

# Rückenwind – Ausbilderinnen und Ausbilder – AES

(Sekundarstufe I - Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES) – Wahlpflichtfach)

---

## Auszug - Pressemitteilung

### **PRESSEMITTEILUNG** 17. September 2021

Nr. 97/2021 **Lernen mit Rückenwind: Bewerbung noch möglich**

**Kultusministerin Theresa Schopper: „Es haben sich schon einige**

**Personen gemeldet, die beim Aufholen der Lernlücken helfen wollen. Die**

**Bewerbung ist aber auch noch weiterhin möglich.“**

### **Bewerbung für einen großen Kreis von Personen möglich**

Bei Lernen mit Rückenwind kann sich ein großer Kreis von Personen bewerben:

- Personen mit Lehramtsausbildung, die in keinem aktiven Dienstverhältnis stehen; also Pensionärinnen und Pensionäre, Lehrkräfte in Elternzeit oder Beurlaubung, bisher nicht eingestellte Lehrkräfte
- Studierende - sowohl der Lehramtsstudiengänge als auch anderer Fachrichtungen
- Ausbilderinnen und Ausbilder in Betrieben**
- Sozialpädagoginnen und Sozialpädagogen
- Erzieherinnen und Erzieher
- sowie Personen mit ähnlichen pädagogischen Qualifikationen oder Vorerfahrungen.

### **Förderbeginn nach den Herbstferien – Programm läuft über zwei Jahre**

Nach den Erhebungen des Lernstands läuft bis zu den Herbstferien das sogenannte Matching, bei dem Schulen und interessierte Kooperationspartner bzw. Einzelpersonen zusammenfinden. Dafür können die Schulen in öffentlicher und freier Trägerschaft ein Budget einsetzen, das pro Schuljahr gilt. Die Förderung der Schülerinnen und Schüler beginnt dann nach den Herbstferien, also **ab dem 8. November**, und läuft über zwei Jahre.

### Weitere Informationen

Alle Informationen zur Bewerbung sind unter [www.lernen-mit-rueckenwind.de](http://www.lernen-mit-rueckenwind.de) abruf-bar. Detaillierte Informationen gibt es auch in den häufigen Fragen und Antworten auf der Website von Lernen mit Rückenwind: <https://km-bw.de/Lde/startseite/sonderseiten/lmr-faq>. Direkt zur Bewerbung über das Portal [www.lobw.de](http://www.lobw.de) des Landes geht es über diesen Link: <https://lobw.kultus-bw.de/lobw/Benutzer/Anmeldung/Rw?return-Url=%2flobw%2fRw>.

## Lernen mit Rückenwind Informationen und Unterstützungsangebote des ZSL

Synopsen: Schwerpunkte in den Lernbrücken und im Schuljahr

Gym	Sek I	GS	BS	SoP
D	D	D	D	inkludiert
M	M	M	M	
E	E		E	
Fr	Fr		BWL	
La	Te			
Ch	AES			
Ph				



### Bildungsplan

<https://www.bildungsplaene-bw.de/Lde/LS/BP2016BW/ALLG/SEK1/AES>

### Auszüge aus dem Bildungsplan - Übersicht

Standards für inhaltsbezogene Kompetenzen			
3.1 Klassen 7/8/9			
<u>3.1.1 Lernen durch Engagement</u>	<u>3.1.1.1 Ein Projektvorhaben zum Lernen durch Engagement planen und durchführen</u>	<u>3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren</u>	

<b><u>3.1.2 Ernährung</u></b>	<b><u>3.1.2.1 Essbiografie</u></b>	<b><u>3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen</u></b>	<b><u>3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung</u></b>
<b><u>3.1.3 Gesundheit</u></b>	<b><u>3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen</u></b>	<b><u>3.1.3.2 Gesundheitsmanagement im Alltag</u></b>	<b><u>3.1.3.3 Körper und Körpergestaltungen</u></b>
<b><u>3.1.4 Konsum</u></b>	<b><u>3.1.4.1 Konsumententscheidung</u></b>	<b><u>3.1.4.2 Qualitätsorientierung</u></b>	<b><u>3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen</u></b>
	<b><u>3.1.4.4 Nachhaltig handeln</u></b>	<b><u>3.1.4.5 Verbraucherschutz</u></b>	
<b><u>3.1.5 Lebensbewältigung und Lebensgestaltung</u></b>	<b><u>3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung</u></b>	<b><u>3.1.5.2 Haushalt und Familie</u></b>	<b><u>3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung</u></b>
	<b><u>3.1.5.4 Zusammenleben verschiedener Generationen</u></b>		

## 3.2 Klasse 10

### **3.2.1 Ernährung und Gesundheit**

### **3.2.2 Lebensgestaltung und Konsum**

## Exkurs – Erläuterungen zum Bildungsplan

Im gemeinsamen Bildungsplan für die **Sekundarstufe I** kommt die *Graduierung* von Kompetenzen in den **drei Niveaustufen G, M und E** hinzu. Diese Graduierung zwischen den Niveaustufen erfolgt beispielsweise durch die Menge der verpflichtend zu bearbeitenden Inhalte, die Durchdringungstiefe oder durch den Grad an Abstraktion. In sogenannten handlungsleitenden Verben, den *Operatoren*, die am Ende jedes Fachplans aufgeführt sind, erfährt die Graduierung der erwarteten Kompetenzen eine anschauliche Konkretisierung. Auf diese Weise wird einem Kompetenzverständnis Rechnung getragen, bei dem Struktur-, Niveau- und Entwicklungsaspekt berücksichtigt werden können (siehe Abbildung 1).

Im Bildungsplan für das Gymnasium werden auf der Standardstufe 10, die für die Klassen 9 und 10 gilt, diejenigen Kompetenzen gekennzeichnet, die dem 10. Schuljahr vorbehalten sind und über das E-Niveau des gemeinsamen Plans der Sekundarstufe I und damit über den mittleren Schulabschluss hinausgehen.

## Niveaustufen und Ebenen

Bei einem Wechsel zwischen Werkrealschule, Hauptschule, Realschule, Gemeinschaftsschule und Gymnasium der Normalform müssen die Schülerinnen und Schüler bestimmte Leistungsanforderungen erfüllen, damit der Übergang in die andere Schulart erfolgreich gelingt.

Es gibt Schularten, die zu unterschiedlichen Abschlüssen führen.

Beispiel: An der Realschule können die Schülerinnen und Schüler den Realschulabschluss und den Hauptschulabschluss erwerben.

Diese Schularten haben daher unterschiedliche Niveaustufen. Folgende Niveaustufen werden unterschieden:

- Grundlegendes Niveau (G)
- Mittleres Niveau (M)
- Erweitertes Niveau (E)

In der Regel kommt es entscheidend auf das Niveau an, in das die Schülerin oder der Schüler wechseln will, nicht auf die konkrete Schulart. Zur einfacheren Einstufung werden die Schularten und Niveaustufen für den Übergang daher Ebenen zugeordnet:

Ebene 1:

- Werkrealschule
- Hauptschule
- Grundlegendes Niveau (G) an der Gemeinschaftsschule
- Grundlegendes Niveau (G) an der Realschule

Ebene 2:

- Mittleres Niveau (M) an der Gemeinschaftsschule
- Mittleres Niveau (M) an der Realschule

Ebene 3:

- Gymnasium
- Erweitertes Niveau (E) an der Gemeinschaftsschule

<https://www.service-bw.de/lebenslage/-/lebenslage/Niveaustufen+und+Ebenen-5001562-lebenslage-0>

## Auszüge aus dem Bildungsplan

### 3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung

Die Schülerinnen und Schüler können Kenntnisse über Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung anwenden und dabei Hygiene und Sicherheitsmaßnahmen sowie Kriterien der Nachhaltigkeit beachten. Sie erweitern die Fähigkeit, Mahlzeiten, auch unter Zuhilfenahme medialer Quellen, allein und im Team zu planen, diese zuzubereiten und zu bewerten. Sie kennen unterschiedliche Esskulturen, erleben dabei verschiedene Esstraditionen und zeigen Offenheit und Toleranz gegenüber anderen Lebensweisen.

Die Schülerinnen und Schüler können		
G	M	E
(1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen	(1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche begründen und umsetzen	(1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche begründen und umsetzen
(2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u. a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen	(2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u. a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten begründen und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen	(2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u. a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten begründen und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen
(3) Lebensmittel und Speisen sensorisch bewusst wahrnehmen, Sinneseindrücke beschreiben und daraus	(3) Lebensmittel und Speisen sensorisch bewusst wahrnehmen, Sinneseindrücke beschreiben und daraus	(3) Lebensmittel und Speisen sensorisch bewusst wahrnehmen, Sinneseindrücke beschreiben und daraus

Die Schülerinnen und Schüler können		
Schlussfolgerungen ableiten (Sensorik-Schulung)	Schlussfolgerungen ableiten (Sensorik-Schulung)	Schlussfolgerungen ableiten (Sensorik-Schulung)
(4) Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten	(4) Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten	(4) Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten
(5) die kulturtypische Gestaltung und die soziale Bedeutung von Mahlzeiten erläutern	(5) die kulturtypische Gestaltung und die soziale Bedeutung von Mahlzeiten diskutieren	(5) die kulturtypische Gestaltung und die soziale Bedeutung von Mahlzeiten erörtern
(6) an ausgewählten Beispielen kulturelle Unterschiede in der Nahrungszubereitung beschreiben	(6) kulturelle Unterschiede in der Nahrungszubereitung beschreiben	(6) kulturelle Unterschiede in der Nahrungszubereitung vergleichen
(7) mit Unterstützungsmaterial den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren	(7) den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung selbstständig hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren	(7) den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen und beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung erörtern
(8) ausgewählte Lebensmittel nach verschiedenen Verarbeitungsgraden charakterisieren, hinsichtlich unterschiedlicher Haushaltssituationen	(8) Lebensmittel nach verschiedenen Verarbeitungsgraden charakterisieren, hinsichtlich unterschiedlicher Haushaltssituationen diskutieren und	(8) Lebensmittel nach verschiedenen Verarbeitungsgraden charakterisieren, hinsichtlich unterschiedlicher Haushaltssituationen

Die Schülerinnen und Schüler können		
<p>diskutieren und kriteriengeleitet bewerten (u. a. Convenience-Produkte)</p> <p>(9)</p> <p>Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, um kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen</p>	<p>kriteriengeleitet bewerten (u. a. Convenience-Produkte)</p> <p>(9)</p> <p>Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, um kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen</p>	<p>diskutieren und bewerten (u. a. Convenience-Produkte)</p> <p>(9)</p> <p>Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, um kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen</p> <p>(10)</p> <p>kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung hinsichtlich gesundheitsförderlicher, sozialer und kultureller Aspekte bewerten</p>
<p>(11)</p> <p>die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten</p>	<p>(11)</p> <p>die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten</p>	<p>(11)</p> <p>die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten</p>

### 3.1.4.4 Nachhaltig handeln

Die Schülerinnen und Schüler können in ihrem alltagskulturellen Handeln – insbesondere hinsichtlich ihrer Ernährung, Bekleidung, Medien, Mobilität und Freizeitgestaltung – ökonomisch, ökologisch und sozial agieren und dabei ihre Ressourcen sinnvoll einsetzen.

Die Schülerinnen und Schüler können		
G	M	E
(1) ihre Alltagsroutinen mit Unterstützungsmaterial auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z. B. ökologischer Fußabdruck)	(1) ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z. B. ökologischer Fußabdruck)	(1) ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (u. a. ökologischer Fußabdruck)
(2) den nachhaltigen Umgang mit Materialien und Arbeitsgeräten beschreiben und in den Fachräumen umsetzen	(2) den nachhaltigen Umgang mit Materialien und Arbeitsgeräten erklären und in den Fachräumen umsetzen	(2) den nachhaltigen Umgang mit Materialien und Arbeitsgeräten erklären und in den Fachräumen umsetzen
(3) ausgewählte Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten (z. B. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling)	(3) Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und bewerten (Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling)	(3) Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und erörtern (u. a. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling)
(4) mit Unterstützungsmaterial lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag entwickeln und dabei die Ressourcen Zeit, Geld und Sozialverband berücksichtigen	(4) lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag entwickeln und dabei die Ressourcen Zeit, Geld und Sozialverband diskutieren	(4) lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag entwickeln, dabei die Ressourcen Zeit, Geld und Sozialverband diskutieren und die Ergebnisse anderen erklären
(5) Pflege und Erhalt von Gütern des alltäglichen Gebrauchs (u. a.	(5) Pflege und Erhalt von Gütern des alltäglichen Gebrauchs (u.	(5) Pflege und Erhalt von Gütern des alltäglichen Gebrauchs (u. a. Bekleidung) erläutern, erproben und am Konzept



Die Schülerinnen und Schüler können		
Bekleidung) beschreiben und erproben	a. Bekleidung) beschreiben und erproben	der Nachhaltigkeit diskutieren
(6) Gebrauchswerterhaltung von Gütern (u. a. von Textilien und Bekleidung über das Nähmaschinennähen) umsetzen	(6) Gebrauchswerterhaltung von Gütern (u. a. von Textilien und Bekleidung über das Nähmaschinennähen) umsetzen	(6) Gebrauchswerterhaltung von Gütern (u. a. von Textilien und Bekleidung über das Nähmaschinennähen) umsetzen
(7) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	(7) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	(7) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten

## Unterstützungskräfte für das Förderprogramm gesucht!

<https://km-bw.de/Lde/startseite/sonderseiten/lmr-registrierung>

[zur Registrierung](#)

Lernen mit Rückenwind Kinder und Jugendliche brauchen dringend Ihre Unterstützung!		
Lehrkräfte der Schule (auch Vertretungskräfte) sowie Pädagogische Assistentinnen und Assistenten	Kooperationspartner / Drittanbieter	Unterstützungskräfte (Pädagogische Assistentinnen und Assistenten - befristet beschäftigt)
<p>Differenzierend z.B. im Teamteaching oder ergänzend in Kleingruppen.</p> <p>Interessierte können sich direkt an ihre Schulleitung wenden - keine Registrierung im Portal notwendig.</p> <p>Lehrkräfte erhalten eine entsprechende Mehrarbeitsvergütung, unbefristet tätige Pädagogische Assistentinnen und Assistenten können für den Zeitraum des Projektes zusätzlich zur bisherigen Tätigkeit Aufgaben übernehmen.</p>	<p>Im Rahmen von Angeboten an der Schule oder beim Anbieter.</p> <p>An die Registrierung schließt sich ein Prüfprozess und der Abschluss einer Rahmenvereinbarung an.</p> <p>Hieraus folgt noch keine Beauftragung einer bestimmten Leistung.</p> <p>Erst die Schulen beauftragen die Kooperationspartner bzw. Drittanbieter.</p>	<p>Unterstützung im Unterricht oder Förderung in Kleingruppen.</p> <p>Zielgruppe: Studierende, Pensionäre, ausgebildete Lehrkräfte, Personen mit pädagogischer Vorbildung.</p> <p>Abgeschlossen wird ein befristeter Vertrag als <u>Pädagogische Assistentin bzw. Assistent</u> im entsprechenden Umfang.</p> <p>Bei unterbreitetem Vertragsangebot sind zum Abschluss <u>weitere Unterlagen</u> erforderlich.</p>
	Interessierte Institutionen / Organisationen / Personen können sich <b>hier registrieren</b>	

Interessierte Schulen können im neuen Schuljahr direkt auf registrierte Personen und Institutionen zugehen.

## **Auszug aus „Häufig gestellte Fragen und Antworten zum Förderprogramm „Lernen mit Rückenwind“**

### Häufig gestellte Fragen und Antworten zum Förderprogramm „Lernen mit Rückenwind“

#### **2. Welche Unterlagen müssen vorgelegt werden?**

Alle Personen, die mit Schülerinnen und Schülern in diesem Förderprogramm arbeiten, benötigen ein aktuelles erweitertes polizeiliches Führungszeugnis sowie einen Nachweis über das Vorhandensein eines Masernimpfschutzes. Personen, die ehrenamtlich tätig werden wollen, können bei der Beantragung des erweiterten Führungszeugnisses eine Gebührenbefreiung beantragen. Die dazu erforderliche Bescheinigung stellt die jeweilige Schule aus. Wenn es zum Abschluss eines Vertrags mit einer Einzelperson kommen sollte, werden weitere Unterlagen, wie z. B. Nachweise über die Qualifikation und die persönlichen Verhältnisse von den zuständigen Regierungspräsidien angefordert.

Die Arbeitsverträge im Bereich der freien Schulen schließt der jeweilige Träger.

#### **14. Welche Verdienstmöglichkeiten gibt es?**

Pädagogische Assistentinnen und Assistenten werden in Entgeltgruppe S8a eingestuft. Das bedeutet im Schnitt zwischen 16 und 18 Euro brutto je Zeitstunde.

#### **15. Wie sehen die Arbeitszeiten von Einzelpersonen aus?**

Dies kann an den einzelnen Schulen sehr unterschiedlich sein. Im Rahmen des Förderprogramms und damit auch im schulindividuellen Förderkonzept der einzelnen Schulen sind integrative Angebote am Vormittag ebenso möglich wie additive Angebote am Nachmittag.

<https://km-bw.de/Lde/startseite/sonderseiten/lmr-faq>