

процесу мислення, застосування професійної лексики у реальних ситуаціях та розвиток аргументаційних навичок.

Методично грамотно організовані дискусії, рольові ігри, кейс-аналіз та інші інтерактивні форми роботи дозволяють інтегрувати мовні та професійні компетентності, а також створюють умови, максимально наближені до реальної практики. Таким чином, упровадження дискусій і діалогів на уроках ESP сприяє формуванню всебічно підготовлених фахівців, здатних ефективно й критично мислити в сучасному професійному середовищі.

#### Література:

1. Івлєва К., Рейда О., Гулієва Д. Впровадження технології розвитку критичного мислення у процесі викладання іноземної мови у вищій школі. 2021.
2. Швець Т., Швець Н. Розвиток критичного мислення майбутніх учителів іноземних мов у процесі реалізації фахових досліджень. 2022.
3. Дмитренко Н., Франчук Н. Розвиток навичок критичного мислення учнів на уроках англійської мови. 2024.
4. Білан В. та ін. Cultivating critical thinking in student learning: teaching strategies and educational methods. 2024.

УДК 811.111

Коржова В.В.  
Саламатіна О.О.

#### FOOD SAFETY AND QUALITY CONTROL IN THE MODERN FOOD INDUSTRY

*У публікації проведено огляд безпечності та контролю якості у сучасній харчовій промисловості. Було проаналізовано наукові дослідження та стандарти, щоб підкреслити їхній внесок у забезпечення безпечних продуктів, здоров'я споживачів та розвиток інноваційних технологій.*

**Ключові слова:** *безпечність харчових продуктів, контроль якості, харчові технології, стандарти безпеки, інноваційні технології.*

*The publication reviews food safety and quality control in the modern food industry. Research studies and standards were analyzed to highlight their contribution to safe food production, consumer health, and the development of innovative technologies.*

**Keywords:** *food safety, quality control, food technology, safety standards, innovative technologies.*

Ensuring food quality is a comprehensive system that guarantees food products consistently meet established quality standards and regulatory requirements. It covers all aspects of food production, from raw material supply to the distribution of the final product, aiming to prevent defects and ensure safety and stability.

The scope of food quality control is wide and includes various stages and processes, such as:

- Raw material supply
- Processing control
- Packaging and labeling
- Storage and distribution
- Compliance with regulatory requirements [1].

Food safety and quality have been assessed using a variety of analytical techniques, including elemental analysis, microbiological analysis, chromatography, spectroscopy, mass spectrometry, physical property analysis, and molecular biology procedures [2].

Food safety guarantees that a product is free from any risk to consumers during handling and consumption. Food safety is not only regulated but also regarded as a fundamental human right. Although food is an essential necessity, it can only genuinely be considered safe when it has no health threats. Food safety management is evidence-based, relying on strict standards, research, and

structured approaches such as HACCP to prevent harm from potential hazards. Food safety is also a recognized area of competition among companies and brands [3].

**Meat Industry.** The meat sector requires **strict standards** in animal health and welfare, slaughtering procedures, and product traceability. Particularly rigorous hygiene regulations are enforced to prevent contamination by pathogens such as *Salmonella* or *E. coli*.

**Dairy Industry.** The dairy sector must guarantee the quality and safety of raw milk and its derivatives, including cheese and yogurt, while ensuring that the **cold chain** is consistently maintained throughout processing and distribution.

**Bakery Industry.** The bakery sector is responsible for ensuring the **freshness, aroma, texture, and shelf life** of its products. Additionally, product composition and ingredient labeling must be strictly observed, particularly regarding potential allergens.

**Beverage Industry.** The beverage sector must verify the quality and purity of raw materials such as water, fruits, grains, and hops. Similarly, end products such as juices, beer, or wine require careful monitoring of processes including **fermentation, filtration, pasteurization, and bottling** to ensure safety and consistency [4].

Ensuring food safety and quality control in the modern food industry is a critical component for protecting public health, maintaining consumer confidence, and supporting sustainable production practices. The implementation of strict standards, evidence-based management systems such as HACCP, and rigorous monitoring across all sectors — including meat, dairy, bakery, and beverage industries — helps to prevent contamination, preserve product integrity, and guarantee compliance with regulatory requirements. Modern analytical techniques and process automation further enhance the reliability and consistency of food products. Overall, a comprehensive approach to food safety and quality control is essential for meeting both regulatory and consumer expectations, fostering innovation, and promoting competitiveness within the food industry.

#### References:

1. Quality Assurance and Quality Control in the Food Industry: A Complete Guide URL <https://goaudits.com/blog/food-quality-assurance-and-quality-control/>
2. Special Issue: Food Safety Management and Quality Control Techniques URL <https://www.mdpi.com/2227-9717/12/11/2553>
3. Safety Guide: HACCP, Regulations, and Food Safety & Quality Management URL <https://www.qualityone.com/blog/the-food-safety-guide>
4. Industry-specific differences in quality control URL <https://www.yaveon.com/en/insights/article-food-quality-control/>

УДК 796.012:796.015.6

Корньова В.  
Петренко Н. В.

### ВПЛИВ СИСТЕМАТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ФІЗИЧНОЮ КУЛЬТУРОЮ НА АДАПТАЦІЙНІ МОЖЛИВОСТІ МОЛОДІ

*У роботі розглянуто вплив систематичних занять фізичною культурою на адаптаційні можливості молоді, зокрема студентів, в умовах сучасних викликів (стрес, дистанційне/гібридне навчання, соціальна нестабільність 2024-2026 рр.). Доведено, що регулярна раціональна рухова активність формує свідоме ставлення до здоров'я, запобігає зниженню працездатності, зміцнює імунітет, покращує показники серцево-судинної та дихальної систем (життєвий індекс, індекс Робінсона), сприяє відновленню розумової працездатності та емоційній регуляції завдяки викиду ендорфінів. Особливу увагу приділено самостійним домашнім силовим тренуванням, які знижують тривожність, підвищують самооцінку, відчуття контролю над тілом та стресостійкість, що підтверджується дослідженнями Beihul (2025) та González-Calvo, Barba-Martín (2021). Підкреслено необхідність акценту в університетських програмах на доступних силових протоколах з онлайн-елементами*