

The background of the slide is a solid orange color. In the upper left quadrant, there is a faint, blurred image of a person's face, likely a woman, looking towards the right. The text is centered in the upper half of the slide.

Leidraad voor bedrijfsbezoeken met leerlingen

Maak kennis met de voedingsindustrie

Vooraf

Deze leidraad is bedoeld als geheugensteun en aankruislijst voor leerkrachten en voor begeleiders uit het bedrijf...

...want een bedrijfsbezoek voor leerlingen moet meer zijn dan even binnenkijken in een bedrijf en een wandeling maken doorheen de productie. Om er een inhoudelijke meerwaarde aan te kunnen geven, moet het degelijk voorbereid worden zowel door de school als door het bedrijf.

Deze overzichtslijst met mogelijke aandachtspunten kan je hierbij helpen. De lijst heeft niet de pretentie limitatief te zijn, je kan steeds elementen toevoegen of weglaten want uiteindelijk is elk bedrijfsbezoek maatwerk en in die zin ook uniek. In elk geval wil deze lijst een hulp zijn om de output zo groot mogelijk te maken.

Alvast een leerrijk bedrijfsbezoek!

Stap 1: Voorbereiding

Bedrijf en school zorgen samen voor het bepalen van een of meerdere duidelijke doelstellingen: waarom organiseren we dit bezoek? wat willen we bereiken?

Doelstelling(en) van dit bedrijfsbezoek :

1. ...

2. ...

3. ...

Voor de werkgever :

Een bedrijfsbezoek is meer dan toekomstige klanten overtuigen van je product.

Leerlingen krijgen in je bedrijf zicht op de dagdagelijkse praktijk : hoe ga je om met je grondstoffen, hoe werken je machines, hoe zorg je voor het milieu, hoe beheer je je magazijn...

Denk ondertussen zelf ook na of en hoe je je wil profileren als werkgever. Zie brochure 'Employers branding' van Fevia, www.fevia.be

Contactpersoon voor de school:

Dhr/mevr:

Contactpersoon voor het bedrijf:

Dhr/mevr:

Vorbereidend bezoek van de contactpersoon en ev. leerkrachten aan bedrijf

Opstellen draaiboek

Datum en uur van bezoek:

Tijdsduur van het bezoek:

Timing voor de onderdelen:

Van:

Tot:

Van:

Tot:

Van:

Tot:

Van:

Tot:

Praktische afspraken:

	Ja	nee	opmerking
--	----	-----	-----------

juwelen			
---------	--	--	--

haarnetje			
-----------	--	--	--

schort			
--------	--	--	--

speciale laarzen			
------------------	--	--	--

oordopjes			
-----------	--	--	--

veiligheidsbril			
-----------------	--	--	--

gsm			
-----	--	--	--

snoep of kauwgom			
------------------	--	--	--

foto's nemen			
--------------	--	--	--

In functie van de gestelde doelstelling(en):

Bepalen welke personeelsleden uitleg geven over functie, competenties, producten en processen, apparatuur, technologie, ...

Grootte van de groep bepalen en eventuele verdeling in kleinere groepen

Max. aantal:

Aantal groepen:

Aantal begeleiders:

Locatie van het onthaal:

Locatie voor inleiding:

Materiaal dat moet aanwezig zijn:

Locatie voor afsluitend moment:

Gedetailleerde beschrijving van bezoek:



Vorbereiding in de school

Competenties voor functies en beroepen

Welke functies/beroepen komen aan bod in het bedrijf?

Informatie over beroepen zoeken op internet

Organogram van bedrijf analyseren

Krant bekijken op vacatures (kan ook als opvolgactiviteit)

Interview voorbereiden met werknemer

....

Veiligheid, hygiëne en milieu:

Reden veiligheidskledij/kledij voor hygiëne bespreken

Pictogrammen leren kennen

Milieuvriendelijk werken

Voedselveiligheid en kwaliteit: vb HACCP, traceerbaarheid

Welzijn en veiligheid op het werk

...

Producten

Productiemethodes

Apparatuur, technische uitrusting, technologie

Kennismaking met producten

...

Techniek en technologie

Voedingstechnologie (vb. aan de hand van het pedagogisch pakket Alimento)

Apparatuur en uitrusting

Technologische systemen

...

Stap 2: het bedrijfsbezoek zelf

Inleiding

Welkom

Dhr/mevr:

Voorstelling bedrijf bijvoorbeeld aan de hand van een bedrijfsfilmpje (bij voorkeur niet langer dan 10')

Dhr/mevr:

Vertellen hoe het bezoek zal verlopen a.d.h.v. visuele ondersteuning vb. grondplan, presentatie,...

Tonen van producten

Stappen van grondstof tot afgewerkt product

Traceerbaarheid en HACCP

Begeleiders stellen zichzelf kort voor, hun beroep, hun taken, hun competenties

Dhr/mevr:

Dhr/mevr:

(Onderdeel van) productieproces (eenvoudig) uitleggen conform de leeftijd en opleiding van de jongeren

Aandacht voor veiligheid en hygiëne: herhaaldelijk aandacht hierop vestigen; ook gevaren vermelden. Kritische controlepunten verduidelijken (HACCP)

Pictogrammen verduidelijken

Arbeidsorganisatie

Apparatuur

Midden

Kern van het bezoek: rondleiding in bedrijf (eventueel in kleinere groepen)

Doelstellingen niet uit het oog verliezen.

Mogelijke doe-activiteiten in het bedrijf zelf

Opdrachten uitvoeren/testjes doen/interview doen/...

Slot

Samenkomen op eenzelfde locatie

Vragen laten stellen

Peilen naar ervaringen

Eventueel teruggrijpen naar info uit inleiding (waarom haarnetjes, waarom oordopjes,

Eventueel folders en/of producten meegeven

Bedanking

...

Stap 3 opvolging

Dit kan op diverse manieren naargelang de leeftijd van de leerlingen.

	school
Bespreking van de producten	
Technische bespreking machines, apparaten, ...	
Bespreking beroepen/functies	
(Engelse) vaktermen verduidelijken	
Ideeën voor nieuwe producten	
Reclamecampagne ontwerpen	
Analyses interviews	
Bedrijfsactiviteiten in groter kader plaatsen	
Analyse inspanningen naar milieu, veiligheid...	

Terugkoppelen naar bedrijf
Bedankingsbrief aan bedrijfsleiding

Nuttige links bij de voorbereiding en/of opvolging:

Info over beroepen:

www.beroepenhuis.be

beroepenfilms VDAB: <http://vdab.be/beroepen/>

ook www.durvers.be

www.heldenvanelkedag.be

Voedingstechnologie:

www.alimento.be

Voedselveiligheid:

Oefenen voedselveiligheidsmaatregelen in voedingsbedrijven: www.vliegindesoep.be

Arbeidsveiligheid:

Oefenen op herkenning van pictogrammen: www.praktijkonderwijs.com/~ehl/pictogrammen/pictogram.htm

Voeding:

www.voedingsinfo.org

Meer? Kijk zeker ook eens op

www.klascement.net

Birminghamstraat 225 - 1070 Anderlecht - Tel: 02 52 88 930 - www.ipv.be

IPV
Opleidingsadviseur
van de voedingsindustrie