та корми у ЄС);
- Сприяння оптимізації мережі національних референс-лабораторій та лабораторій офіційного контролю, забезпечення відібраних за стратегічним розташуванням лабораторій новим устаткуванням, програмним та технічним забезпеченням;
- Сприяння створенню національних систем управління даними та інформаційних систем для лабораторій, органів державного контролю, а також отримання та обробки даних про імпорт та експорт;
- Модернізація та вдосконалення навчальної програми та системи безперервного професійного розвитку

### **Основні компоненти Проекту**

1. Інституційна реформа та державний контроль
2. Ветеринарія та безпека харчових продуктів
3. Інформаційні системи та управління даними

### **Контактна інформація**

вул. Бориса Грінченка 1, офіс 38

Київ 01001, Україна

тел.: +38 044 2795270

факс: +38 044 2795271

<https://www.facebook.com/ifssua/>



## Інформація до теми «Харчове законодавство України»

Інформацію до уроку можна знайти на сайті Навчальний центр СЕРТИФІКАТ за посиланням:

[https://certificant.org/material\\_dlja\\_horeca\\_181204](https://certificant.org/material_dlja_horeca_181204)

Навчальний центр СЕРТИФІКАТ

ГОЛОВНА ПОСЛУГИ КОМПАНІЯ

### Матеріали для учасників Черкаського Форуму "Законодавство, безпечність та якість в сегменті громадського харчування"

#### Презентації з НАССР та законодавства

- Презентація "НАССР. Марина Цьома"
- Презентація "Системи та НАССР. Віталій Белоусов"
- Презентація "Програми попередніх умов (ППУ). Віталій Белоусов"
- Презентація "Законодавство та НАССР. Ольга Присенко"

#### Корисні матеріали про законодавство, НАССР та державні перевірки

Суар\_2016\_2\_11.pdf Звіт-2016.pdf маркування товарів.pdf Brief Info for SSPSCP ...pdf

Регістрація на безкоштовні консультації

та за посиланням:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

Законодавство України

Пошук у базі даник... УКР РУС ENG

КАРТКА ФАЙЛИ ІСТОРІЯ ЗВ'ЯЗКИ ПУБЛІКАЦІЇ ТЕКСТ ДЛЯ ДРУКУ

### Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція – Редакція від 16.01.2020, підстава - 421-IX  
(Остання подія – Редакція, відбудеться 16.10.2020, підстава - 124-IX. Подивитися в історії?)

Інформація Зберегти Зміст документа Картка документа Пошук у тексті Текст для друку Поділитися

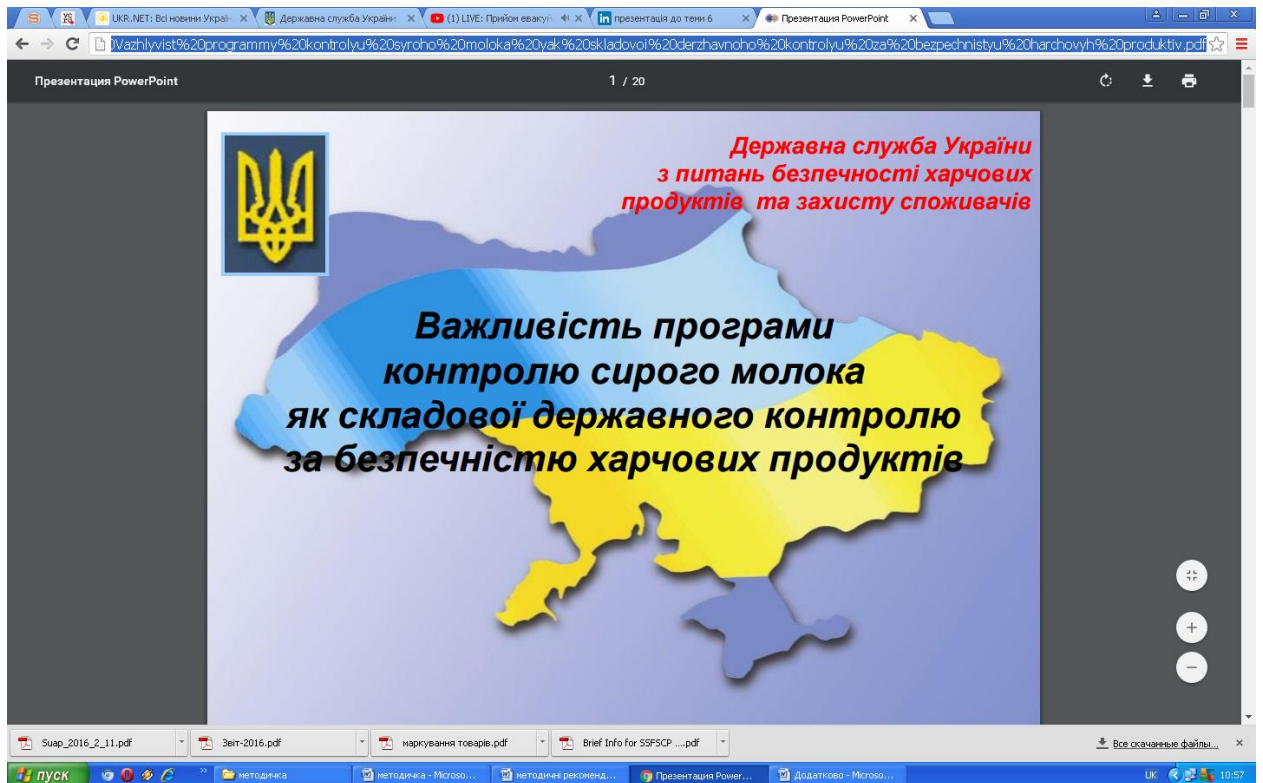
16.01.2020 (-) T A

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Суар\_2016\_2\_11.pdf Звіт-2016.pdf маркування товарів.pdf Brief Info for SSPSCP ...pdf

На уроці доцільно використовувати і матеріал презентації за посиланням [http://safoso.com.ua/pdf/conference-2017/12\\_Oksana%20Novohatnia%20Vazhlyvist%20programmy%20kontrolyu%20syroho%20moloka%20yak%20skladovoi%20derzhavnoho%20kontrolyu%20za%20bezpechnisty%20harchovyh%20produktiv.pdf](http://safoso.com.ua/pdf/conference-2017/12_Oksana%20Novohatnia%20Vazhlyvist%20programmy%20kontrolyu%20syroho%20moloka%20yak%20skladovoi%20derzhavnoho%20kontrolyu%20za%20bezpechnisty%20harchovyh%20produktiv.pdf)



Матеріал даної презентації можна використовувати і на уроці за темою «Поняття безпеки харчових продуктів, критерії якості, харчові ризики».

**Інформація**  
**до теми «Поняття безпеки харчових продуктів, критерії якості продуктів, харчові ризики»**

Питання «Харчові ризики» доцільно розглядати з використанням презентації за посиланням:

[http://safoso.com.ua/pdf/conference-2018/04\\_Boreiko%20Stvorennia%20sektoru%20otsinky%20ryzykiv%20u%20strukturi%20Derzhprodspozhyvsluzhby%20Ukrainy.pdf](http://safoso.com.ua/pdf/conference-2018/04_Boreiko%20Stvorennia%20sektoru%20otsinky%20ryzykiv%20u%20strukturi%20Derzhprodspozhyvsluzhby%20Ukrainy.pdf)

STATE SERVICE OF UKRAINE ON  
FOOD SAFETY AND CONSUMER  
PROTECTION

**Створення сектору оцінки ризиків у  
структурі Держпродспоживслужби  
України: основні завдання та різниця між  
оцінкою і управлінням ризиками у сфері  
безпечності харчових продуктів та  
здоров'я тварин**

**Оксана Борейко**  
*Завідувач сектору оцінки ризиків*

**Отже, оцінка ризиків  
це...**

- **Надання наукових думок щодо ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами, здоров'ям споживачів для підтримки прийняття рішень**

## ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

1. Конституція України
2. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>
3. Димарь Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів, підручник, Київ: Видавничий центр «Академія», 2011
4. Сайт Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів <http://www.consumer.gov.ua>
5. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летута, М. О. Науменко. – К. : Професіонал; Центр учбової літератури, 2010. – 272 с.
6. Методи визначення фальсифікації товарів. Лабораторний практикум: навчальний посібник. / А. А. Дубініна, Т. М. Летута, С. О. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова. – К. : Професіонал, 2009. – 336 с.
7. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР / зі змін. та доповн. від 06.07.2010 № 2436-VI ( [2436-17](#) ). – К. : ВВР, 2010. – 60 с.
8. Про захис прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII / із змінами, внесеними згідно із Законом № 1779-VI ( 1779-17 ) від 17.12.2009. – К. : ВВР, 2010, № 9 . □ 84 с.
9. Санітарні правила та норми по використанню харчових добавок. Наказ КМ України від 23.07.96 р. №222/Бізнес, №7 (214), лютий 1997 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96>
10. Про захист прав споживачів: Закон України <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>