

*Kurzkonzept / Micro-Konzept:
Lehrintegriertes (Pilot-)Projekt „Foodwaste“ im
Modul Nachhaltiges Management
(W3BW_THG208), Studiengang BWL – Touris-
mus, Hotellerie und Gastronomie / Hotel- und
Gastronomiemanagement, DHBW Ravensburg
3. Semester, 2023*

Konzept erstellt und durchgeführt durch:

Prof. Dr. Michaela Nübling und Prof. Dr. Conny Mayer-Bonde

Beteiligte Partner: keine

Konzept dokumentiert durch: Anja-Bettina Zurmühl, 20.09.2023 / 07.11.2023

Zielgruppe/Gruppengröße: 4 Kurse à ca. 25 Studierende

Präsenzzeit/Selbststudium im Modul: 50 / 100 bzw. 25 / 50 Unterrichtseinheiten (UE) je Module (= 2 Lerneinheiten: Qualitätsmanagement sowie Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility)

Für Micro-Konzept „Foodwaste“: 2,5 UE für thematischen Einstieg und Input, 2,5 UE für Vorgehensweise und Reflexion, in Präsenz. Praktische Aufgaben und Tätigkeiten wie das Wiegen von wegzuzwerfenden Lebensmitteln erfolgten zuhause.

Prüfungsform: Klausur. Auch möglich lt. Modulordnung: Portfolio-Prüfung

Besonderheiten & Anmerkungen:

Das lehrintegrierte Projekt zum Thema Verschwendung von Lebensmitteln („Foodwaste“) war als Teilbereich / Teilaspekt („Micro-Konzept“) in diese Lerneinheit eingebettet. Die Studierenden waren in einzelne Schritte des Forschungsprozesses involviert. Sie erwarben zunächst Grundlagenwissen zum Thema der Lerneinheit, wobei die SDGs (Sustainability Development Goals, globale Nachhaltigkeitsziele) quasi die „Leitschnur“ für die Lerneinheit waren.

Im Rahmen des lehrintegrierten Projekts erhielten die Studierenden die Aufgabe, in ihrem privaten Alltag ihr Verhalten bzgl. Lebensmittelverschwendung zu beobachten. Über einen Zeitraum von 2 Wochen wogen die Studierenden Lebensmittel vor dem Entsorgen und dokumentierten das Entsorgen in einem digitalen Abfalltagebuch nach vorgegebenen Kriterien. Dieses individuelle (teilweise in Gruppen, wenn Studierende in WGs lebten) und lokale Beispiel der Datenerhebung durch die Studierenden (Diary Method, Selbstbeobachtung und Dokumentation ihres Verhaltens) diente der Verortung im praktischen Kontext. Für die Studierenden bildete eine individuelle Reflexion nach der schreibdidaktischen Methode des „Schreibdenkens“ mit anschließender Diskussion im Plenum den Abschluss ihres Beitrags zum Forschungsprozess.



Die Auswertung der Daten erfolgte durch die Lehrenden; Ergebnisse wurden am DHBW Forschungstag 2023 präsentiert (siehe auch [Tagungsband](#)).

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass Thema und Fragestellung, Forschungsmethode und Forschungsplan vorgegeben waren und die Datenauswertung und-Präsentation durch die Dozierenden erfolgte. Die Studierenden *erlebten* durch die aktive Teilnahme - über das Erarbeiten des fachlichen Kontexts (theoretischer Zugang) sowie als „Stichprobe“ in der Datenerhebung – einen vollständigen Forschungsprozess und profitierten ganz besonders durch die Möglichkeit des Transfers der Erkenntnisse in den beruflichen und natürlich auch in den privaten Kontext.

Der [Kursplan mit Lernaktivitäten](#) (s.u.) bezieht sich lediglich auf das Micro-Konzept „Foodwaste“, eingebettet in die Lerneinheit Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility im Modul Nachhaltiges Management.

Lernziele, Lehrziele, Lerninhalte:

https://www.dhbw.de/fileadmin/user/public/SP/RV/Betriebswirtschaftslehre/Tourismus_Hotellerie_und_Gastronomie.pdf (S. 54)

FACHKOMPETENZ

- Faktenwissen in den Bereichen „Qualitätsmanagement“ und „Nachhaltigkeit/Corporate Social Responsibility“ (CSR)
- kritisches Verständnis der Fachinhalte
- Grundlegende Prinzipien und Ansätze für nachhaltigen Tourismus wie verantwortungsvolle Unternehmensführung und nachhaltiges Destinationsmanagement

METHODENKOMPETENZ

- Relevanz der einschlägigen Methoden und Techniken im fachlichen Kontext und im beruflichen Anwendungsfeld einschätzen
- Chancen und Grenzen der Umsetzbarkeit dieser Methoden in der Praxis kennen
- Erwerb von Erfahrungswissen im Umgang mit diesen Methoden (anhand von Beispielen)
- Probleme erkennen und Lösungen erarbeiten

PERSONALE/SOZIALE KOMPETENZ

- Reflexionsfähigkeit (schriftlich und mündlich) verbessern
- Eigene Ansichten vertreten
- Eigenes Interaktionsverhalten reflektieren
- soziale, gesellschaftliche und ökologische Implikationen von wirtschaftlichem Handeln reflektieren
- eigener Verantwortung als Akteure bewusst sein

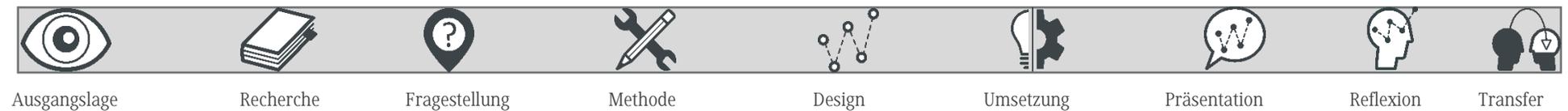
ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

- das Prinzip der Nachhaltigkeit als ein Hauptparadigma wirtschaftlichen Handelns in einer Situation der tendenziellen globalen Verknappung existentiell wichtiger Güter erkennen
- Spannungsfeld zwischen betrieblicher Gewinnmaximierung einerseits und ethischer Verantwortung gegenüber Gesellschaft und Umwelt andererseits qualifiziert einschätzen können

Kursplan mit Lernaktivitäten (LV=Lehrveranstaltung, PT=Präsenztermin; SP=Selbstlernphase; DOZ=Dozierende*r):

Hinweis: Dieser Kursplan bezieht sich lediglich auf das **Micro-Konzept „Foodwaste“**, das in die Lerneinheit Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility im Modul Nachhaltiges Management eingebettet ist. Zwischen den hier dargestellten Lehrveranstaltungen (LV) als Präsenztermin bzw. Selbstlernphasen liegen also im Verlauf des Semesters zwischen anderen LV zu weiteren Themen der Lerneinheit/des Moduls.

Der Forschungszyklus:



Piktogramme: Remo Pohl Illustration (CC BY-SA)

LV	Thema/Inhalt/Aufgabe	Methode/Gestaltung	Begleitmaterial/Moodle
Vorlauf im Selbstlernen	Selbständiges Erarbeiten von Grundlagenwissen zum übergreifenden Thema der Lerneinheit (SDGs)	Gruppenarbeit, Einzelarbeit	In Moodle zur Verfügung gestellte Materialien (Paper, Artikel)
1. PT im Micro-Konzept (2,5 UE)	SDGs und aktuelle Themen in diesem Kontext Aktives Auseinandersetzen mit Themen rund um Nachhaltiges Management im Allgemeinen und in Tourismus, Hotellerie und Gastronomie im Speziellen.	Input durch DOZ Durch DOZ angeregte / angeleitete Diskussion und Reflexion zu Thesen, Einordnen in Kontext	

	<p>Präsentation des Forschungsvorhabens und Aufzeigen des studentischen Parts</p> <p>Kommunikation der Vorgehensweise bei der Datenerhebung (Diary Method; Excel-Abfalltagebuch), Beschaffen und Bereitstellen der „Erhebungswerkzeuge“ (hier: Küchenwaage und Abfall-Tagebuch)</p>	<p>Input durch DOZ</p> <p>Input durch DOZ</p>	<p>Excel-Abfalltagebuch des Kompetenzzentrums für Ernährung am Bayrischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/038967/index.php</p>
1. SP (2 Wochen) im Micro-Konzept	<p>Datenerhebung durch die Studierenden</p> <p>Erhobene Daten sammeln</p>	<p>Individuell</p> <p>Entsprechend Erhebung</p>	<p>Mithilfe des Excel-Abfalltagebuchs</p> <p>Moodle zum Einreichen der Erhebungsdokumente; alternativ per E-Mail an DOZ oder in Papierform</p>
2. PT im Micro-Konzept (2,5 UE)	<p>Reflexion der erhobenen Daten der Studierenden</p> <p>Retrospektive und Transfer in den beruflichen und auch in den privaten Kontext</p>	<p>Analyse der vorläufigen Ergebnisse der laufenden Auswertung: Daten je Kurs, Vergleich der Kurse (Durchschnitte) sowie Vergleich zu Gesamtbevölkerung</p> <p>Angeleitet durch DOZ: Einzelarbeit: schreibdidaktische Methode des „Schreibdenkens“; Plenum: Diskussion</p>	
Außerhalb der LV	<p>Datenauswertung und Präsentation der Ergebnisse durch DOZ</p>	<p>Qualitativ (Inhaltsanalyse nach Mayring und MAXODA) sowie quantitativ-deskriptiv. Ergebnispräsentation durch Dozentinnen auf dem Forschungstag 2023 in Stuttgart und im zugehörigen Tagungsband (S. 60-61).</p>	

Komponenten des Forschenden Lernens im dargestellten Konzept

- | | |
|---|---|
| 1) Das Thema ist praxis-/problemorientiert? | <input checked="" type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 2) Studierende durchlaufen den gesamten Forschungszyklus? | <input type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 3) Studierende entwickeln eine eigene Fragestellung (oder wählen diese aus einem Pool aus)? | <input type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 4) Studierende wählen eine Methode aus? | <input type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung: s.2)</i> | |
| 5) Studierende arbeiten im Team? | <input type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 6) Studierende arbeiten weitestgehend eigenständig/selbstorganisiert? | <input checked="" type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 7) Studierende arbeiten (fachspezifisch) regel-/methodengeleitet? | <input checked="" type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung: Nur in der Datenerhebung, Datenanalyse erfolgt durch DOZ</i> | |
| 8) DOZ steht über gesamten Prozess als Begleiter*in zur Verfügung? | <input checked="" type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 9) Forschungserfahrung ist das zentrale Lernziel? | <input type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 10) Studierende reflektieren über ihre gemachten Erfahrungen (und Nutzen)? | <input checked="" type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung: siehe schreibdidaktische Methode „Schreibdenken“</i> | |
| 11) Dritte sind in das Projekt involviert? | <input type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 12) Die Ergebnisse sind für Dritte relevant? | <input checked="" type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung:</i> | |
| 13) Werden Ergebnisse präsentiert? | <input checked="" type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung: durch DOZ</i> | |
| 14) Werden Ergebnisse weiterverwendet (Transfer)? | <input checked="" type="checkbox"/> trifft zu |
| <i>Bemerkung: Durch Reflexion des eigenen Handelns erfolgen Integration und Transfer in den privaten und in den Arbeitskontext der Studierenden</i> | |