Projectfiche

Circulariteit en innovatie bij bereiding appel-druivenwijn

Doelgroep

Secundair onderwijs, 2de en 3de graad Biotechnologische STEM-wetenschappen en Biotechniek.

Tijdsbesteding

Je kan het volledige project over een schooljaar verspreiden of splitsen tussen twee verschillende schooljaren.

Overkoepelend thema: Duurzaamheid

Keywords: circulaire economie, circulariteit en innovatie bij bereiding appel-druivenwijn, fermentatie, Probleemoplossend denken, projectmatig werken, wijnbereiding

Centrale uitdaging

Hoe kunnen we de beste appeldruivenwijn maken op een duurzame manier?



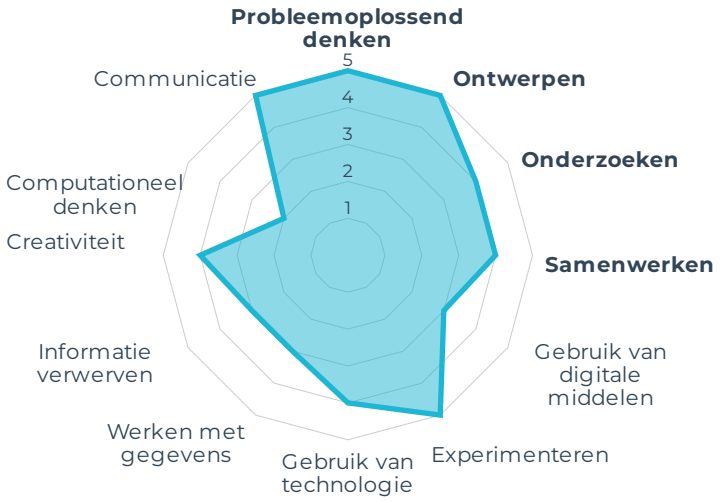
Korte samenvatting

In dit project bereiden leerlingen appel-druivenwijn en denken ze circulair. Ze passen kennis uit verschillende vakken toe en werken probleemoplossend volgens STEM-principes. Zo vergroten ze hun inzicht, verantwoordelijkheid en motivatie binnen een duurzaam kader.

Projectfiche

Circulariteit en innovatie bij bereiding appel-druivenwijn

Projectkenmerken





Dit project is gebaseerd op een project dat ontwikkeld werd met:

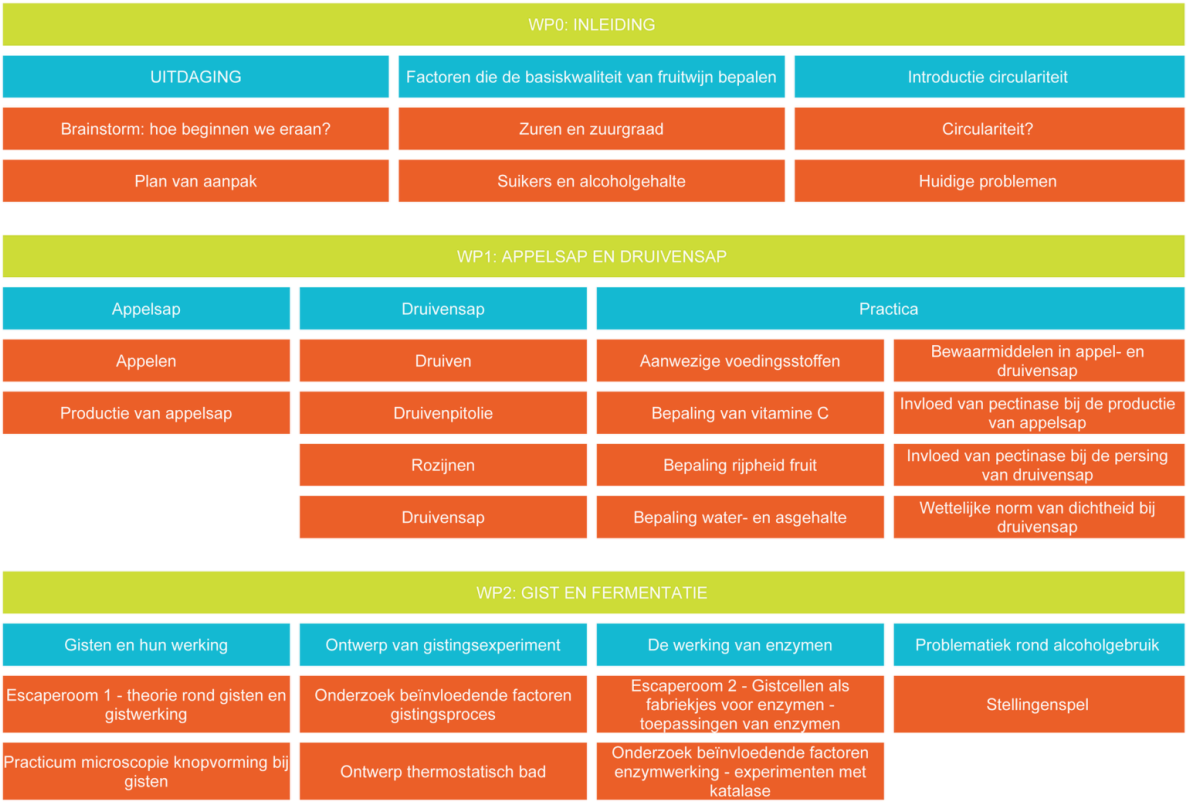
Afwerkingsgraad

Creative Commons licentie:
Naamsvermelding, Niet-commercieel, GelijkDelen

Het bijhorend materiaal is beschikbaar via de projectdocumenten. Bezoek ook de website voor extra materiaal, updates en een eventuele iSTEM-nocturne opname.

Circulariteit en innovatie bij bereiding appel-druivenwijn

Projectstructuur



Circulariteit en innovatie bij bereiding appel-druivenwijn

