

# VIRKSOMHEDSVEJLEDNING

## SÅDAN KAN I FORBEREDE BESØGET

Fedt, at 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.

Når eleverne besøger jer, kan I give dem indblik i, hvordan I arbejder med udvikling og optimering af ølproduktion ved brug af kemi og biologi.



### FORBEREDELSE INDEN BESØGET AF GYMNASIEKLASSEN

- Afstem rammer og forventninger med læreren: Hvad vil I vise, og hvad har eleverne arbejdet med?
- Aftal programmet for besøget (ca. 1,5 time).



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

#### BRYGGERIET SOM ARBEJDSPLADS

*Fortæl gerne 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

*Under rundvisningen kan I eksempelvis vise:*

- De forskellige elementer i produktionsprocessen.

**Giv gerne eleverne mulighed for at stille spørgsmål - og I stil dem gerne spørgsmål tilbage.**

### 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](mailto:kontakt@aabenvirksomhed.dk)

Eller se mere på vores hjemmeside [aabenvirksomhed.dk](http://aabenvirksomhed.dk), hvor du også kan læse om regler og sikkerhed.