

FERME SCHOLEN

Microbiologie voor denkers en doeners
uit tweede en derde graad SO



BACTERIËN IN DE KLAS?

Gefermenteerde groenten zijn een fijne manier om meer bacteriën in huis te halen. Ze zijn gezond, lekker en langer te bewaren dan verse groenten.

Veilige leeromgeving

Eeuwen keukenervaring maken van groentenfermentaties een veilige, beheersbare manier om leerlingen met een minimum aan gespecialiseerd materiaal in te wijden in de microbiologie.

Lopend onderzoek

Met moderne DNA-technieken bestuderen we welke bacteriën belangrijk zijn, wat ze doen en hoe verschillende soorten interageren tijdens het fermentatieproces.

Help jij met je leerlingen ons onderzoek door mee de soortenrijkdom en interacties in een groentenfermentatie bloot te leggen?



WAT KRIJG JE VAN ONS?

Startpakket:

We gooien je niet zomaar in het diepe.

In het Ferme Scholen-startpakket vind je alles om de fermentaties de beste kans op slagen te geven en om het fermentatie-proces zelf op te volgen. Ook alle materiaal voor staalnames krijg je mee.

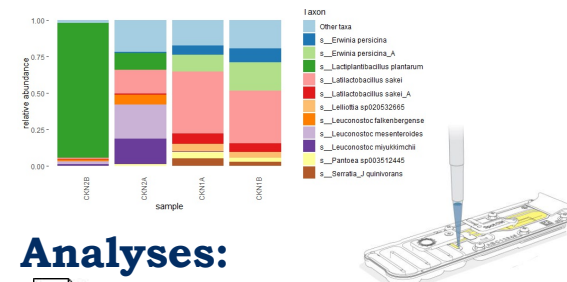
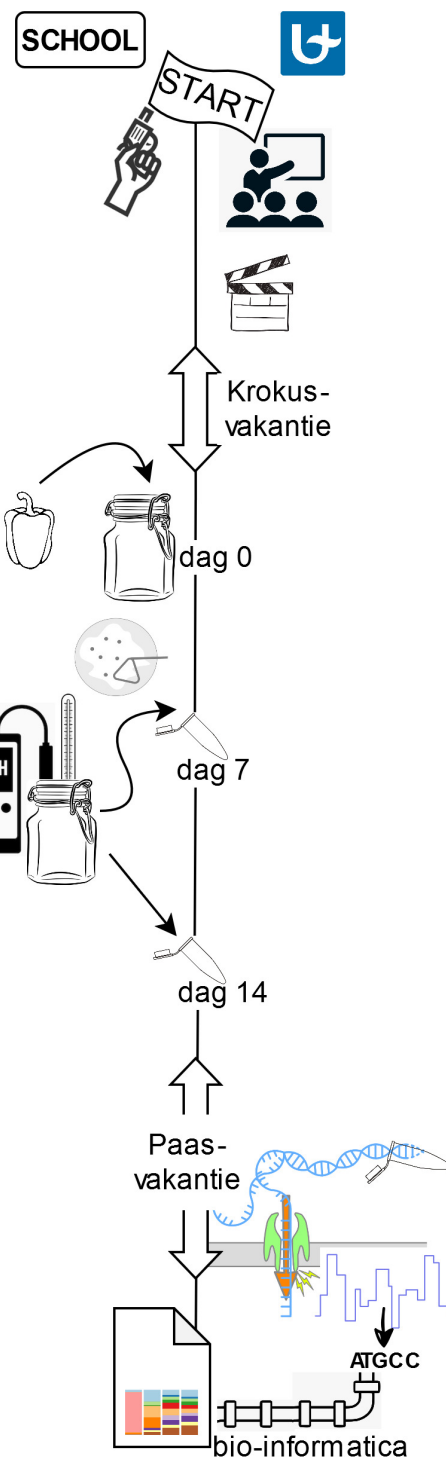
Filmpjes & achtergrond

Naast het startpakket maken we ook filmpjes om leerkrachten en leerlingen specifieke technieken te demonstreren, om wetenschappelijke achtergrond verteerbaar aan te bieden en om het verloop van het hele onderzoek toe te lichten.

Met technische en inhoudelijke vragen kan je terecht bij onze hulplijn van wetenschappers en studenten.

Onderzoeksvaardigheden

Tijdens Ferme Scholen kunnen leerkrachten en leerlingen eigen onderzoeksvragen formuleren. Kies zelf waar je het zwaartepunt legt tussen natte en droge onderzoeksvaardigheden.



Analyses:

Sommige analyses vragen meer ervaring of specifieke toestellen of protocols. Deze analyses voeren we uit in ons eigen microbiologielabo. Wat we doen met jullie stalen documenteren we in filmpjes, hand-leidingen en schema's.

Elke school krijgt een rapport van de geanalyseerde stalen. Voor wie zelf in de data wil graven en wil kennismaken met de bio-informatica voorzien we takje aan onze eigen pipeline.

IN RUIL WILLEN WIJ...

- Stalen met verhalen
- Jouw aanvalsplan
- Hoe betrokken zijn je leerlingen?

MEEDOEN?

Alle informatie en praktische afspraken publiceren we op onze projectwebsite en lichten we toe in een infomoment op 28 januari.

VRAGEN?

Ferme.Scholen@uantwerpen.be
Katrien.Michiels@uantwerpen.be
Wannes.Vanbeeck@uantwerpen.be