

# Syllabus

## Course description

<b>Course title</b>	Experiential tourism: current trends in food and wine
<b>Course code</b>	30180
<b>Scientific sector</b>	AGR/01
<b>Degree</b>	Tourism, Sport and Event Management
<b>Semester and academic year</b>	2nd Semester, 2025/2026
<b>Year</b>	2nd study year
<b>Credits</b>	6
<b>Modular</b>	No

<b>Total lecturing hours</b>	36
<b>Total lab hours</b>	0
<b>Total exercise hours</b>	6
<b>Attendance</b>	Strongly suggested, but not required.
<b>Prerequisites</b>	No formal requirements exist. However, knowledge or previous attendance of introductory statistics is strongly recommended in order to properly follow the lectures and to complete the workload for the course project.
<b>Course page</b>	<a href="https://www.unibz.it/it/faculties/economics-management/bachelor-tourism-sport-event-management/course-offering/?academicYear=2025">https://www.unibz.it/it/faculties/economics-management/bachelor-tourism-sport-event-management/course-offering/?academicYear=2025</a>

<b>Specific educational objectives</b>	<p>The course refers to the typical educational activities and belongs to the scientific area of Business Administration. The objective of the course is to teach specific knowledge on the subject, general scientific methods and content as well as acquiring specific job-related competences.</p> <p>The course content is structured as follows: Experiential tourism: Theoretical basics; Destinations: Geographical Indications and regional branding; relevance of regional products for experiential tourism; research approaches and examples from wine tourism; theory and statistical analysis of empirical data; excursion on culinary and wine experiential tourism; course project with application of statistical methods for data analysis.</p>
--	---

<b>Lecturer</b>	Günter Schamel, Office in Bruneck Professors room 1. Floor or Bozen-Bolzano E5.07, gschamel@unibz.it, tel. 0471 013170, <a href="https://www.unibz.it/de/faculties/economics-management/academic-staff/person/12015-guenter-schamel">https://www.unibz.it/de/faculties/economics-management/academic-staff/person/12015-guenter-schamel</a>
<b>Scientific sector of the lecturer</b>	AGR/01 (Economics and Rural Appraisal)
<b>Teaching language</b>	German
<b>Office hours</b>	<a href="https://www.unibz.it/en/timetable/?department=26&amp;degree=13009%2C13134">https://www.unibz.it/en/timetable/?department=26&amp;degree=13009%2C13134</a>

<b>List of topics covered</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experience tourism: Theoretical foundations</li> <li>• Destinations: Geographical Indications, regional brands</li> <li>• Relevance of regional products for experience tourism</li> <li>• Research approaches and examples of wine tourism</li> <li>• Excursion: Culinary and wine in experience tourism</li> <li>• Interpretation of empirical data and research results</li> <li>• Project support (literature search, citation, presentation)</li> <li>• Course project on culinary and wine experience tourism</li> </ul>
<b>Teaching format</b>	Lectures, discussions and exercises, term project, half-day study trips. Details on the study trips will be announced during the course.

<b>Learning outcomes</b>	<p><u>Knowledge and understanding:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Theoretical foundations of experiential tourism.</li> <li>- Relevance of regional products for experiential tourism and tourism development</li> <li>- Sustainability as a concept related to regional production and experiential tourism.</li> <li>- The importance of regional products, gastronomy and wine in decisions related to visitor demand and destination supply.</li> <li>- social and economic factors in the development of regional product markets and tourist experiences</li> <li>- economic importance of regional value chains</li> <li>- Importance of regional food and wine in destination development concepts</li> <li>- Research examples related to wine, food, and culinary tourism.</li> </ul> <p><u>Applying knowledge and understanding:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- apply and interpret theoretical concepts and relevant empirical analyses and their results within a given context.</li> <li>- formulate relevant hypotheses and research questions in order to determine social and economic factors in regional product markets.</li> <li>- Collecting data through literature search, surveys and expert interviews and how to interpret them.</li> </ul> <p><u>Making Judgments:</u></p> <p>The ability to critically assess and evaluate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- existing research with respect to their applicability in practice</li> <li>- tourism relevant instruments intended to promote regional products with respect to their effectiveness.</li> <li>- data collectability and measurability issues when designing a survey.</li> </ul> <p><u>Communication:</u></p> <p>The communication of knowledge, empirical methods of analysis and research related to food and wine and their relevance for tourism.</p> <p><u>Learning Skills:</u></p>
--------------------------	--

	<p>Ability to link theoretical concepts and empirical evidence. Interpret and relate research questions and available literature research. Ability to extend the knowledge acquired during the course (lecture, term project) by reading and understanding related scientific research and analysis.</p>
<p><b>Assessment</b></p>	<p><u>A) Attending Students (attend at least 50% of the lessons):</u>  The assessment of the course performance is based on a written exam lasting 90 minutes, as well as on the individual contributions to a topical in-class group project and the active participation in the classroom. Project work and classroom contributions are valid for the current academic year and cannot be carried over to the next academic year.</p> <p><u>B) Non-Attending Students (attend less than 50% of lessons):</u>  The assessment of the course performance is based on a written exam lasting 90 minutes which does not differ from the exam for attending students. In addition, it is required to submit a 10-page seminar paper.  For the written final exam, no textbook or other teaching materials, or any electronic device will be admitted to the exam room. Only dictionaries and a simple calculator are permitted.</p>
<p><b>Assessment language</b></p>	<p>German</p>
<p><b>Evaluation criteria and criteria for awarding marks</b></p>	<p>The assessment for attending students is as follows: final exam (60% or 60 points), in-class group project (30% or 30 points), active class participation and discussion (10% or 10 points).  The assessment for non-attending students is as follows: written final exam (60%), seminar paper (40%). To pass the course, students need to achieve at least 50% or 50 points.</p> <p>Relevance for the assessment of the <u>written final exam</u>: clarity of answers, mastery of language (also with respect to teaching language), ability to summarize, evaluate, and establish relationships between topics.</p> <p>Relevance for the assessment of the <u>in-class project</u>: creativity and critical thinking (quality of arguments and their relevance for the project topic), ability to cooperate and contribute to work on a specified topic and the ability to structure, summarize and critically assess the results. Class participation and discussion will be evaluated in terms of interactive contributions to the group project and to in class discussions.</p> <p>The seminar paper serves to achieve equivalence in learning outcomes between attending and non-attending students.</p> <p>Relevance for the assessment of <u>seminar paper</u>: quality and clarity of writing in the language of instruction, creativity, critical thinking, synthesis and judgement regarding the topic covered.</p> <p>The seminar paper must be handed in 14 days before the written examination date. Not to hand in a seminar paper means that only 60% of the course work can be completed.</p> <p>ATTENTION: The seminar paper must be written according to scientific standards and all sources must be cited. Afterwards</p>

	<p>the paper is checked with the software TURNITIN. Unauthorized use of sources will be considered an attempt to cheat and will be subject to the sanctions provided for by the examination regulations.</p> <p>The chosen topic of the seminar paper must be closely related to the subject matter of the course and hence must be agreed with the lecturer <b>at least 30 days before the next written examination date</b>. The materials in the Reserve Collection (or share-point) are guidance in selecting a topic. Both a literature review or a review of a scientific article can be done and submitted. The outline of the seminar paper based on a literature review is as follows: Introduction and formulation of the research question, presentation and analysis of suitable references in the literature, synthesis and conclusions. The outline of a seminar paper based on a review of a scientific article is as follows: Introduction with a short presentation and analysis of the results, critical examination of the research approach and results obtained, evaluation of relevant additional references, synthesis and conclusions.</p>
--	--

<p><b>Required readings</b></p>	<p>Unfortunately, there is no relevant textbook in German for this course. However, students may refer to additional readings in English as background material for the lectures.</p>
<p><b>Supplementary readings</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pine and Gilmore 2000. Erlebniskauf. Econ.</li> <li>- Slocum, Curtis 2017, Food and Agricultural Tourism: Theory and Best Practice, Routledge.</li> <li>- Yeoman 2015, The Future of Food Tourism, Channel View Publications.</li> <li>- Getz, Andersson, Robinson, Vujcic 2014. Foodies and Food Tourism. Goodfellow Publishers.</li> <li>- Sidali, Spiller, Schultze (Editors) 2011. Food, Agri-Culture and Tourism, Springer Verlag.</li> <li>- Carlsen and Charters (Editors) 2006. Global Wine Tourism, CAB International</li> <li>- Hjalager and Richards (Editors) 2002. Tourism and Gastronomy. Routledge.</li> </ul>

# Syllabus

## Beschreibung der Lehrveranstaltung

<b>Titel der Lehrveranstaltung</b>	Erlebnistourismus: Aktuelle Trends in der Lebensmittel- und Weinbranche
<b>Code der Lehrveranstaltung</b>	30180
<b>Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich der Lehrveranstaltung</b>	AGR/01
<b>Studiengang</b>	Tourismus-, Sport- und Eventmanagement
<b>Semester und akademisches Jahr</b>	Sommer Semester, 2025/2026
<b>Studienjahr</b>	2. Studienjahr
<b>Kreditpunkte</b>	6
<b>Modular</b>	Nein

<b>Gesamtanzahl der Vorlesungsstunden</b>	36
<b>Gesamtzahl der Laborstunden</b>	0
<b>Gesamtzahl der Übungsstunden</b>	6
<b>Anwesenheit</b>	Wird besonders empfohlen. Es gilt aber keine Anwesenheitspflicht
<b>Voraussetzungen</b>	Es gibt keine formalen Voraussetzungen aber Grundkenntnisse bzw. ein Einführungskurs in Statistik werden dringend empfohlen um den Vorlesungen zu folgen und das vorgesehene Kursprojekt anzufertigen.
<b>Link zur Lehrveranstaltung</b>	<a href="https://www.unibz.it/it/faculties/economics-management/bachelor-tourism-sport-event-management/course-offering/?academicYear=2025">https://www.unibz.it/it/faculties/economics-management/bachelor-tourism-sport-event-management/course-offering/?academicYear=2025</a>

<b>Spezifische Bildungsziele</b>	<p>Die Lehrveranstaltung ist fachtypischen Bildungstätigkeiten zuzuordnen und gehört dem Fachbereich Betriebswirtschaftslehre an. Ziel der Lehrveranstaltung ist sowohl die Vermittlung fachtypischen Wissens und allgemeinen wissenschaftlichen Methoden sowie der Erwerb von spezifischen beruflichen Kompetenzen.</p> <p>Der Kursinhalt ist wie folgt gegliedert: Erlebnistourismus: Theoretische Grundlagen; Destinationen; Herkunftskennzeichen und -marken; Relevanz regionaler Produkte für den Erlebnistourismus; Forschungsansätze und -beispiele Weintourismus; Theorie und statistische Auswertung empirischer Daten; Exkursion zum Thema Erlebnistourismus Kulinarik und Wein; Kursprojekt mit Anwendung statistischer Methoden zur Datenauswertung.</p>
----------------------------------	--

<b>Dozent</b>	Günter Schamel, Office in Bruneck professors room 1. Floor or Bozen-Bolzano E5.07, gschamel@unibz.it, tel. 0471 013170, <a href="https://www.unibz.it/de/faculties/economics-management/academic-staff/person/12015-guenter-schamel">https://www.unibz.it/de/faculties/economics-management/academic-staff/person/12015-guenter-schamel</a>
---------------	---

<b>wissenschaftlich-disziplinärer Bereich</b>	AGR/01 (Ökonomie und RURale Bewertung)
<b>Dozent</b>	
<b>Unterrichtssprache</b>	Deutsch
<b>Sprechzeiten</b>	<a href="https://www.unibz.it/en/timetable/?department=26&amp;degree=13009%2C13134">https://www.unibz.it/en/timetable/?department=26&amp;degree=13009%2C13134</a>
<b>Auflistung der behandelten Themen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erlebnistourismus: Theoretische Grundlagen</li> <li>• Destinationen. Herkunftskennzeichen und -marken</li> <li>• Relevanz regionaler Produkte für den Erlebnistourismus</li> <li>• Forschungsansätze und -beispiele Weintourismus</li> <li>• Exkursion: Erlebnistourismus Kulinarik und Wein</li> <li>• Interpretation von empirischen Daten &amp; Forschungsergebnissen</li> <li>• Projektunterstützung (Literatursuche, Zitierung, Präsentation)</li> <li>• Kursprojekt zum Erlebnistourismus Kulinarik und Wein</li> </ul>
<b>Unterrichtsform</b>	Vorlesungen, Diskussionen, Tutorien, Gruppenprojekte, Halbtags Exkursion. Details zur Exkursion werden im Verlauf der Lehrveranstaltung noch bekannt gegeben.

<b>Erwartete Lernergebnisse</b>	<p><u>Wissen und Verstehen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Theoretische Grundlagen des Erlebnistourismus.</li> <li>- Relevanz regionaler Produkte für den Erlebnis-tourismus und die Tourismusentwicklung</li> <li>- Nachhaltigkeit als Konzept in Bezug auf regionale Produktion und Erlebnistourismus</li> <li>- Bedeutung von regionalen Produkten, Gastronomie und Wein in den Entscheidungen von Besuchern (Nachfrage) und Anbietern (Angebot)</li> <li>- soziale und ökonomische Faktoren in der Entwicklung regionaler Produktmärkte und touristischer Erlebnisse</li> <li>- wirtschaftliche Bedeutung regionaler Wertschöpfungsketten</li> <li>- Bedeutung von regionalen Nahrungsmitteln und Wein in Destinationsentwicklungskonzepten</li> <li>- Forschungsansätze und -beispiele zum Thema Kulinarik- und Weintourismus</li> </ul> <p><u>Anwendung von Wissen und Kenntnissen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Theoretische Ansätze sowie empirisch relevante Analysen und deren Ergebnisse in einem vorgegebenen Rahmen anwenden und interpretieren.</li> <li>- Formulierung von relevanten Hypothesen und Fragestellungen zur Bestimmung von sozialen und ökonomischen Faktoren auf regionalen Märkten</li> <li>- Datenerfassung durch Literaturrecherche, Umfragen und Experteninterviews und deren Auslegung</li> </ul> <p><u>Urteilen (Making Judgements):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Aussagefähigkeit empirischer Untersuchungsergebnisse kritisch beurteilen und Anwendungsmöglichkeiten einschätzen</li> </ul>
---------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fähigkeit tourismusrelevante Instrumente, die den Absatz lokaler Produkte fördern sollen, kritisch zu hinterfragen und deren Wirksamkeit zu evaluieren</li> <li>- Die Erfassbarkeit und Messbarkeit von Daten zu beurteilen.</li> </ul> <p><u>Kommunikation (Communication):</u> Die Kommunikation von Wissen, empirischer Analyse-methoden und Untersuchungsergebnissen in Bezug auf regionale Produkte und der Bedeutung für den Tourismus.</p> <p><u>Lernstrategien (Learning Skills):</u> Verknüpfung theoretischer Zusammenhänge und empirische Forschungsergebnisse. Interpretation und Einordnung von Forschungsfragen und Literaturrecherche. Die Fähigkeit das Erlernte Wissen aus der Vorlesung und dem Projekt durch Lektüre und Verständnis wissenschaftlicher Forschung eigenständig zu erweitern.</p>
--	--

<b>Art der Prüfung</b>	<p><u>A) Anwesende Studenten („attending students“)</u> sind bei <u>mindestens 50% der Vorlesungen anwesend</u>: Die Bewertung erfolgt mit einer 90-minütigen schriftlichen Prüfung, durch die Bearbeitung des Gruppenprojekts und durch aktive Teilnahme im Rahmen der Vorlesung und des Gruppenprojektes.</p> <p><u>B) Nicht-anwesende Studenten („non-attending students“)</u> sind zu <u>weniger als 50% der Vorlesungen anwesend</u>: Die Bewertung der Kursleistung erfolgt ausschließlich mittels einer 90-minütigen schriftlichen Prüfung, die sich inhaltlich nicht von der Prüfung für anwesende Studenten unterscheidet. Zusätzlich ist die Ausarbeitung einer dem Kursprojekt gleichwertigen Leistung in Form einer mind. 10-seitigen <b>Seminararbeit</b> erforderlich.</p> <p>Leistungen im Gruppenprojekt, der Seminararbeit sowie durch aktive Teilnahme sind nur im laufenden akademischen Jahr gültig und werden nicht ins nächste akademische Jahr übertrage. Zur schriftlichen Prüfung sind lediglich ein Wörterbuch und ein Taschenrechner als Hilfsmittel erlaubt. Es sind keine Materialien aus der Vorlesung, Aufzeichnungen oder sonstige begleitende Materialien und elektronische Hilfsmittel erlaubt.</p>
<b>Prüfungssprache</b>	Deutsch
<b>Bewertungskriterien und Kriterien für die Notenermittlung</b>	<p>Die Benotung für „<b>attending students</b>“ basiert auf folgender Gewichtung: Schriftliche Prüfung (60% bzw. 60 Punkte), Gruppenprojekt (30% bzw. 30 Punkte), aktive Partizipation und Diskussionsteilnahme (10% bzw. 10 Punkte). Die Bewertung der Kursleistung für „<b>non-attending students</b>“ ist wie folgt: Schriftliche Prüfung (60%). Seminararbeit (40%). Zum Bestehen des Kurses sind mindestens 50% der Punkte erforderlich.</p> <p>In der schriftlichen Prüfung werden die Güte und Klarheit der Antwort, die Beherrschung der Sprache und die Fähigkeit sowie korrekte Bezüge zu behandelten Themen bewertet. Im Gruppen-</p>

	<p>projekt wird die Fähigkeit der Zusammenarbeit, Kreativität, kritisches Denken, Synthesefähigkeit und das Urteilsvermögen bewertet. Partizipation und Diskussionsteilnahme werden anhand der interaktiven Teilnahme am Gruppenprojekt sowie durch aktive Diskussionsbeiträge während der Vorlesungen bewertet.</p> <p>Die <b>Seminararbeit</b> garantiert vergleichbare Lernziele für nicht-anwesende Studenten. Dazu wird die Beherrschung der Sprache, die Güte und Klarheit der schriftlichen Ausführung sowie kritisches Denken, Kreativität, Synthesefähigkeit und Urteilsvermögen in Bezug auf das behandelte Thema bewertet. Die Seminararbeit ist <b>14 Tage</b> vor dem schriftlichen Prüfungstermin abzugeben. Keine Seminararbeit abzugeben, bedingt dass nur max. 60% der Kursleistung erbracht werden können. ACHTUNG: Die Seminararbeit ist nach wissenschaftlichen Standards zu verfassen und es sind jegliche Quellen zu zitieren. Anschließend wird die Arbeit mit der Software TURNITIN überprüft. Unerlaubte Quellennutzung wird als Täuschungsversuch gewertet und mit den von der Prüfungsordnung vorgesehenen Sanktionen belegt.</p> <p>Das Thema der Seminararbeit hat fachlich einen engen Bezug zur Thematik des Kurses und muss deswegen spätestens 30 Tage vor dem nächsten Prüfungstermin mit dem Dozenten abgesprochen werden. Zur Themeneingrenzung sind die Materialien in der Reserve Collection bzw. im Sharepoint hilfreich. Es kann eine Literaturrecherche oder eine Kritik eines wissenschaftlichen Artikels eingereicht werden. Die vorgesehene Struktur der Seminararbeit basierend als Literaturrecherche ist wie folgt: Einleitung und Formulierung der Fragestellung, Darstellung und Analyse passender Literaturquellen, Synthese und Schlussfolgerungen. Die vorgesehene Struktur der Seminararbeit als Kritik eines wissenschaftlichen Artikels ist wie folgt: Einleitung mit kurzer Darstellung und Analyse der Ergebnisse, kritische Hinterfragung des Ansatzes und der Ergebnisse, Auswertung relevanter zusätzlicher Literatur, Synthese und Schlussfolgerungen.</p>
<p><b>Pflichtliteratur</b></p>	<p>Leider ist kein Lehrbuch in deutscher Sprache für diesen Kurs erhältlich. Die Studenten können jedoch die weiterführende Literatur in englischer Sprache als Hintergrund für die Vorlesungsinhalte heranziehen</p>
<p><b>Weiterführende Literatur</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Slocum, Curtis 2017, Food and Agricultural Tourism: Theory and Best Practice, Routledge.</li> <li>- Yeoman 2015, The Future of Food Tourism, Channel View Publications.</li> <li>- Getz, Andersson, Robinson, Vujicic 2014. Foodies and Food Tourism. Goodfellow Publishers.</li> <li>- Sidali, Spiller, Schultze (Editors) 2011. Food, Agri-Culture and Tourism, Springer Verlag</li> </ul>

- Carlsen and Charters (Editors) 2006.  
Global Wine Tourism, CAB International
- Hjalager and Richards (Editors) 2002.  
Tourism and Gastronomy. Routledge.
- Pine and Gilmore 2000. Erlebniskauf. Econ.