Різнорівневі завдання з дисципліни
«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І НАССР ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Варіант 1

◆ **Початковий рівень**

Тестове запитання:

Скільки принципів має система НАССР?

Відкрите запитання: Дайте визначення поняттю «безпечність харчових продуктів».

◆ **Середній рівень**

Тестове запитання:

1. Які небезпеки враховує система НАССР?
2. Біологічні
3. Хімічні
4. Фізичні
5. Усі перелічені

Відкрите запитання: Наведіть приклад критичної контрольної точки у виробництві молочних продуктів.

◆ **Достатній рівень**

Кейс: На підприємстві сире м'ясо зберігається поруч із готовою продукцією.

1. Визначте ризики для безпечності харчових продуктів.
2. Запропонуйте заходи для запобігання порушенню.
3. Складіть коротку інструкцію для персоналу.

Відкрите запитання: Чому система НАССР вважається превентивною, а не реактивною?

◆ **Високий рівень**

Кейс: Підприємство планує вихід на міжнародний ринок і повинно відповідати вимогам ISO 22000.

1. Порівняйте систему НАССР та ISO 22000 (спільне й відмінне).
2. Запропонуйте план дій для адаптації підприємства до міжнародних вимог.
3. Визначте переваги для підприємства після сертифікації.

Творче завдання: Підготуйте презентацію «НАССР як інструмент забезпечення довіри споживачів» (7–10 слайдів).

Варіант 2

◆ Початковий рівень

Тестове запитання:

Яка основна мета системи HACCP?

Відкрите запитання: Назвіть три основні типи небезпек, які враховує система HACCP.

◆ Середній рівень

Тестове запитання: Який міжнародний стандарт регламентує систему управління безпечністю харчових продуктів?

1. ISO 9001
2. ISO 22000
3. ISO 14001
2. ISO 45001

Відкрите запитання: Наведіть приклад критичної контрольної точки у виробництві м'ясних виробів.

◆ Достатній рівень

Кейс: У холодильних камерах підприємства температура часто перевищує допустимі норми.

1. Визначте можливі наслідки для продукції.
2. Запропонуйте систему моніторингу температури.
3. Розробіть план дій у випадку відхилення від норм.

Відкрите запитання: Чому важливо вести записи та документацію у системі HACCP?

◆ Високий рівень

Кейс: Підприємство планує вихід на міжнародний ринок і повинно відповідати вимогам ISO 22000.

1. Порівняйте систему HACCP та ISO 22000 (спільне й відмінне).
2. Запропонуйте план дій для адаптації підприємства до міжнародних вимог.
3. Визначте переваги для підприємства після сертифікації.

Творче завдання: Підготуйте есе «Сучасні виклики у сфері управління якістю харчових продуктів» (зміна клімату, нові технології, глобалізація).

📌 Висновок

Початковий рівень перевіряє базові знання.
Середній рівень формує аналітичні навички.
Достатній рівень орієнтований на практичне застосування.
Високий рівень розвиває творчість і дослідницькі компетентності.

Варіанти підсумкового завдання з дисципліни «УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І НАССР ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ», структурованого за рівнями складності, підготувала викладач Прейма Б.М.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії Ольга СУХАРИНА