



## GODE RÅD TIL BESØGET

### SØRG FOR FAGLIG FORBEREDELSE

*Det er en forudsætning, at eleverne:*

- har kendskab til de kemiske og biologiske processer i ølbrygning.
- har undersøgt den virksomhed, de skal besøge.
- har forberedt relevante spørgsmål, som de stiller under besøget.

### HUSK AT FORVENTNINGSADFÆSTEMME MED VIRKSOMHEDEN

*Kontakt virksomheden inden besøget og:*

- fortæl, hvad eleverne har arbejdet med inden besøget.
- aftal, hvad der skal ske på besøget. Se forslag nedenfor.

**Besøget varer omkring 1,5 time. Det konkrete program aftaler du med virksomheden – men herunder kan du se et forslag til indhold.**

#### BRYGGERIET SOM ARBEJDSPLADS

Eleverne præsenteres for virksomheden og udvalgte medarbejdere, der fortæller om deres uddannelsesbaggrund.

Eleverne får et fagligt oplæg om, hvordan bryggeriet arbejder med at styre og kontrollere bryggeprocessen i stor skala, og hvordan der stilles krav til ensartethed af produktet, både hvad angår smag, skum og alkoholindhold.

#### RUNDVISNING

Eleverne får en rundvisning, hvor de ser forskellige elementer i produktionsprocessen

#### INDDRAGELSE AF ELEVERNE

Aftal med virksomheden, hvordan eleverne bedst muligt kan blive inddraget.

Det er dit ansvar som lærer, at:

- eleverne deltager aktivt under besøget

- eleverne forstår den faglige kobling mellem undervisningen og det, I oplever på besøget.