

SCENARIUSZ LEKCJI

Przedmiot: Mikrobiologia

Danuta Dąbrowska-Szwajca

Temat: *Systemy zapewnienia jakości produkcji: ISO i HACCP.*

Cel ogólny lekcji:

Zapoznanie uczniów z systemami ISO oraz HACCP, uświadomienie im znaczenia tych systemów w przetwórstwie spożywczym.

Cele szczegółowe lekcji -w wyniku zajęć uczeń potrafi:

- podać pełne nazwy systemów ISO oraz HACCP,
- określić obszary stosowania i osoby odpowiedzialne za wprowadzenie systemów zapewnienia jakości produkcji,
- rozróżnić pojęcia systemu HACCP i ISO,
- wyjaśnić zasadę działania systemów HACCP i ISO,
- uzasadnić celowość stosowania systemów zapewnienia jakości produkcji.

Metody i techniki pracy:

-praca z podręcznikiem, wykład, burza mózgów.

Materiały potrzebne do lekcji:

podręczniki, małe kartki, pisaki, taśmy do przyklejania, schematy dotyczące systemów HACCP i ISO

Przebieg lekcji:

- podanie tematu, celów zajęć i metod pracy
- praca z podręcznikiem

uczniowie szukają w podręcznikach pełnych oznaczeń skrótów HACCP oraz ISO i zapisują je w zeszytach

- wykład

nauczyciel rozdaje odbite schematy wymagań dla systemu zapewnienia jakości zdrowotnej oraz opisy dotyczące systemów ISO, schematy ich zależności i krótko omawia na czym polegają oba systemy, etapy ich wprowadzania i zakres stosowania

- praca w grupach metodą burzy mózgów

nauczyciel dzieli klasę na 4 grupy, każda z grup otrzymuje po kilka kartek,

pisaki i taśmy klejące. Nauczyciel prosi o podanie metodą burzy mózgów na karteczkach pojęć kojarzących się z systemem HACCP oraz z systemem ISO - po dwie grupy na jeden system

- prezentacja

uczniowie przyklejają swoje karteczki na przydzielonych miejscach tablicy i liderzy grup omawiają napisane hasła. Pozostali uczniowie słuchają, wyławiają różnice i podobieństwa między obu systemami zapewnienia jakości produkcji i zapisują je w zeszytach w dwóch kolumnach.

- podsumowanie

nauczyciel prosi o przedstawienie notatek uczniów i podsumowuje lekcję

Sposób uzyskiwania informacji zwrotnej:

uczniowie wypełniają w zeszytach tabelkę

Rodzaj systemu	Pełna nazwa	Obszar stosowania	Organ potwierdzający działanie systemu	Kolejność wprowadzania
HACCP				
ISO				

Po wypełnieniu nauczyciel prosi wybranych uczniów o przeczytanie swoich prac.