

повчальних ігор. Найзначніше зростання в розробці і виробництві вітчизняних ігор сталося у кількості найменувань серії повчальних ігор. Особливу тривогу викликають ігри по навчанню грамоті. Неправильна подача повчального матеріалу з точки зору педагогіки, методики і дидактики, величезна кількість граматичних, лінгвістичних, орфографічних, стилістичних і так далі помилок завдає непоправної шкоди дитині. Така гра не допомагає, а створює лише труднощі на шляху отримання знань і умови для травмування психіки дітей в процесі перенавчання.

Німецький філософ і психолог Ерїх Фром багато писав про те, що дитина в грі моделює і творить своє доросле життя, в грі творить самого себе. Тож, яким буде доросле життя дитини що грає «класичною бензопилою маніяка», вампірами, монстрами і тому подібне. Що розвиває така іграшка? Агресію, страх, неврози або позитивні емоції, а може інтелектуальні і пізнавальні здібності дитини. Ось і виходить, що з Фрейдівської іграшки, яка лікує вона, перетворюється на іграшку, яка нівечить.

Таким чином, для виправлення ситуації, що склалася, необхідно запропонувати наступні вимоги. По-перше, удосконалювати правову базу і підвищувати правову письменність населення в питанні захисту дітей від впливу ігор і іграшок, які можуть завдати шкоди здоров'ю, психічному і духовно-моральному розвитку дітей. По-друге, використовувати педагогічний потенціал освітніх установ дошкільної системи, в роботі з сім'ями з метою створення єдиного розвиваючого простору в дитячому саду і удома. По-третє, удосконалювати систему соціальної і психолого-педагогічної експертизи ігор і іграшок з метою навчання споживачів правильному вибору ігор і іграшок.

## **ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ ФАЯНСОВОГО ПОСУДУ**

**Касьянова В.Е., гр. ТТ-25**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **М.П. Головка**,  
канд. техн. наук, доц. **В.В. Полупан**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Керамічне виробництво в Україні розвивається у двох напрямках: будівельна кераміка (плити, кафель, цегла, черепиця тощо) і кераміка для побуту (глиняний і фаянсовий посуд тощо). Актуальність вибраної теми пов'язана з тим, що фаянсовий посуд широко застосовується в побуті для сервіровки столу, зберігання і

транспортування харчових продуктів, для господарських цілей, незамінний в приготуванні їжі.

Асортимент фаянсового посуду досить широкий і різноманітний. У всьому світі посуд з фаянсу вже давно став популярним і улюбленим. Тому виробництво якісного вітчизняного фаянсового посуду є об'єктивним для того аби конкурувати з іншими країнами-виробниками.

Оцінку якості фаянсових виробів проводять інструментальним та органолептичним методами.

Органолептичним методом встановлюють наявність дефектів та відповідність виробів вимогам стандартів та інших нормативних документів. При оцінюванні якості товарів приділяють особливу увагу наявності, розмірам, місцезнаходженню та кількості тих чи інших дефектів, а також їх впливу на санітарно-гігієнічні, механічні і термічні властивості виробів.

Інструментальним методом визначають фізико-хімічні показники: термічна та хімічна стійкість глазури і декору, щільність і водопоглинання, білість, пористість та ін.

Лінійні розміри виробів і лінійні розміри дефектів зовнішнього вигляду виробів вимірюють штангенциркулем згідно з ГОСТ 166 або лінійкою по ГОСТ 427. Місткість посуду перевіряють наповненням виробів водою із застосуванням мірного посуду по ГОСТ 1770.

Були проведені дослідження зразків товару – фаянсових виробів, що представлені на ринку міста. Визначені результати за показниками місткість, кислотійкість, стійкість та лінійний розмір в повній мірі відповідають даним, заявленим виробником та відповідають вимогам стандарту ГОСТ 28391-89 «Вироби фаянсові. Технічні умови».

## **ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КИСЛОМОЛОЧНИХ ТОВАРІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ**

**Коваленко Т.В., асп.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.В. Сорокіна**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Погіршення екології на Землі призводить до того, що метаболічні процеси в організмі людини постійно змінюються, у зв'язку з цим виникає потреба в зміні співвідношення поживних речовин що поступають з їжею. Проте, використання в промисловості сучасних технологій швидкого