

A n t w o r t

des Ministeriums für Bildung

auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Horst Gies, Arnold Schmitt, Johannes Zehfuß und Michael Ludwig (CDU)

– Drucksache 17/12334 –

Fortbildung im Ernährungsbereich

Die Kleine Anfrage – Drucksache 17/12334 – vom 8. Juli 2020 hat folgenden Wortlaut:

Wir fragen die Landesregierung:

1. Wie werden Erzieherinnen und Erzieher und Lehrerinnen und Lehrer während ihrer Ausbildung oder ihres Studiums in den Bereichen Herkunft und Produktion von Lebensmitteln, Ernährung und Prävention von Krankheiten geschult?
2. Hat sich dieser Bereich seit 2017 als eigenständiger Block in der Ausbildung etabliert?
3. Falls nein, wurden die Lerninhalte verändert bzw. an die auch in der Bevölkerung steigende Bedeutung angepasst?
4. Wenn ja, wie?

Das **Ministerium für Bildung** hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit Schreiben vom 29. Juli 2020 wie folgt beantwortet:

Zu Frage 1:

Gesundheitsrelevante Themen und Inhalte sind als Querschnittsaufgaben sowohl in der Ausbildung der Erzieherinnen und Erzieher als auch in der Ausbildung der Lehrkräfte fest verankert. An den Fachschulen Sozialwesen, Fachrichtung Sozialpädagogik, sind Prävention und Gesundheitsförderung wichtige berufliche Handlungsaufgaben, die sich in verschiedenen Modulen des Curriculums abbilden. Angehende Erzieherinnen und Erzieher erwerben insbesondere im Modul „Gesundheit und Bewegung fördern und lebenspraktische Tätigkeiten anleiten“ wichtige Kompetenzen, um Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen eine gesundheitsbewusste Lebensführung zu vermitteln. Zu den Kompetenzen, die in der Fachschulausbildung angebahnt werden, gehört beispielsweise,

- die eigene Haltung zur Gesundheit kritisch zu reflektieren und zu gesundheits- und ernährungsbewusster Lebensführung anzuleiten,
- gesundheitliche Gefahren, schädigende Umwelteinflüsse sowie Entwicklungsstörungen zu erkennen und Lösungen aufzuzeigen,
- Bewegung als Schlüsselfunktion ganzheitlicher Entwicklung insbesondere im Zusammenhang mit Gesundheit zu verstehen und zu ermöglichen.

Die Fachschulen kooperieren gerade im Bereich Gesundheit und Ernährung mit Institutionen, wie beispielsweise der Landeszentrale für Gesundheitserziehung, der Landesarbeitsgemeinschaft Jugendzahnpflege Rheinland-Pfalz sowie den Dienstleistungszentren Ländlicher Raum.

Gesundheitsrelevante Themen und Inhalte sind auch in der Ausbildung aller angehenden Lehrkräfte verankert. Gesundheit ist ein durchgängiges Querschnittsthema in der Ersten Phase (Studium) und Zweiten Phase (Vorbereitungsdienst) der Lehrkräfteausbildung für alle Lehrämter. Konkret werden zum Thema Gesundheit in den Landesverordnungen für das Lehramtsstudium und den Vorbereitungsdienst folgende Ausbildungsinhalte vorgegeben:

- Gesundheitsförderung – zur Stärkung von Kenntnissen über Ursache- und Wirkungszusammenhänge von gesundem Leben und individueller Leistungsbereitschaft,
- Ernährungsbildung – zur Prävention ernährungsbedingter Erkrankungen und zur Erhöhung der Lebensmittelwertschätzung,
- Bewegungserziehung – zur Überwindung häufig beklagter Bewegungsarmut von Kindern und Jugendlichen,

– Suchtprävention – zur Stärkung von Einsichten in die Problematik von Sucht und Drogen und zur Vermeidung von Missbrauch und Abhängigkeiten.

Darüber hinaus erfolgt im Fach Biologie in allen Lehrämtern eine vertiefte Ausbildung im Bereich Gesundheit und Ernährung. Dort sind insbesondere in Modul 4 (Fachdidaktik) die Inhalte „Gesundheitsförderung“ und in Modul 5 (Humanbiologie und Anthropologie) die Inhalte „Ernährung, Gesundheit und Krankheit“ verbindlich festgelegt.

Im Studium des beruflichen Fachs Gesundheit im Modul 1 (Gesundheit und Gesundheitsförderung) reflektieren die Studierenden verschiedene Verständnisse von Gesundheit und nutzen salutogenetische Zugänge zur Beantwortung der Frage, was den Menschen gesund hält. Weiterhin beschäftigen sich die Studierenden im Modul 6 (Angewandte Prävention) mit den Inhalten zu theoretischen und praktischen Aspekten von Präventions- und Interventionsprogrammen in den Bereichen Bewegung, Ernährung, Sucht und Stress. In Modul 9 (Organisatorische Grundlagen des Gesundheitswesens) werden Evaluations- und Qualitätskriterien auf den berufsschulbildenden Unterricht übertragen, um diesen sowohl für Lernende als auch Lehrende gesundheitsförderlich gestalten zu können. Dies wird in Modul 10 (Krankheitslehre) noch vertieft, indem Präventionsmöglichkeiten und -modelle zu speziell ausgewählten Erkrankungen differenziert werden. Diese theoretischen Kenntnisse werden in Modul 11 (Praxisprojekt Prävention) zur Vorbereitung, Planung, Umsetzung, Durchführung und Evaluation eines präventionsbezogenen Projekts und eines Gesundheitsangebots (Gesundheitstag) angewendet. Ähnliche Schwerpunkte werden auch im beruflichen Fach Pflege gesetzt (Bachelor-Modul 3: Theoretische Grundlagen pflegerischen Handelns, Bachelor-Modul 16: Gesundheitsförderliche Pflege, Master-Modul 2.3: Zentrale Prinzipien der Gesundheitsförderung und Prävention).

Im Vorbereitungsdienst werden die im Studium erworbenen Kompetenzen erweitert, vertieft und unterrichtspraktisch erprobt. Die Anwärterinnen und Anwärter für ein Lehramt werden auf der Grundlage ihres Studiums mit Theorie und Praxis der Erziehung und des Unterrichts im Allgemeinen und in ihren jeweiligen Unterrichtsfächern vertraut gemacht, damit sie Lehrinhalte zu Gesundheit und Ernährung selbstständig vermitteln können.

So werden zum Beispiel im Vorbereitungsdienst für das Lehramt an Grundschulen verpflichtend präventionsorientierte Schwerpunkte zur gesundheitsbewussten Ernährung angeboten. Die Studienseminare kooperieren dabei mit Schulen und außerschulischen Institutionen und vermitteln Konzepte der gesunden Ernährung mit Programmen der Gesundheitserziehung – wie etwa „Klasse 2000“.

Auch der aid-Ernährungsführerschein der Bundeszentrale für Ernährung (Unterrichtskonzept, bei dem der praktische Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Mittelpunkt steht) ist verpflichtender Bestandteil im Bereich der Grundschulbildung.

Im Vorbereitungsdienst für das Lehramt an Realschulen plus besteht beispielsweise eine Kooperation zwischen Studienseminar, Schulen und den Landesforsten RLP, in der eine Seminarimkerei betrieben wird. Somit ist das Thema „Schulimkerei“ fester Bestandteil der Lehrkräfteausbildung. Weiterhin wird im Kontext des berufspraktischen Seminars für alle verpflichtend das Thema „Lehrergesundheit“ angeboten. Hierbei werden u. a. Analyse- und Präventionsverfahren thematisiert.

Im Lehramt für berufsbildende Schulen werden fachdidaktisch übergreifende Veranstaltungen „Fit durch den Tag – Ernährung, Bewegung & Entspannung“ oder „Neuromarketing – Was Hirnforschung mit Ernährungsinformationen zu tun hat“ angeboten. Vertiefende Projektarbeiten („Wir entwerfen eine ernährungsbewusste Snackbar für Schülerinnen und Schüler und Lehrerinnen und Lehrer“ oder „Gesunde Ernährung von Schülerinnen und Schülern bzw. Ernährung von Lehrkräften in der Schule“) sind für alle Fächer offen. Speziell zum Thema Lehrergesundheit können Veranstaltungen wie „Muss Schule krank machen? – Aspekte gesundheitsförderlichen Unterrichts“ oder „Lehrergesundheit“ besucht werden. In Kooperation mit der Universität Mainz werden Exkursionen zur „grünen Schule“ angeboten, deren Schlüsselthemen sich an der Erfahrungswelt der Lernenden orientieren, wie Welthandel, Fairer Handel, Konsum und Lebensstile, nachhaltige Ressourcennutzung oder ökologische Landwirtschaft.

Zu den Fragen 2 bis 4:

Die Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern erfolgt auf der Grundlage des Lehrplans für die Fachschule Sozialwesen, Fachrichtung Sozialpädagogik. Dieser Lehrplan gliedert sich in Module, die sich an den beruflichen Handlungsfeldern von Erzieherinnen und Erziehern orientieren. In den einzelnen Modulen sind die erforderlichen Kompetenzen formuliert, die durch den Unterricht in der Schule angebahnt werden sollen. Hierzu erstellt jede Schule jährlich einen Arbeitsplan, der die entsprechenden Inhalte festlegt, mit denen Schülerinnen und Schüler die erforderlichen Kompetenzen erlangen können. Im konkreten Fall bedeutet dies, wenn Themen, wie beispielsweise „Gesunde Ernährung“, an Bedeutung gewinnen und es erforderlich ist, sie in der Ausbildung verstärkt zu behandeln, kann durch die Anpassung der Inhalte im schulischen Arbeitsplan die zu erlangende Kompetenz aktualisiert werden. Der Lehrplan setzt mit seiner Kompetenzorientierung den erforderlichen Rahmen für eine flexible und aktuelle inhaltliche Ausgestaltung durch die Schule. Darüber hinaus können einzelne Themen auch modulübergreifend behandelt werden.

Die genannten Bereiche wurden bereits mit der Reform der Lehrkräfteausbildung seit 2007 in Studium und Vorbereitungsdienst implementiert. Sie waren bisher und werden auch zukünftig fester Bestandteil in der Lehrkräfteausbildung sein. Die zu erwerbenden Kompetenzen werden stets aktualisiert und der steigenden gesellschaftlichen Bedeutung angepasst.

Dr. Stefanie Hubig
Staatsministerin