

Umsetzungsvorschlag 1

Thema:	Paprika – Inhaltsstoffe, Gesundheit, Geschmack
Materialienübersicht:	Inhaltsstoffe, Bestandteile, Schärfegrade, Wirkung von scharfem Essen auf den Körper (Arbeitsblatt) Zur praktischen Anwendung: Spürnasen-Sinneschecker am Beispiel Paprika (sensorische Beurteilung)
Schularten/Schulstufen:	Sekundarstufe 2: BMHS, BS, PTS
Umfang:	1 UE à 50 Min. – erweiterbar auf 2 UE durch Sensoriktraining
Fachgebiete:	Fachspezifische Gegenstände: Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Haushaltsökonomie und Ernährung, Haushaltsmanagement, Lebensmittelverarbeitung, Umweltmanagement, Ernährungslehre und Warenkunde, Gegenstände des Cluster Landwirtschaft und Ernährung, Gegenstände des Clusters ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, Spezifikation Feinkostfachverkauf, Lebensmittelhandel. Fächerverbindende Gegenstände: Naturwissenschaften, Berufsorientierung
Erwarteter Kompetenzerwerb:	Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> • benennen die Inhaltsstoffe und die Bestandteile des Paprikas. • ordnen Aussagen zu den Inhaltsstoffen und gesundheitlichen Wirkungen richtig zu. • bearbeiten selbständig mittels Videoanalyse einen Sachtext. • erhalten einen Überblick über unterschiedliche Schärfegrade, benennen den Fachbegriff der Schärfemessung sowie den Fachbegriff des Inhaltsstoffes. • fassen Auswirkungen scharfen Essens auf den Körper zusammen. Optional: <ul style="list-style-type: none"> • Führen eine sensorische Überprüfung unterschiedlicher Paprikasorten durch.



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](#)



Zusatzmaterial:



Spürnasen-Sinneschecker am Beispiel Paprika
(Kopiervorlage/Arbeitsblatt)

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen Lehrstoff Inhalt	Methode Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
5 Min.	K: Kontakt/Einstieg/Kernidee: Aktivierender Stundeneinstieg: Wanted! Welches Gemüse besprechen wir in der heutigen Stunde?	Suchsel mittels Steckbrief-Fragen	Einzelarbeit
20 Min.	I: Information 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. Arbeitsblatt Nährstoffe, Bestandteile des Paprika Infografiken WH-Aufgabe Richtig/Falsch	Plenum/Vortrag
10 Min.	O: Organisation: Klärung Rahmenbedingungen, Eingehen auf allfällige Fragen. Thema: Schärfe des Paprika	Video „Scharf, Schärfer, Paprika“ (7:18)	Einzelarbeit
15 Min.	S: Selbständiges Arbeiten/K: Kontrolle 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.	Lückentexte Partner-Kontrolle , gegebenenfalls fachliche Ergänzungen, gemeinsame abschließende Kontrolle.	Partnerarbeit Plenum
Zusatzmaterial: Spürnasen-Sinneschecker Paprikaverkostung (siehe dazu Kopiervorlage)			