

<b>Fagnummer:</b>	<b>Fag: Ølbrygning</b>		
Lektioner	Niveau	Bundet/Valgfrit	Resultatform (er)
28 Lektioner	Begynder	Bundet	Vurdering af opfyldelse af kompetencemål

<b>Formål med faget</b>
<i>Formålet med faget er at inspirere eleven og tilegne eleven en grundlæggende viden om værdikæden fra råvarerne produceres på marken til de sælges som et forædlet produkt i butikkerne.</i>
<b>Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen eller bekendtgørelse.</b>
<p><b>MÅL Erhvervsfag 1: Introducerende erhvervsfag (BILAG 19)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alene og i samarbejde med andre udføre simple erhvervsfaglige arbejdsopgaver under instruktion.</li> <li>2. Handle ergonomisk, sikkerheds- og arbejdsmiljømæssigt korrekt ved løsningen af simple erhvervsfaglige opgaver.</li> <li>3. Udføre simple erhvervsfaglige opgaver med relation til miljø, bæredygtighed, og den grønne omstilling.</li> </ol> <p><a href="#">Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne (retsinformation.dk)</a></p> <p><b>MÅL Erhvervsfag 3 (Arbejdsplanlægning og samarbejde) (BILAG 23)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces, alene og i samarbejde med andre.</li> <li>4. Kommunikere og handle hensigtsmæssigt i forskellige samarbejds- og arbejdsrelationer.</li> <li>8. Anvende dialog og argumentation i samarbejdet om faglige opgaveløsninger.</li> </ol> <p><a href="#">Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne (retsinformation.dk)</a></p> <p><b>MÅL Erhvervsfag 3 (Faglig dokumentation) (BILAG 24)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Digitalt dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.</li> <li>6. Give og modtage faglig feedback på arbejdsprocesser, metoder og resultater.</li> </ol> <p><a href="#">Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne (retsinformation.dk)</a></p>

### MÅL Erhvervsfag 3 (Metodelære) (BILAG 27)

1. Vælge og praktisk anvende præsenterede arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.

[Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](#)

### Beskrivelse af indhold i undervisningen

Faget tager udgangspunkt i en praktik opgave, at brygge sin egen øl. Herigennem lærer eleverne om forædling af landbrugsprodukterne byg og hvede. De opnår forståelse for de komplicerede trin i en fødevarereproduktions værdikæde, og får forståelse for betydningen af råvarekvalitet. Der kan i varierende omfang på EUD og EUX graves dybere ned i de biologiske og kemiske sammenhænge i ølbrygningsprocessen, til videre brug i fagene biologi og naturfag/kemi på grundforløb 2.

Arbejdsformen vil være overvejende praktisk, hvor der arbejdes med ølbrygning i grupper. Eleverne skal gennemføre følgende trin: maltning, formaling, mæskning, urtkogning, gæring, omstikning, carbonering og tapning. Der bliver løbende koblet baggrundsviden på brygningsens mange trin. Der arrangeres ligeledes et virksomhedsbesøg så eleverne kan se en større fødevarereproduktion. Forløbet afsluttes med en prøvesmagning af de fremstillede produkter.

### Rammefaktorer/Udstyr

Fagets mål opfyldes i følgende rammer:

- Laboratorie
- Klasselokale
- Besøg på bryggeri
- Årgangen arrangerer prøvesmagning for alle skolens elever

### Evaluering, feedback og bedømmelse

#### Evaluering og feedback

Der er ingen summativ bedømmelse af faget, men eleverne får løbende feedback på deres grundighed og præcision i brygningsarbejdet. Grupperne med de bedste produkter kåres desuden i den afsluttende prøvesmagning.