

LÆRERVEJLENING - ØLBRYGNING

BIOTEKNOLOGI A, BIOLOGI B, KEMI B

I dette undervisningsforløb til kemi lærer eleverne om de kemiske og biologiske processer, der finder sted ved brygning af øl. Som en del af forløbet besøger eleverne et bryggeri, hvor de bliver klogere på, hvordan et 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. Det er valgfrit at bruge, se vejledning s. 2-6.



FAGLIG FORBEREDELSE FORUD FOR BESØGET

Det er en forudsætning, at eleverne:

- har kendskab til de kemiske og biologiske processer i ølbrygning.
- har undersøgt den virksomhed, 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.
- aftal det praktiske forud for besøget.



FORSLAG TIL BESØGETS INDHOLD

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

- Eleverne præsenteres for virksomheden og udvalgte medarbejdere, der fortæller om deres baggrund.
- Eleverne får et fagligt oplæg om, hvordan bryggeriet arbejder med at styre og kontrollere bryggeprocessen i stor skala, og hvordan der stilles krav til ensartethed af produktet.
- Eleverne får en rundvisning, hvor de ser forskellige elementer i produktionen.
- Aftal med virksomheden, hvordan eleverne bedst muligt kan blive inddraget.



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