

## Umsetzungsvorschlag 1

Thema:	<b>Paprika</b>
Materialienübersicht:	Inhaltsstoffe, Bestandteile, Schärfegrade, Wirkung von scharfem Essen auf den Körper (Arbeitsblatt) <b>Zur praktischen Anwendung:</b> Spürnasen-Sinneschecker am Beispiel Paprika (sensorische Beurteilung)
Schularten/Schulstufen:	Sekundarstufe 1: AHS, MS
Umfang:	1 UE à 50 Min. – erweiterbar auf 2 UE durch Sensoriktraining
Fachgebiete:	<b>Fachspezifische Gegenstände:</b> Ernährung und Haushalt, Biologie und Umweltkunde  <b>Fächerverbindende Gegenstände:</b> Geografie und Wirtschaftskunde, Berufsorientierung
Erwarteter Kompetenzerwerb:	<b>Die Lernenden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die Inhaltsstoffe und die Bestandteile des Paprikas.</li> <li>• ordnen Aussagen zu den Inhaltsstoffen und gesundheitlichen Wirkungen richtig zu.</li> <li>• bearbeiten selbständig mittels Videoanalyse einen Sachtext.</li> <li>• erhalten einen Überblick über unterschiedliche Schärfegrade, benennen den Fachbegriff der Schärfemessung sowie den Fachbegriff des Inhaltsstoffes.</li> <li>• fassen Auswirkungen scharfen Essens auf den Körper zusammen.</li> </ul> <b>Optional:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Führen eine sensorische Überprüfung unterschiedlicher Paprikasorten durch.</li> </ul>



Vorbereitungen:



- Arbeitsblatt „Paprika – Geschmack, Inhaltsstoffe, Gesundheit“ ausdrucken
  - Infografiken downloaden
  - Voreinstellung Video „Scharf, Schärfer, Paprika“ treffen
- Optional:
- Verkostungsblatt ausdrucken, Paprika für Verkostung vorbereiten

Videos:



Alle Videos zum Thema Paprika findest du auf dem Land schafft Leben YouTube Channel:

[Scharf, Schärfer, Paprika: Chili Pflanzen - YouTube](https://www.youtube.com/channel/UC...)



**Zusatzmaterial:**



Spürnasen-Sinneschecker am Beispiel Paprika  
(Kopiervorlage/Arbeitsblatt)

LearningApps-Aufgaben: Bildrätsel, Quiz, Wortsuchrätsel,  
Paarfindung unter:

<https://www.landschaftleben.at/bildung/arbeitsmaterialien/paprika>

<b>Zeit in Min.</b>	<b>Stundenverlauf Phasen   Lehrstoff   Inhalt</b>	<b>Methode   Materialien Medieneinsatz</b>	<b>Sozial- form</b>
5 Min.	<b>K: Kontakt/Einstieg/Kernidee:</b> Aktivierender Stundeneinstieg: Wanted! Welches Gemüse besprechen wir in der heutigen Stunde?	<b>Suchsel</b> mittels Steckbrief-Fragen	Einzelarbeit
20 Min.	<b>I: Information</b> Paprika und seine inneren Werte – die Nährstoffe des Paprikas  Paprika und seine Bestandteile	Lehrer*in gibt Überblick über die Inhalte der Stunde und die Lernziele. <b>Arbeitsblatt</b> Nährstoffe, Bestandteile des Paprika <b>Infografiken</b> <b>WH-Aufgabe</b> Richtig/Falsch	Plenum/Vortrag
10 Min.	<b>O: Organisation:</b> Klärung Rahmenbedingungen, Eingehen auf allfällige Fragen. Thema: Schärfe des Paprika	<b>Video</b> „Scharf, Schärfer, Paprika“ (7:18)	Einzelarbeit
15 Min.	<b>S: Selbständiges Arbeiten/K: Kontrolle</b> Schüler*innen filtern Sachinformation aus dem Video und tragen die fehlenden Wörter in den Lückentext ein.  Arbeitsblätter werden mit dem/der Banknachbar*in getauscht und ggf. korrigiert. Lehrer*in blendet danach richtigen Lückentext via Beamer ein.	<b>Lückentexte</b> <b>Partner-Kontrolle</b> , gegebenenfalls fachliche Ergänzungen, gemeinsame abschließende Kontrolle.	Partnerarbeit  Plenum
<b>Zusatzmaterial: Spürnasen-Sinneschecker Paprikaverkostung (siehe dazu Kopiervorlage)</b>			