

LÆRERVEJLENING - ØLBRYGNING BIOTEKNOLOGI A, BIOLOGI B, KEMI B

I dette forløb kan eleverne besøge eleverne et bryggeri, hvor de 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:

- Præsentation 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