

Hvor er det fedt, at du tager dine elever med på virksomhedsbesøg og viser dem, hvordan man kan arbejde professionelt med madlavning og fødevarer.

God fornøjelse!



3 GODE RÅD TIL BESØGET

1. SØRG FOR FAGLIG FORBEREDELSE

Det er en forudsætning, at eleverne:

- har talt om forskellige madlavningsteknikker
Se fx undervisningsmateriale på Åben Virksomheds hjemmeside.
- ved lidt om den virksomhed, I skal besøge.
- har forberedt relevante spørgsmål, som de stiller under besøget.

2. HUSK AT FORVENTNINGSADFSTEMME MED BUTIKKEN

Ring til virksomheden inden besøget og:

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

3. HJÆLP ELEVERNE MED DEN FAGLIGE KOBLING

Det er dit ansvar som lærer, at:

- eleverne deltager aktivt under besøget.
- forstår relevansen af besøget og kan se sammenhængen mellem det, I har lavet i skolen, og det, de ser på virksomheden.

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

VIRKSOMHEDEN SOM ARBEJDSPLADS

En medarbejder fortæller om virksomheden som arbejdsplads:

Hvordan ser en typisk dag ud?
Hvilke forskellige typer jobs findes der?
Og hvorfor er lige netop denne virksomhed et fedt sted at arbejde?

RUNDVISNING

Eleverne får en rundvisning i virksomheden, ser måske forskellige dele af produktionsprocessen og lærer om produkternes rejse fra råvarer til frokostbordet.

De møder også forskellige medarbejdere, der kan fortælle om deres uddannelsesvej.

INDDRAGELSE AF ELEVERNE

Jo mere eleverne kan komme på banen, des sjovere bliver besøget.

Måske kan de få lov til at se, røre, smage virksomhedens produkter – eller selv prøve kræfter med madlavningen.

Tal med virksomheden om, hvad der kan lade sig gøre.