

VIRKSOMHEDSVEJLEDNING

SÅDAN KAN I FORBEREDE BESØGET

Tak, fordi I vil være med i forløbet **Ølbrygning**, der er udviklet til bioteknologi A, biologi B og kemi B i gymnasiet.

I forløbet lærer eleverne om de kemiske og biologiske processer, der finder sted ved brygning af øl.

Besøget hos jer viser eleverne, hvordan I arbejder med udvikling og optimering af jeres ølproduktion ved brug af kemi og biologi.



FORBEREDELSE INDEN BESØGET AF GYMNASIEKLASSEN

- Det er en rigtig god idé, at I har forventningstemt med læreren, hvad der skal ske på besøget. På den måde bliver det en god oplevelse både for jer og eleverne.



BESØG AF GYMNASIEKLASSEN - HER ER ET FORSLAG TIL ET PROGRAM:

BRYGGERIET SOM ARBEJDSPLADS

Eleverne bliver klogere på jeres bryggeri og de mange karrieremuligheder, der findes i jeres branche. *Fortæl eksempelvis om:*

- Kort om jeres bryggeri, og hvilke typer af øl I brygger.
- Dig selv, din egen vej ind i branchen og hvilke forskellige jobs, der er hos jer.

OPLÆG

- Præsenter eleverne for, hvordan I arbejder med at styre og kontrollere bryggeprocessen i stor skala, og hvordan der stilles krav til ensartethed af produktet.
- Vis dem gerne eksempler på jeres produkter.
- Lad evt. eleverne testsmage nogle af jeres produkter.

RUNDVISNING

Eleverne får en rundvisning i (dele af) bryggeriet. *Vis dem eksempelvis:*

- De forskellige elementer i produktionsprocessen.

Stil gerne spørgsmål til eleverne, frem for at fortælle alt. Eksempelvis "hvordan tror I, at vi...."

Jo mere de kommer på banen des sjovere bliver besøget.

HUSK:

Et besøg varer ca. 1,5 time, og programmet tilpasser I sammen med læreren.



KONTAKT OS GERNE

Har du spørgsmål eller ideer? Skriv til os på: kontakt@aabenvirksomhed.dk

Eller se mere på vores hjemmeside aabenvirksomhed.dk, hvor du også kan læse om regler og sikkerhed.