

LÆRERVEJLENING

MATEMATIK PÅ MEJERIET

I dette forløb til matematik i 5.-7. klasse lærer eleverne om mælkens vej fra stald til køledisk og de forskellige processer på mejeriet, samt hvordan man bruger stikprøver til at sikre, at mejeriprodukterne er af høj kvalitet.

Forløbet indeholder et besøg på et mejeri, hvor eleverne får indblik i de forskellige trin i mejeriets produktionsproces.



FORBEREDELSE AF UNDERVISNINGEN

- **Læs elevmaterialet igennem:** Planlæg forløbet, så det passer til din undervisning.
- **Kontakt og forventningsafstem med mejeriet i god tid:** Få aftalt en dato samt tidspunkt for besøget og fortæl om, hvad eleverne vil have arbejdet med inden besøget.



FORBEREDELSE TIL BESØGET

Det er en forudsætning, at eleverne:

- Har arbejdet med, hvordan stikprøver på et mejeri kan se ud.
- Ved lidt om, hvad mejeriet, I skal besøge, producerer.
- Har forberedt spørgsmål til mejeriet, som de stiller under besøget.



BESØG PÅ MEJERIET - FORSLAG TIL PROGRAM:

INTRODUKTION OG RUNDVISNING

- Eleverne møder en medarbejder, der fortæller om mejeriet som arbejdsplads.
- Eleverne får en rundvisning, hvor de ser forskellige processer i produktion og hører om, hvordan mejeriet arbejder med kvalitetssikring.

AKTIVITET

- Eleverne kærner/ryster deres eget smør og er med til at testsmage nogle produkter.
- Eleverne stiller de spørgsmål til personalet, de har forberedt hjemmefra.

HUSK:

Et besøg varer ca. 2 timer, og programmet tilpasser du sammen med mejeriet.



SIKKERHED OG HÅNDTERING

- Når undervisningen foregår på en virksomhed, gælder de samme regler, som når eleverne er på skolen.
Læs mere i vejledningen her: [Åben Skole - Virksomhedsbesøg](#)



KONTAKT OS GERNE

Har du spørgsmål eller ideer? Skriv til os på: Kontakt@aabenvirksomhed.dk
Eller læs mere på vores hjemmeside: aabenvirksomhed.dk