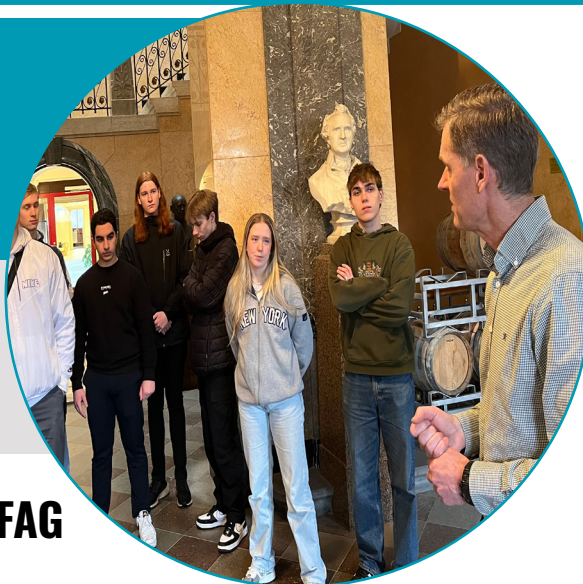


LÆRERVEJLENING - ØLBRYGNING BIOTEKNOLOGI A, BIOLOGI B, KEMI B

I dette forløb kan I besøge eleverne et bryggeri, hvor I bliver klogere på, hvordan bryggeriet løbende arbejder med udvikling og optimering af produkterne ved hjælp af kemi og biologi.



KERNESTOFOMRÅDER FOR ALLE TRE FAG

- *Enzymer*
- *Mikrobiologi og gæring*
- *Carbohydrater og makromolekyler*
- *Reaktionstyper og mængdeberegninger*



UNDERVISNINGSMATERIALET

Undervisningsmaterialet er udviklet af kemilærere fra gymnasieverdenen, så undervisningen lever op til de faglige mål i lærerplanen.



FAGLIG FORBEREDELSE FORUD FOR BESØGET

Det er en forudsætning, at eleverne:

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

Kontakt virksomheden inden besøget og:

- fortæl, hvad eleverne har arbejdet med inden besøget.
- få afstemt rammer og forventninger til besøget.



FORSLAG TIL BESØGETS INDHOLD

ET BESØG VARER CA. 1,5 TIME. DET KONKRETE PROGRAM AFTALER DU MED VIRKSOMHEDEN - SE ET FORSLAG HER:

- Præsentering af bryggeriet og udvalgte medarbejdere, der fortæller om deres baggrund.
- Fagligt oplæg om, hvordan bryggeriet arbejder med at styre og kontrollere bryggeprocessen i stor skala, og hvordan der stilles krav til ensartethed af produktet.
- Rundvisning på bryggeriet.
- Tid til spørgsmål fra eleverne (gerne undervejs).



Hvis du har spørgsmål eller inputs, kan du altid kontakte os på: Kontakt@aabenvirksomhed.dk