

VEJLEDNING TIL VIRKSOMHED

STIKPRØVER OG KVALITETSKONTROL, UNDERVISNINGSFORLØB TIL 5.-6. KLASSE

1	En lærer kontakter dig Se side 5	30 min.
2	Forbered oplæg og rundvisning Se side 5	1 time
3	Besøg af klasse* Se side 2	3 timer
4	Svar på afslutningsmail	15 min.

*Eleverne er dækket af statens erstatningsordning, når de opholder sig på virksomheden. Læs evt. mere på s. 6

Materialet er udviklet af

DA Åben Virksomhed
Mette Larsen, Matematiklærer- og vejleder ved Christianshavns skole

Hvorfor Åben Virksomhed?

Åben Virksomhed arbejder på at øge børn og unges interesse for naturvidenskab, matematik og teknologi ved at vise dem, hvordan det de lærer i skolen, hver dag bruges i verden omkring dem. Det er netop det, I bidrager til, når I har sagt ja til, at vise jeres virksomhed frem. At skabe interesse for kvalitetssikring og fødevarerikkerhed og gøre det meningsfuldt for eleverne er en forudsætning for, at få flere børn og unge til at overveje at tage en uddannelse inden for fødevarerbranchen. Og hvem ved – måske er nogle af de elever I får på besøg fremtidige medarbejdere hos jer?

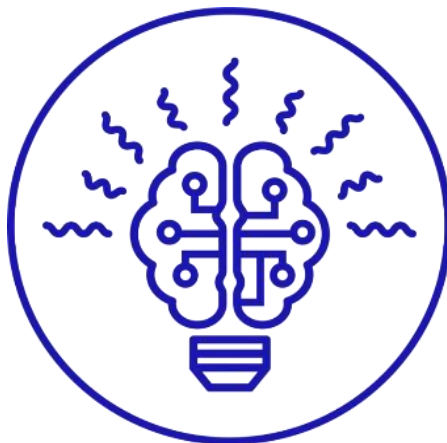
DA Åben Virksomhed har udviklet undervisningsforløbet Stikprøver og kvalitetskontrol i samarbejde med fødevarerikkerheder og en faglærer til faget matematik til 5.- 6. klasse, som virksomhedsbesøget er en del af. Klassen har undervisning om statistik, stikprøver og kvalitetssikring før og efter de kommer på besøg.

Ved besøget er eleverne dækket af hhv. undervisningsmiljøloven og arbejdsmiljøloven (uddybet på s. 6).

Hvad er mit samlede ressourceforbrug?

I kommer til at bruge ca. 4 timer og 45 min. på at deltage inkl. forberedelse og feedback. Ressourceforbruget er udspecificeret på forsidefiguren ”Sådan gør du”.

TAK, FORDI I VIL VÆRE MED. VELKOMMEN!



Besøg af skolen

Samlet 3 timer.

Overskrift	Indhold	Tidsforbrug
Ankomst	Modtagelse som aftalt.	15 min.
Intro	<p>Du fortæller om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dig selv og den karriere- og uddannelsesvej, du har taget for at bestride dit job. • De ansatte, eleverne vil møde under deres besøg på virksomheden, om deres roller og uddannelser. <p>Læs gode råd til oplæg efter skemaet.</p>	15 min.
Forberedelse	<p>Du fortæller om:</p> <p>Virksomheden generelt og om et eller flere af jeres produkter.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeres kvalitetssikringsprogram, hvad kvalitet er for jer, og hvad I har særlig fokus på. Vær opmærksom på, at eleverne har arbejdet med stikprøver og kvalitetssikring af småkagebagning inden besøget og fortæl gerne, hvordan I arbejder med tilsvarende opgave/problemstillinger. • Hvilke dele af virksomheden eleverne skal se, og hvad de skal være særligt opmærksomme på og lægge mærke til. <p>Giv gerne mulighed for at eleverne kan stille spørgsmål undervejs. Svarene kan du bruges til deres opgave.</p> <p>Gennemgå til sidst sikkerhedsproceduren for besøget.</p>	15 min.

	Giv besked, om eleverne må bruge mobiltelefoner til at tage billeder.	
Rundvisning	<p>Du viser eleverne rundt:</p> <p>Rundvisningen skal ikke omfatte hele virksomheden, men den del, der er interessant og relevant i forhold til det faglige indhold, herunder hvordan der arbejdes med at udtage stikprøver af produktionen.</p> <p>Eleverne har til deres opgave brug for at se, hvordan I arbejder med kvalitetskontrol. Læreren er i sin vejledning blevet opfordret til at hjælpe eleverne med at tydeliggøre dette ved at stille relevante spørgsmål.</p> <p>Giv eleverne mulighed for at stille spørgsmål undervejs. Klassen kan også have nogle spørgsmål med, som de har forberedt i fællesskab.</p>	45 min.
Opgaveløsning	<p>Eleverne bruger noget tid på at svare på deres medbragte spørgsmål</p> <p>Fælles mundtlig opsamling, hvor eleverne giver deres svar på spørgsmålene. Du kommenterer og uddyber svarene – hvad der er rigtigt forstået, godt bemærket, hvad de også kunne have svaret osv.</p>	20 min.
Kontrolsmagning	<p>Eleverne skal nu kontrolsmage et af jeres produkter, hvis det er aftalt. Er det ikke muligt, så bruges der lidt mere tid på opgaveløsningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fortæl om, hvordan jeres smagsteam arbejder, hvad de smager efter, og hvordan de er uddannet. • Læreren repeterer kort, hvordan de har arbejdet med smag hjemme i klassen og minder eleverne om, at de skal være koncentrerede og opmærksomme, når de smager. 	25 min.

	<ul style="list-style-type: none"> Når eleverne har smagt, så tal om oplevelsen, hvad de lagde mærke til, og hvor på tungen de kunne "mærke" smagen. Dette hjælper læreren med. 	
Afrunding og afgang	<p>Du spørger om eleverne har spørgsmål og besvarer disse.</p> <p>Du siger tak for besøget og sender dem godt hjem.</p>	30 min.
Buffer	Der er indsat 15 min. buffer	15 min.

Hvad skal der ske efter besøget?

Efter besøget hos jer kvalificerer elevernes deres model for kvalitetssikring af bagningen af en større mængde småkager. De vil markere deres rettelser og kommentarer med rødt, så det, de har lært af besøget, bliver tydeligere for dem selv og for jer. Lærerne vil sende modellerne til jer, så I kan se, hvad eleverne har lært om kvalitetssikring ved besøget hos jer.

Din sidste opgave bliver at kvittere for feedbacken ved at kommentere modellerne, primært om det tilføjede stemmer overens med det, de blev præsenteret for hos jer.

Gode råd til det gode besøg

Forventningsafstemning med læreren inden besøget

- Aftal de praktiske ting med læreren først: dato, antal elever, hvor I skal mødes osv.
- Tal med læreren om, hvad du vil vise klassen og bekræft programmet, som beskrevet på forrige side.
- Fortæl evt. om regler på virksomheden.

Oplæg om dig selv og virksomheden

- Når du fortæller om dig selv og din uddannelsesvej, er det spændende for eleverne at høre om, hvilke overvejelser og udfordringer du har mødt på din vej hertil.
- Det er ikke sikkert, at eleverne kender en med dit job. Så forklar om din rolle i virksomheden, hvordan en "normal arbejdsdag" ser ud, og hvilken uddannelsesvej du har taget for at bestride dit job.
- Hold oplægget i et hverdagsprog, så 5.-6. klasses elever kan forstå det. Du kan evt. tale med læreren om niveauet og aftale, at læreren hjælper med at "oversætte", hvis noget er for svært.
- Giv klar besked, når der er regler ift. sikkerhed, fotografering m.v. som de skal overholde under besøget.
- Eleverne har glædet sig til besøget og er nysgerrige. Gør det klart, hvordan du gerne vil have, at de skal bidrage undervejs, og ros dem, når de deltager. Nogle elever er ikke opmærksomme på uskrevne regler, så fortæl gerne, at "man ikke løber eller skubber i produktionen", "man piller ikke ved maskinerne eller produkterne", "vi bliver sammen, medmindre I får andet at vide" osv.

[HER KAN DU SE VIDEOER OM ÅBEN VIRKSOMHED](#)

Arbejds miljø, overenskomster, forsikringer og lignende

Forløbet er fagligt tilpasset til elever og kan derfor gennemføres uden at være i strid med de regler, der regulerer børns ophold på virksomheder og deltagelse i undervisning.

Det er læreren, der har ansvaret for børnene, men du skal hjælpe læreren med dette ved, at I sammen sikrer, at rundturen foregår på en sikker måde.

På besøget gælder følgende:

- Der skal ikke indhentes en børneattest på de medarbejdere, der deltager i besøget
- Ved besøget er eleverne dækket af hhv. undervisningsmiljøloven og arbejdsmiljølovens udvidede område.
- Jeres medarbejdere er dækket af de sædvanlige regler og forsikringer, der gælder på arbejdspladsen.
- Alle eleverne er forsikret af Undervisningsministeriet under statens erstatningsordning.

Læs evt. mere i vejledningen fra Børne- og Undervisningsministeriet, Beskæftigelsesministeriet, Arbejdstilsynet og Dansk Center for undervisningsmiljø her: [Åben Skole - Virksomhedsbesøget](#).

Hvis du har spørgsmål eller feedback er du altid velkommen til at kontakte [DA Åben Virksomhed](#).

WWW.AABENVIRKSOMHED.DK