

методи математичної статистики.

**Сутність дослідження.** Для оцінки оптимізації процесу адаптації студентів-першокурсників до навчальної діяльності, було сформовано експериментальну групу студентів на базі Бердянського державного педагогічного університету. В групі займалося 30 студентів віком 16-18 років. Експеримент складається з трьох етапів, тривалістю в декілька місяців (з вересня 2017 по травень 2018 року.) На першому та другому етапі експерименту, з початком навчального року було проведено обстеження фізичного, психологічного та функціонального стану, за такими показниками: довжина тіла, маса тіла, індекс Кетле, ЖЄЛ, сила правої кисті, сила лівої кисті, силовий індекс, життєвий індекс, ЧСС, САТ, ДАТ, ПАТ, індекс Руф'є, проба Штанге, проба Генча, індекс Робінсона, індекс Кердо, індекс Пінье, індекс Скібінські, шкала реактивної особистісної тривожності Спілбергера-Ханіна.

Підсумкове тестування буде проводитися в травні 2018 р. На підставі протоколів, отриманих з двох етапів експерименту, можна спрогнозувати та узагальнити результати дослідження, та обчислити статистичні показники. Статична обробка результатів даного дослідження здійснюється за допомогою пакету програм Microsoft Office на персональному комп'ютері.

**Основні висновки.** Отже, на підставі двох етапів експерименту можна зробити висновки, що всі показники фізичного, психологічного та функціонального стану, студентів-першокурсників покращуються. За такими показниками: ЖЄЛ, сила правої кисті, сила лівої кисті, силовий індекс, життєвий індекс, ЧСС, САТ, ДАТ, ПАТ, індекс Руф'є, індекс Кетле, проба Штанге, проба Генча, індекс Робінсона, індекс Кердо, індекс Пінье, індекс Скібінські, шкала реактивної особистісної тривожності Спілбергера-Ханіна відбуваються статично значущі покращення з ймовірністю помилки менше 5% ( $p < 0.05$ ). А це означає, що процес оптимізації процесу адаптації студентів-першокурсників до навчальної діяльності, проходить успішно.

#### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Бохонкова Ю.О. Соціально-психологічна адаптація першокурсників до умов вищих навчальних закладів: монографія / Ю.О.Бохонкова; – Луганськ: Східноукр. нац. ун-т ім. В.Даля, 2011. – 199 с.
2. Левківська Г.П. Адаптація першокурсників в умовах вищого закладу освіти: Навч. посібник / Левківська Г.П., Сорочинська В.Є., Штифурак В.С. – К.: Либідь, 2001. – 128 с.

**Карина Фрікіна,**  
студентка І курсу  
Бердянського економіко-гуманітарного коледжу  
Бердянського державного педагогічного університету  
Науковий керівник **Л.О.Яцюк,**  
старший викладач (БЕГК БДПУ)

#### **ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Актуальність.** Кожна людина має невід'ємне природне право на безпеку свого життя. Одним з важливих елементів безпеки життя є безпека харчових продуктів. Останнім часом внаслідок інтенсивного розвитку

промисловості та транспорту, хімізації сільського господарства забруднення навколишнього середовища досягло критичного рівня. Більшість території України забруднено іонами важких металів через надмірні викиди промислових підприємств та радіонуклідами після аварії на Чорнобильській АЕС. Ці елементи являють собою неабияку небезпеку для здоров'я людей, особливо дітей. Так, рівень забрудненості радіонуклідами харчових продуктів у порівнянні із 60-ми роками ХХ ст. зріс в 5–20 разів; за останні п'ять-десять років рівень забрудненості нітратами та продуктами їх розпаду збільшився майже в п'ять разів.

Відомо, до 70% шкідливих речовин людина отримує через харчові продукти та воду, тому забезпечення споживачів доброякісними продуктами сприяє значному покращанню здоров'я населення, збереженню його генофонду.

**Ступінь досліджуваності проблеми.** Для запобігання несприятливим наслідкам вживання неякісних та небезпечних харчових продуктів у кожній державі здійснюються певні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини. В нашій державі вони визначаються Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», прийнятим Верховною Радою України за №771/97 – ВР від 23 грудня 1997 р.

В якості міжнародно визнаних норм найбільшого поширення у світі набули стандарти, настанови та рекомендації Комісії Codex Alimentarius. Codex Alimentarius в перекладі з латинської означає «Звід норм і правил про харчові продукти». Комісія Codex Alimentarius створена у 1961 – 1962 рр. Організацією ОН з питань харчування і сільського господарства. Ця Комісія у 1969 р. прийняла стандарт САС/RCP 1 – 1969 «Рекомендований міжнародний Кодекс загальних принципів гігієни харчових продуктів». Стандарт встановлює загальні принципи та правила гігієни, дотримання яких на всьому ланцюжку виробництва харчового продукту забезпечує його безпечність та придатність до споживання.

Прикладом європейського регіонального акту харчового законодавства може слугувати Регламент ЕС № 852/2004 Європейського парламенту та Ради Європи від 24.04.2004 р. «Про гігієну харчових продуктів», який встановлює загальні правила гігієни для продуктів харчування та процедури підтвердження відповідності цим правилам.

**Мета дослідження** теоретично обґрунтувати загальні принципи та вимоги безпечності харчових продуктів: нерозривність усіх ланок харчового ланцюга.

**Сутність дослідження.** В процесі розгляду даного питання встановлено, що безпечність гарантується встановленням і дотриманням регламентованого рівня вмісту забруднювачів хімічної та біологічної природи, а також природних токсичних речовин, що характерні для даного продукту та становлять небезпеку для здоров'я. Безпеку харчових продуктів характеризують двома показниками: санітарна доброякісність і епідемічна безпека.

Небезпечна продовольча продукція – продовольча продукція, показники безпеки якої не відповідають встановленим для даного виду продукції або зазначеним у декларації про відповідність нормативним

документам та нормативно-правовим актах, а також продовольча продукція, споживання (використання) якої пов'язане з підвищеним ризиком для здоров'я і життя людини.

Щоб гарантувати безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів всі учасники виробничого ланцюга, починаючи з первинного виробництва, що вирощує сировину, і закінчуючи кінцевим споживачем харчового продукту, повинні дотримуватись певних принципів і правил, встановлених відповідними законодавчими, нормативними та рекомендаційними документами, сукупність яких прийнято називати «харчовим законодавством».

**Висновок.** Розв'язання проблеми безпеки продуктів харчування є важливим як для споживачів, так і для сільгоспвиробників, що реалізують нешкідливу, екологічно чисту продукцію, адже тільки при затребуваності та ідентифікації безпечних продуктів харчування їх продукція може бути конкурентоспроможною.

### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. Циприяна В.І. – К: Здоров'я, 1999. – 577 с.
2. Домарецький В.А., Златов Т.П. Екологія харчових продуктів. – К.: Урожай, 1993. – 188 с.

**Дар'я Шумейко,**  
студентка I курсу  
Бердянського економіко-гуманітарного коледжу  
Бердянського державного педагогічного університету,  
Науковий керівник: **І.А.Макарова**, к.е.н. (БЕГК БДПУ)

### **ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТОЇ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ**

Останніми роками в економіці країни сформувався та активно розвивається відносно новий ринок — ринок екологічно чистих, або органічних продуктів харчування. Продукти, що містять умовний мінімум чужорідних, небезпечних речовин (токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, радіонуклідів тощо), відносять до так званих «екологічно чистих».

Вивченням проблеми розвитку ринку екологічно чистої продукції харчування займалися і зробили вагомий внесок в її вирішення такі вітчизняні та зарубіжні вчені і фахівці: М.Капштик, Ю.Бакун, А.Галяс, М.Грунд, В.Шлапак, О.Орленко, О.Рудницька, Б.Шувар, Є.Милованов, Є.Калініченко, Н.Зіновчук, В.Артиш та інші.

Виробництво екологічно чистих продуктів харчування дозволяє комплексно вирішувати багато економічних, екологічних та соціальних проблем, таких як підвищення зайнятості населення, стабілізація торговельного балансу за рахунок експорту готової продукції харчування, скорочення споживання енергоресурсів, збереження та відновлення