Gut zu wissen

Zulassung

Zur Ausbildung können 18 Bewerberinnen und Bewerber mit **mindestens mittlerem Bildungsabschluss** nach Bestehen des Eignungstests am **11. Mai 2022** zugelassen werden. Hierzu werden Sie nach **Einsendung und Überprüfung Ihrer Bewerbungsunterlagen** eingeladen. Dabei sind Kenntnisse in folgenden Bereichen gefragt:

- Deutsch (Rechtschreibung, Grammatik, Textproduktion)
- Ernährung (Grundkenntnisse im Themenbereich Ernährung)
- Gestaltung (Grundkenntnisse Zeichnen & Konstruieren, motorisches Geschick)
- Informationstechnik (Grundkenntnisse Informationstechnik und Textverarbeitung)

Weitere **Termine** und **Informationen** finden Sie auf unserer Homepage: www.stif2.de

Ausbildungsstruktur

Die Ausbildung dauert **vier Jahre**. In den ersten drei Jahren findet die **fachliche Ausbildung** statt, die mit einer fachlichen Abschlussprüfung endet. Im vierten Ausbildungsjahr steht die **pädagogisch-didaktische Ausbildung** im Mittelpunkt. Sie beenden die Ausbildung schließlich mit der **1. Lehramtsprüfung.** Der Unterricht beginnt in der Regel um 8:00 Uhr und dauert längstens bis ca. 17:00 Uhr.

Ausbildungskosten

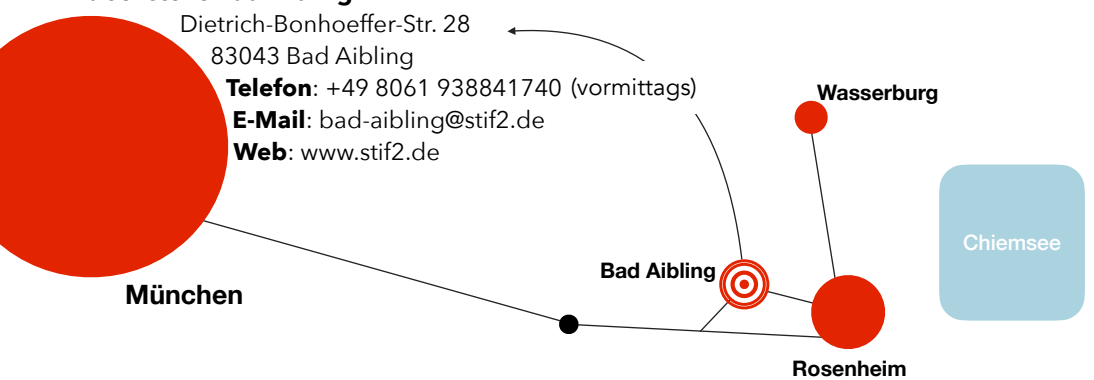
- keine Studiengebühren, keine Ausbildungsvergütung
- Kosten für Materialien, Literatur und Kopien etwa 900 € insgesamt
- Fahrtkosten zu Schulpraxisstellen im dritten und vierten Ausbildungsjahr
- finanzielle Förderung gemäß **BAföG** möglich

Perspektiven

- im Anschluss zweijähriger Vorbereitungsdienst mit Anwärterbezügen
- aktuell **sehr gute Einstellungschancen** als Fachlehrkraft mit Beamtenstatus
- Besoldungsgruppe A 10 – Beförderung in A 11/A 12 möglich

Unser Standort

Staatsinstitut für die Ausbildung von Fachlehrkräften, Abt. II
Außenstelle Bad Aibling
Dietrich-Bonhoeffer-Str. 28
83043 Bad Aibling
Telefon: +49 8061 938841740 (vormittags)
E-Mail: bad-aibling@stif2.de
Web: www.stif2.de



V. i. S. d. P.: Staatsinstitut für die Ausbildung v. Fachlehrkräften, Abt. II, München, Am Stadtpark 20, 81243 München

Eignungstest am 11. Mai 2022

NEU in Bad Aibling:

Fachlehrkraft werden!

Ein spannender Beruf *mit* Zukunft,
ein vielfältiger Beruf *für* die Zukunft!
Ausbildungsstart im Schuljahr 2022/2023

Vorbildung:
FOS / BOS / Abi
mittlerer
Schulabschluss

Anmeldung zum **Eignungstest** bis 6. Mai 2022!
Weitere Informationen: https://stif2.de/standort-bad-aibling/

Vierjähriger Ausbildungsgang zur Fachlehrkraft

Fachlehrer:in werden in Bad Aibling

Fachlehrkräfte werden an allgemein bildenden Schulen eingesetzt und sind eine tragende Säule der praxisorientierten, lebensnahen und kompetenzorientierten Schulbildung an **Grund**-, **Mittel**-, **Real-** und **Förderschulen**. Die Fächer Ernährung, Gestaltung und Informationstechnik bilden ein breites Spektrum an spannenden, motivierenden und lebenspraktischen Unterrichtsinhalten ab, die Ihren zukünftigen Schülerinnen und Schülern umfassende Bildungserfahrungen und -chancen ermöglichen.

Foto: BalanceFormCreative | AdobeStock

Unser Standort in Bad Aibling

Wohnortnahe Ausbildung im Landkreis Rosenheim

In den neu ausgestatteten Räumen auf dem Dietrich-Bonhoeffer-Bildungscampus (DBBC) erwerben Sie in einer kleinen Seminargruppe die notwendigen Kompetenzen für die Gestaltung eines motivierenden und handlungsorientierten Unterrichts.
Unsere erfahrenen Lehrkräfte begleiten Sie in Ihrer Ausbildung und unterstützen Sie bei der Entwicklung Ihrer beruflichen Kompetenzen.
Der Ausbildungsort in Bad Aibling ist **gut zu erreichen!** Es besteht eine Busverbindung vom Bahnhof Bad Aibling zum Staatsinstitut auf dem Bildungscampus.

Zeitgemäße, kompetenzorientierte und praxisnahe Ausbildung

Die Ausbildung am Staatsinstitut bereitet Sie umfassend und mit einem zeitgemäßen Lern- und Lehrverständnis auf den Beruf vor. Neben der fachlichen und pädagogisch-didaktischen Ausbildung erwerben Sie in den Wahlpflichtfächern **Projektunterricht** und **Kommunikation & Klassenführung** wichtiges zusätzliches „Handwerkszeug" für die Tätigkeit in der Schule.
Unser **Markenkern**:

- praxisnahe Vermittlung von Lerninhalten
- wöchentlich Unterricht an Praktikumsschulen ab dem 3. Ausbildungsjahr
- **Erwerb der fachgebundenen Hochschulreife** möglich

Fächer und Inhalte der Ausbildung zur Fachlehrkraft

Ernährung

Gesundheitsförderung, Verbraucherbildung und Förderung des Umweltbewusstseins, sind zentrale Themenfelder des Unterrichts im Fach **Ernährung und Soziales** an der Mittelschule.
Bei uns erlernen Sie, wie Sie Schülerinnen und Schüler praxisorientiert zur Bewältigung wichtiger alltäglicher Aufgaben und Herausforderungen ausbilden. Neben notwendigem Theoriewissen wird als weiterer Schwerpunkt die Zubereitung genussvoller und gesunder Speisen vermittelt.

Foto: Monkey Business | AdobeStock

Foto: Seventyfour | AdobeStock

Gestaltung

Es sind spannende Fragen, mit denen Sie sich in der Fachausbildung beschäftigen:

- Welchen Wert haben Handwerk und Design in unserem Alltag?
- Wie kann man dem technischen Fortschritt in einer digitalisierten Welt begegnen?
- Wie erwirbt man ein Gespür für Ästhetik, Material, Gestaltung und Funktion von Alltagsgegenständen?

Wir machen Sie fit für den Unterricht im Fach **Werken & Gestalten**!

Informationstechnik

Im Fach Informationstechnik lernen Sie, den Schülerinnen und Schülern der Mittelschule im Fach **Wirtschaft und Kommunikation** einen kompetenten Umgang mit modernen Informations- und Kommunikationstechniken zu vermitteln:

- 10-Finger-Tastschreiben
- private und berufliche Korrespondenz
- Medienkompetenz mit dem Ziel einer selbstbestimmten Beherrschung digitaler Medien & digitaler Technologien.
- und vieles mehr

Foto: Monkey Business | AdobeStock

Erziehungswissenschaften

Die Fächer Pädagogik, Schulpädagogik und Psychologie vermitteln grundlegende unterrichtliche und erzieherische Kompetenzen. Durch eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis werden Sie befähigt, theoretische Kenntnisse in der Unterrichtspraxis zu erproben, um somit Ihre eigene Lehrerpersönlichkeit zu entwickeln.