

A large assortment of various food products including fruits, vegetables, grains, dairy, and meat. The items are arranged on a white background, showcasing a wide variety of food types. The text "Потребительские качества продуктов" is overlaid in the center in a large, bold, black font.

# Потребительские качества продуктов

8 класс

# Качество современной пищи

Качество наших продуктов непосредственно влияет на состояние здоровья. К сожалению, все больше и больше "нашей пищи" подвергается воздействию последовательного разрушения окружающей среды. Обратной стороной технологических достижений явились кислотные дожди, при которых выхлопные газы и токсины из воздуха оседают на почве.

Промышленные и химические отходы просачиваются в грунтовые воды, попадая в конечном счете в продукты питания. Помимо этого, растительные продукты выращиваются с помощью синтетических удобрений, гербицидов, фунгицидов и инсектицидов. Животных кормят антибиотиками и гормонами роста. Пищевые фабрики перерабатывают продукты, лишая их натуральных питательных веществ. Вместо этого в продукты добавляют синтетические витамины, искусственные консерванты, красители и ароматизаторы. Нравится нам или нет - мы вынуждены поглощать химическое варево. Многие из этих химических соединений накапливаются и откладываются в тканях организма, влияя в конечном счете на здоровье.



Под качеством пищевых продуктов понимается:

-совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства пищевой продукции.

Обеспечивается безопасность для человека и удовлетворение его потребности в пище.

# Характеристики качества

- экологичность
- эстетичность
- эргономичность
- безопасность
- технические характеристики
- экономические характеристики
- надежность и долговечность
- соответствие предполагаемому назначению



# Показатели качества пищевых продуктов

- Вид и качество сырья

- условия хранения сырья

- совершенство технологического оборудования и технологических процессов переработки продукта

квалификации, опыта и мастерства работников производства.



# Факторы, влияющие на качество пищи

- **Технология выращивания** пищевых продуктов
- Способы **хранения, переработки, доставки** потребителям пищевых продуктов
- Организация **торговли**
- **Приготовление** пищевых продуктов
- **Калорийность** пищевых продуктов
- Пищевая **ценность** продуктов питания
- **Организация** общественного питания
- и т.д.

# Категории качества товаров

- Градация качества – это категории, которые ранжируют товары одного наименования от высших до низших ступеней качества на основе
  - значений показателей качества и
  - наличия дефектов



- **I категория** (*количество и типы спецдобавок строго регламентированы*)
- **II категория** (*производятся с учетом требований страны-импортера*)
- **III категория** (*не распространяются ограничения на использование спецдобавок*)

К III категории относится до **80%** продуктов питания, поставляемых на мировой рынок.

# Федеральное законодательство



- ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан»
- ФЗ «О защите прав потребителей»
- Кодекс РСФСР «Об административных правонарушениях» Ст.6.6.

В РФ создана  
нормативная правовая  
и методическая база,  
регулирующая  
безопасность и  
качество  
производственного  
сырья и пищевых  
продуктов

*Постановление Главного государственного санитарного врача  
РФ от 29.08.2006 года № 28 « Об усилении надзора за  
производством и оборотом пищевых продуктов»*



# Товарная экспертиза

- Товароведческая (это оценка потребительских свойств товара по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям с помощью измерений и/или опроса и/или товарной информации);
- Санитарно-гигиеническая;
- Ветеринарная;
- Экологическая

# Проведение экспертизы и оценки качества товаров:

- Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности;
- Организация и проведение оценки качества товаров;
- Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы



# Методы оценки качества продовольственных товаров

**Органолептический** – основанный на восприятии органов чувств

**Измерительный** – основан на измерении технических средств измерений

**Экспертный** – на основе решения, принимаемого экспертами

**Социологический** – на основе сбора и анализа мнений потребителей



Товар, удовлетворяющий требованиям к любой из градаций качества, является стандартным.

# Мероприятия по контролю качества и безопасности питания

Визуальный контроль качества,  
поставляемой продукции

Проверка срока годности  
продуктов

Проверка сохранности  
упаковки продукции

Наличие сертификата  
качества, поставляемой  
продукции,

Контроль соблюдения санитарных норм обработки  
и приготовления продуктов

Контроль соблюдения  
санитарных норм  
обработки посуды

Контроль соблюдения правил личной  
гигиены работниками пищеблока



# Безопасность пищевых продуктов

- Содержание токсичных элементов
- Содержание токсичных соединений: антибиотиков, пестицидов, микотоксинов, др. ксенобиотиков
- Присутствие запрещенных ингредиентов, в т. ч. запрещенных для использования в детском питании
- Показатели окислительной порчи жиров
- Уровни внесения пищевых добавок
- Безопасность по микробиологическим и паразитологическим показателям
- Подтверждение соответствия пищевых продуктов: декларация о соответствии или свидетельство о государственной регистрации на специализированные продукты для питания дошкольников и школьников

# Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

## Квалификация – товаровед-эксперт

Основная деятельность: формирование ассортимента; диагностика дефектов товаров; внутрифирменный контроль качества, режима и сроков хранения; идентификация и обнаружение фальсификации товаров конкретных видов и наименований.



## Законом потребителям предоставлено право при покупке товара знать:

- изготовителя,
- стандарт качества и перечень основных потребительских свойств,
- продукты питания – состав, калорийность и содержание вредных для здоровья веществ, противопоказания к употреблению этих продуктов при определенных заболеваниях,
- срок годности, дата изготовления.



# Домашнее задание:

- Сделать конспект урока.
- Поиск и изучение информации о профессиях в индустрии питания.