

## Mögliche Stundenplanung für kompetenzorientierten Unterricht

„Das Konzept des LehrplanPLUS versteht Kompetenzen als fachspezifische und überfachliche Fähigkeiten und Fertigkeiten, die Wissen und Können miteinander verknüpfen. Kompetenzen sind funktional bestimmt, beschreiben also situations- und anforderungsbezogen, über welches Wissen und Können die Schülerinnen und Schüler verfügen. [...]“

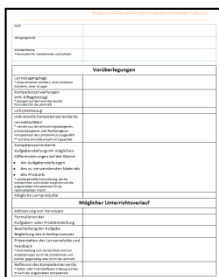
Im Fokus eines Unterrichts, der auf kompetenzorientierte Lernaktivitäten abzielt, stehen die Kinder und Jugendlichen mit ihren individuellen Vorkenntnissen und Fähigkeiten. In der didaktischen Verantwortung der Lehrkraft liegt es, Lernprozesse so zu gestalten und zu organisieren, dass alle Schülerinnen und Schüler in ihrem schrittweisen, kumulativen Kompetenzerwerb unterstützt werden. Dabei wechseln sich Lernaufgaben, in denen neue Kompetenzen angebahnt werden, mit Übungsphasen ab, in denen die erworbenen Kompetenzen gefestigt werden.

Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen berücksichtigen die Auswahl eines für Kinder und Jugendliche bedeutsamen Inhalts und besitzen Lebenswelt- und Anwendungsbezug. Sie zeichnen sich durch Problemorientierung aus, die direkt an die Erfahrungswelt der Schülerinnen und Schüler anknüpft, und bieten verschiedene, im Anforderungsniveau variable Zugangsmöglichkeiten.

Kompetenzorientierte Aufgaben können unterschiedlich komplexe Problemstellungen, ergänzende und konkretisierende Fragestellungen sowie Zugänge über verschiedene Sinneskanäle oder differenzierte Materialien beinhalten.“

<https://www.lehrplanplus.bayern.de/bildungs-und-erziehungsauftrag/foerderschule/foerderschwerpunkt/geistige-entwicklung>

## Wie kann eine kompetenzorientierte Unterrichtsplanung aussehen?



### Schema zur kompetenzorientierten Unterrichtsplanung

Um hierzu Anregungen zu geben, hat der Arbeitskreis „Servicematerialien für den LehrplanPLUS für den Förderschwerpunkt geistige Entwicklung“ des ISB (Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung) ein Schema zur kompetenzorientierten Unterrichtsplanung entwickelt, das als Word-Dokument zur Verfügung steht und an die individuellen Bedürfnisse der Lehrkräfte angepasst werden kann.



[Siehe Material zu dieser Aufgabe](#)



### Erklärvideo

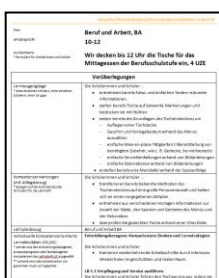
### zu einer möglichen kompetenzorientierten Unterrichtsplanung

Außerdem werden in einem fünfminütigen Erklärvideo in Lege-Trick-Technik Grundüberlegungen zur kompetenzorientierten Unterrichtsplanung und zu Anwendungsmöglichkeiten des Schemas näher erläutert.

Es ist hilfreich, sich das Schema während des Erklärvideos zur Hand zu nehmen.



<https://www.foerderschulen.isb.bayern.de/index.php?id=7032>



### Ausgefülltes Schema als Beispiel für das Fach „Beruf und Arbeit“



[Auf den folgenden Seiten!](#)

Fach

## Beruf und Arbeit, BA

Jahrgangsstufe

### 10-12

Stundenthema

# formuliert für Schülerinnen und Schüler

## Aufgabe für das Team: Eindecken der Tische für das Mittagessen der Berufsschulstufe, 4 UZE

Erklärung: Unterrichtseinheit (mehrere Wiederholungen) als Vorbereitung auf ein Praktikum oder eine Arbeitsstelle im Servicebereich

### Vorüberlegungen

<p><b>Lernausgangslage</b> # eines einzelnen Schülers, einer einzelnen Schülerin, einer Gruppe</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen Fotos und einfachen Texten relevante Informationen.</li> <li>• stellen Tische auf bekannte Markierungen und bestücken sie mit Stühlen.</li> <li>• setzen die Grundlagen des Tischeindeckens um:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Auflegen einer Tischdecke</li> <li>○ Auswahl von Geschirr und Vorlegebesteck anhand des Menüs</li> <li>○ einfache Mise-en-place-Tätigkeiten (= Bereitstellung von benötigtem Zubehör, wie z. B. Gedecke, Servierbesteck)</li> <li>○ einfache Serviettenfaltungen anhand von Bildanleitungen</li> <li>○ einfache Dekorationen anhand von Bildanleitungen</li> </ul> </li> <li>• erstellen eine Menütafel anhand der Speisenfolge</li> <li>• nutzen Wortspeicher, um sich Fachbegriffe einzuprägen.</li> <li>• bilden eigenständig Zweier-Teams und arbeiten kooperativ mit ihren Partnerinnen und Partnern zusammen.</li> </ul>
<p><b>Kompetenzerwartungen (mit Alltagsbezug)</b> # bezogen auf die konkrete Stunde, formuliert für die Lehrkraft</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• transferieren bereits bekannte Methoden des Tischeindeckens auf eine große Personenanzahl und halten sich an einen vorgegebenen Zeitplan.</li> <li>• entnehmen aus verschiedenen Vorlagen Informationen zu der Anzahl der Gäste, den Speisen und Getränken des</li> </ul>

	<p>Menüs und der Dekoration.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>überprüfen die gedeckten Tische anhand einer Checkliste.</li> <li>verwenden Fachbegriffe im gemeinsamen Austausch.</li> </ul>
--	---

<p><b>Lehrplanbezug</b> # Fach und Lernbereich des LehrplanPLUS für den Förderschwerpunkt geistige Entwicklung</p>	<p><b>Beruf und Arbeit</b> <b>BA Lernbereich 5: Hauswirtschaftlich-soziale Arbeitsfelder</b> <b>BA Lernbereich 2: Arbeitshaltungen und Arbeitsprozesse</b></p>
<p><b>Individuelle kompetenzorientierte Lernaktivitäten:</b> # werden aus den entwicklungsbezogenen, prozessbezogenen oder fachbezogenen Kompetenzen des LehrplanPLUS ausgewählt # auf eine für diese UE angemessene Anzahl wird geachtet (nicht zu viele!)</p>	<p><b>Entwicklungsbezogene Kompetenzen: Denken und Lernstrategien</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>trainieren wiederkehrende Arbeitsschritte durch intensives Wiederholen im geschützten und realen Raum.</li> </ul> <p><b>BA Lernbereich 2.2.1 Arbeitsprozesse strukturieren und umsetzen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>informieren sich über einen Arbeitsauftrag, indem sie             <ul style="list-style-type: none"> <li>[...]</li> <li>im Team notwendige Arbeitsschritte, die zur Umsetzung des Auftrags notwendig sind, besprechen und beschreiben.</li> <li>die einzelnen Arbeitsschritte im gemeinsamen Gespräch untereinander aufteilen.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>BA Lernbereich 5.1 Verpflegung und Service ausführen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>führen den Tischservice aus, indem sie             <ul style="list-style-type: none"> <li>den Tisch für die Anzahl an Gästen, z. B. mit Gedecken, Servietten und Dekoration, eindecken.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Kompetenzorientierte Aufgabenstellung mit möglichen Differenzierungen auf der Ebene:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>der Aufgabenstellungen</li> <li>des zu verwendenden Materials</li> <li>des Produkts</li> </ul> <p># schülergemäße Formulierung (in leichter Sprache), die die Schülerinnen und Schüler anspricht und die angestrebten Kompetenzen für sie nachvollziehbar macht</p>	<p><b>Heute essen viele Schüler und Schülerinnen der Berufsschulstufe zusammen.</b> <b>Stellen Sie Tische und Stühle auf. Decken Sie die Tische fachgerecht ein.</b> <b>Damit alle Schülerinnen und Schüler hier essen können.</b> <b>Bis 12 Uhr sollen Sie fertig sein.</b></p> <p>Gemeinsame Vorüberlegungen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schauen Sie auf die Liste. Wie viele Schülerinnen und Schüler der Berufsschulstufe kommen heute zum Mittagessen?</li> <li>Wie viele Tische brauchen Sie insgesamt?</li> </ol>

	<p>3. Bilden Sie ein Team mit 2 oder 3 Personen.</p> <p>Vorarbeiten im Team (Erklärung: schriftlicher oder bebildeter Handlungsplan):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bringen Sie die Arbeitsschritte (Erklärung: Wort- oder Bildkarten mit den einzelnen Arbeitsschritten) in die richtige Reihenfolge. Nutzen Sie dazu vielleicht die Vorlagen.</li> <li>2. Legen Sie die Uhrzeiten (Erklärung: Bildkarten mit Uhrzeiten) zu den Arbeitsschritten.</li> <li>3. Welchen Arbeitsschritt übernehmen Sie? Legen Sie Ihr Namensschild dazu.</li> <li>4. Wenn Sie mit einem Arbeitsschritt fertig sind. Überprüfen Sie das Ergebnis alleine oder mit Ihrem Team. Nutzen Sie dafür die Vorlage (Erklärung: Bildkarten für die Anordnung von Tischen und Stühlen, für die Anordnung von Service und Besteck, für gefaltete Servietten, etc.)</li> <li>5. Wählen Sie den nächsten Arbeitsschritt aus. Legen Sie Ihr Namensschild dazu.</li> <li>6. Reicht die Zeit? Vergleichen Sie bei Ihrem Arbeitsschritt: Welche Zeit zeigt das Kärtchen? Welche Uhrzeit ist es gerade?</li> <li>7. Wenn Sie mit allem fertig sind. Überprüfen Sie alle Tische im Speisesaal. Nutzen Sie dazu die Checkliste.</li> </ol> <p>Einzelne Arbeitsschritte (angeboten als Satz- oder Bildkarten):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen Sie die Tische auf die Markierungen am Boden. (Vorlage „Raumplan“)</li> <li>- Stellen Sie immer 6 Stühle an einen Tisch. (Vorlage „Raumplan“)</li> <li>- Legen Sie die Tischdecken fachgerecht auf den Tisch (Oberbruch / Unterbruch). (Foto „Tischdecken auf Tischen“)</li> <li>- Was gibt es heute zu essen? Brauchen die Gäste flache oder tiefe Teller? Löffel oder Messer und Gabeln? Wählen Sie das richtige Geschirr und Besteck aus. (Anwendung erarbeiteter Abzählhilfen) (Vorlage „Gedeck auf Tisch“)</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Was fehlt noch? Stellen Sie auf den Tisch, was noch gebraucht wird. Das Fachwort hierfür ist: Mise-en-place-Tätigkeiten (Vorlage „Vorlegebesteck, Getränke, Pfeffer- und Salzstreuer“)</li> <li>- Falten Sie die Servietten. Nutzen Sie dafür die Vorlage. Stellen Sie immer 1 Serviette auf 1 Teller. (Vorlagen „Serviettenfaltung“)</li> <li>- Dekorieren Sie den Tisch. Überlegen Sie: Was passt zur Jahreszeit? (Vorlagen „Tischdekoration“)</li> <li>- Schreiben Sie das Menü auf die Tafel. Malen Sie noch ein Bild dazu. (Vorlage „Menü“)</li> </ul>
Mögliche Lernprodukte	Professionell eingedeckte 6er-Tische für die anwesende Anzahl an Berufsschulstufenschülerinnen und -schülern sowie eine beschriebene Menü-Tafel

## Möglicher Unterrichtsverlauf

Aktivierung von Vorwissen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SuS treffen sich am Service-Teamtisch</li> <li>• SuS wiederholen ihre bereits gemachten Erfahrungen beim Eindecken der Tische mit Hilfe von Fotos (Teamtisch mit Vorlagen, Wortspeicher, Endkontrolle der eingedeckten Tische) von vorausgegangenen Arbeitsaufträgen</li> <li>• SuS wiederholen den Wortspeicher mit wichtigen Fachbegriffen (Sprechblase auf Karton aufgezogen mit selbstklebenden Zetteln)</li> </ul>
Formulieren der Aufgaben- oder Problemstellung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L legt Arbeitsauftrag und notwendige Materialien auf den Team-Tisch</li> <li>• SuS verbalisieren die Aufgabe, den Raum dem heutigen Menü entsprechend vorzubereiten</li> <li>• L achtet darauf, dass SuS bei der Formulierung der Aufgabenstellung auch den gegebenen Zeitplan berücksichtigen</li> <li>• SuS überlegen, ob es noch zu klärende (Fach-)Begriffe gibt, klären deren Bedeutung gemeinsam und nehmen sie in den Wortspeicher auf</li> </ul>
Bearbeitung der Aufgabe Begleitung des Arbeitsprozesses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gemeinsam wird festgelegt, welches Team wie viele Tische herrichtet, damit alle gemeldeten Schülerinnen und Schüler Platz finden</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SuS finden sich in bekannte Teams zusammen</li> <li>• SuS verteilen Aufgaben im Team</li> </ul> <p>Ergänzende Impulse der Lehrkraft:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was muss zuerst erledigt werden, was als nächstes, usw.?</li> <li>• Bis wann sollten Sie diese Arbeiten erledigt haben?</li> <li>• Wer von Ihnen übernimmt die Rolle des Zeitwächters?</li> <li>• Können an diesem Tisch 6 Personen sitzen?</li> <li>• Können Sie mit diesem Besteck das Gericht essen?</li> <li>• Können an diesem Tisch alle SuS trinken?</li> <li>• Haben Sie Ihren gedeckten Tisch bereits kontrolliert?</li> </ul>
<p><b>Präsentation der Lernprodukte und Feedback</b> # Rückmeldung zum Lernprodukt und zum Arbeitsprozess durch die Schülerinnen und Schüler gegenseitig oder durch die Lehrkraft</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach den Arbeitsschritten gibt es eine Kontrollphase, in der die Teams mit Hilfe einer Vorlage, die von ihnen gedeckten Tische kontrollieren und ein Lernprodukt überprüfen.</li> <li>• Am Ende werden die einzelnen fertig gedeckten Tische von allen gemeinsam überprüft und die Teams geben sich gegenseitig ein Feedback.</li> </ul>
<p><b>Reflexion des Kompetenzerwerbs</b> # Selbst- oder Fremdrelexion in Bezug auf den Erwerb der angestrebten Kompetenzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Überprüfung der Tische sammeln sich SuS am Service-Teamtisch und reflektieren die Ergebnisse</li> <li>• SuS halten schriftlich im Merkzettel für nächste Woche fest, was noch geübt werden muss (z. B. Falten der Servietten, Auflegen der Tischdecke im Rahmen der Freiarbeit)</li> <li>• SuS bewerten ihre individuelle Leistung, L gibt ergänzend Feedback.</li> </ul>

### Weitere Beispiele für die Fächer

- *Deutsch (1 – 9)*
- *Freizeit (10 12)*
- *Kunst (1 – 9)*
- *Leben in der Gesellschaft (10 – 12)*
- *Mathematik (1 – 9)*

finden Sie unter  **+ Aufgaben** im Fachlehrplan der jeweiligen Fächer des LehrplanPLUS!