

## Umsetzungsvorschlag

Thema:	<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b>
Schularten/Schulstufen:	Sekundarstufe 1: AHS, MS, PTS Sekundarstufe 2: BMHS, BS (Handel, Tourismus und Freizeitwirtschaft)
Materialübersicht:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Kärtchen/Bildmaterial „Ist das Soja?“</a></li> <li>• <a href="#">Arbeitsblatt zum Video „Lebensmittel Soja – die vielfältige Wunderbohne“</a></li> <li>• <a href="#">Dominokärtchen</a></li> <li>• <a href="#">Sojaprodukt Steckbrief</a></li> <li>• <a href="#">Verkostungsblatt Spürnasen-Sinnes-Checker Soja</a></li> </ul>
Umfang:	2 UE à 50 Min.
Fachgebiete:	<b>Fachspezifische Gegenstände:</b> Ernährung & Haushalt, Biologie & Umweltkunde, Fachkunde
	<b>Fächerverbindende Gegenstände:</b> Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Geografie & Wirtschaftskunde
Erwarteter Kompetenzerwerb:	Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• unterscheiden Sojaprodukte von anderen Lebensmitteln.</li> <li>• wissen, wie (Biologie) und wo (Geografie) Soja vor allem angebaut wird.</li> <li>• kennen unterschiedliche Sojaerzeugnisse und setzen sich mit deren Eigenschaften, Herstellung und Verwendung auseinander.</li> <li>• kennen die Begriffe „Fermentation“ und „Umami“ und die entsprechenden Definitionen dafür.</li> <li>• informieren sich über ein spezifisches Sojaprodukt genauer, bereiten eine Kurzpräsentation vor und tauschen das erworbene Wissen mit ihren Mitschüler*innen aus (Recherche- und Präsentationskompetenz).</li> <li>• verkosten ein Sojaprodukt und ein Produkt, das nicht aus Soja besteht, und können die Lebensmittel mit entsprechendem Vokabular aus dem Bereich der Lebensmittelsensorik beschreiben.</li> </ul>
	

Vorbereitungen:



Videos:



- Kärtchen „Ist das Soja?“ ausdrucken, ausschneiden und ggf. laminieren
- AB zum Video in Klassenstärke ausdrucken
- Dominokärtchen ausdrucken, ausschneiden und ggf. laminieren
- Vorlage für Steckbrief ausdrucken (jedes Produkt 1x)
- Optional: Korb mit Lebensmitteln (oder deren Verpackungen)
- [Video](#) „Lebensmittel Soja – die vielfältige Wunderbohne“
- Vanillejoghurt und Soja-Vanille-Dessert kaufen und alles Nötige für Verkostung mitbringen (Löffel, ggf. Schüsselchen, etc.)

Alle Videos zum Thema SOJA findest du auf dem [Land schafft Leben YouTube Channel](#).

Link für das Video, das für diese Unterrichtsplanung besonders von Bedeutung ist:

<https://www.youtube.com/watch?v=0djzkkI3I9Y&t=27s>

KIOSK-Modell nach Teml & Teml

Verfasser: Land schafft Leben, November 2022 in Kooperation mit Karola Sophia Winsauer,  
Studierende PH Salzburg,  
unter der Leitung von Christina Nussbaumer, PH Salzburg  
Mit Unterstützung von Bund und Land

<b>Zeit in Min.</b>	<b>Stundenverlauf Phasen   Lehrstoff   Inhalt</b>	<b>Methode   Materialien Medieneinsatz</b>	<b>Sozial- form</b>
10 Min.	<p><b>K: Kontakt/Einstieg/Kernidee:</b></p> <p>Vorwissen abfragen</p> <p>Einstieg ins Thema „Die vielfältige Wunderbohne“</p>	<p><u><b>„Soja-Kärtchen/Bildmaterial, Ist das Soja?“</b></u></p> <p>Ein Bild nach dem anderen wird hergezeigt (am Beamer oder mit Hilfe von Bildkärtchen).</p> <p>Frage: „Hat das, was wir auf dem Foto sehen, etwas mit Soja zu tun?“</p> <p>Daumen-Methode: Die S:S sollen per Handzeichen zeigen, ob sie für „Ja“ oder „Nein“ stimmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ja, hat etwas mit Soja zu tun → Daumen nach oben!</li> <li>• Nein, hat nichts damit zu tun → Daumen nach unten!</li> </ul>	Plenum
15 Min.	<p><b>I: Information</b></p> <p>Wichtiges über Sojaprodukte erfahren und unterschiedliche Sojaprodukte kennenlernen</p>	<p><u><b>Arbeitsblatt 1: Video „Lebensmittel Soja – die vielfältige Wunderbohne“</b></u></p> <p>Besprechung der Begriffe „fermentiert/Fermentation“ und „Umami“ vor dem Schauen des Videos</p> <p>Video wird abgespielt: „Lebensmittel Soja – die vielfältige Wunderbohne“ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=0djzkkI3I9Y&amp;t=27s">https://www.youtube.com/watch?v=0djzkkI3I9Y&amp;t=27s</a></p> <p>Währenddessen: Fragen beantworten auf Arbeitsblatt 1</p>	Plenum/ Einzelarbeit
10 Min.	<p><b>O: Organisation</b></p> <p>Kontrolle des Arbeitsblattes und Klärung offener Fragen zum Video. Erklärung des</p>	Lehrperson-Schüler*innen-Gespräch	Plenum

KIOSK-Modell nach Teml & Teml

Verfasser: Land schafft Leben, November 2022 in Kooperation mit Karola Sophia Winsauer, Studierende PH Salzburg, unter der Leitung von Christina Nussbaumer, PH Salzburg  
Mit Unterstützung von Bund und Land

	nächsten Arbeitsauftrages und allfällige Fragen klären.		
5 Min.	<b>S: Selbständiges Arbeiten</b> Bereits vermitteltes Wissen über Sojaprodukte festigen und zusätzliche Sojaprodukte kennenlernen, die im Video noch nicht vorgekommen sind.	<u>„Domino“</u> Unterschiedliche Sojaprodukte bzw. Bezeichnung zu entsprechendem Bild zuordnen. → LP geht durch und kontrolliert	Partnerarbeit
10 Min.	Ausarbeitung eines Steckbriefes zu einem Sojaprodukt. Ziel: Vorstellung dieses Produkts im Plenum.  Falls Steckbrief noch unvollständig ist, als Hausübung fertigstellen!	<u>„Sojaprodukt Steckbrief“</u> vervollständigen  → Eigenständige Recherche, jedoch QR-Code, um Orientierung zu geben und Recherche zu erleichtern ( <b>Smartphones/PC</b> )  → Zuteilung: Korb mit unterschiedlichen (Verpackungen von) Sojaprodukten. S:S ziehen ein Produkt, mit dem sie sich dann auseinandersetzen. Oder: Jeweils ein Kärtchen der Domino-Kärtchen ziehen lassen.	Partnerarbeit
5-10 Min.	<b>K: Kontakt/Einstieg/Kernidee:</b> Kurzer aktiver Einstieg in die Stunde und Überleitung auf anschließende Präsentationen	LP gibt Anweisungen, S:S stellen sich in die jeweilige Ecke des Klassenraumes, die für ihr Produkt zutrifft (Alternativ: Auf Platz sitzen bleiben und entsprechendes Handzeichen geben, falls sich das Klassenzimmer nicht dafür anbietet oder eine so aktive Übung mit der Gruppe eher nicht umsetzbar ist):  <u>Herstellung:</u> - 1. eher aufwändig, 2. eher nicht so aufwendig, 3. fast keine Verarbeitungsschritte - 1. fermentiertes Produkt, 2. n. fermentiertes Produkt <u>Verarbeitung:</u>	Plenum

KIOSK-Modell nach Teml & Teml

Verfasser: Land schafft Leben, November 2022 in Kooperation mit Karola Sophia Winsauer, Studierende PH Salzburg, unter der Leitung von Christina Nussbaumer, PH Salzburg  
Mit Unterstützung von Bund und Land

		- 1. kann direkt verzehrt werden, 2. muss noch weiterverarbeitet (gekocht) werden, 3. im gekochten und ungekochten Zustand genießbar <u>Eigenes Urteil bilden.</u>	
20 Min.	<b>K: Kontrolle</b> (vorherige Einheit): Präsentationen	Vorstellung der in der vorherigen Einheit ausgearbeiteten Steckbriefe und anschließend im hinteren Teil des Klassenzimmers aufgehängt.	Plenum
5-10 Min.	<b>I: Information</b> Inwiefern unterscheidet sich ein Soja-Dessert von einem Joghurt, das aus Kuhmilch hergestellt wurde?	Lehrperson-Schüler*innengespräch Analyse Verpackung → Unterschied hinsichtlich der Herstellung, der Haltbarkeit, der Nährwerttabelle und der Verpackung.	Plenum
5 Min.	<b>O: Organisation</b> Information, dass eine Miniverkostung folgen wird und wie das Ganze ablaufen soll.	Input der Lehrperson zum Verkostungsblatt „ <a href="#">Spürnasen-Sinnes-Checker Soja</a> “	Plenum
5 Min.	<b>S: Selbständiges Arbeiten</b> Verkostung	Verkostungsblatt „ <a href="#">Spürnasen-Sinnes-Checker Soja</a> “ wird von jedem/jeder S:S selbstständig ausgefüllt <b>Vanille-Joghurt, Soja-Vanille-Dessert, Löffel, etc.</b>	Einzelarbeit
5 Min.	<b>K: Kontrolle</b>	Besprechung der Verkostung, Fazit und Stundenabschluss	Plenum