

## Syllabus Kursbeschreibung

<b>Course title</b>	Enogastronomic Tourism
<b>Course code</b>	31011
<b>Scientific sector</b>	AGR/01
<b>Degree</b>	Master in Tourism Management
<b>Semester and academic year</b>	1st 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>	-
<b>Total exercise hours</b>	-
<b>Attendance</b>	suggested, but not required
<b>Prerequisites</b>	not foreseen
<b>Course page</b>	<a href="#">Course Offering - Enrolled before 2025 / Free University of Bozen-Bolzano</a>
<b>Specific educational objectives</b>	<p>The course refers to the complementary educational activities chosen by the student.</p> <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>
<b>Lecturer</b>	Dr. Isabel Schäufole- Elbers, <a href="mailto:IsabelMarie.SchaeufeleElbers@unibz.it">IsabelMarie.SchaeufeleElbers@unibz.it</a> , Campus Bruneck-Brunico, Main Building, 1st Floor, Office 1.08 <a href="#">Isabel Schäufole-Elbers / Free University of Bozen-Bolzano</a>
<b>Scientific sector of the lecturer</b>	AGR/01
<b>Teaching language</b>	German
<b>Office hours</b>	<a href="#">Timetables / Free University of Bozen-Bolzano</a>
<b>Lecturing assistant</b>	-
<b>Teaching assistant</b>	-
<b>Office hours</b>	-
<b>List of topics covered</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumer behavior in food and wine</li> <li>• Gastronomy and Tourism</li> <li>• Food and Wine Marketing</li> <li>• Sustainability in Gastronomy</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applied Research Methods</li> <li>• Research Project on the implementation of sustainability in gastronomy or the development of sustainable tourism products related to food and/or wine</li> </ul>
<b>Teaching format</b>	Frontal lectures, exercises, student project
<b>Learning outcomes</b>	<p>Knowledge and understanding:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Theoretical foundations of food and wine tourism</li> <li>- Relevance of local products for tourism and tourism development</li> <li>- The importance of local products, gastronomy and wine in decisions related to visitor demand</li> <li>- Social and economic factors in the development of local product markets and tourist experiences</li> <li>- Economic importance of local value chains</li> <li>- Importance of local food and wine in destination development concepts</li> <li>- Research approaches and examples related to wine and culinary tourism</li> </ul> <p>Applying knowledge and understanding:</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>-Gain insight into effective strategies for marketing food and wine with sustainability characteristics.</li> <li>-Formulate marketing strategies specifically tailored to promote food and wine with sustainability attributes.</li> <li>-Evaluate the sustainability practices of restaurants, hotels, and wine businesses, and create comprehensive business and marketing plans to foster sustainable development.</li> <li>-case study on sustainability strategies in gastronomy</li> </ul> <p>Making Judgments:</p> <p>The ability to critically assess and evaluate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-existing research in particular with respect to their applicability in practice</li> <li>-relevant instruments intended to promote gastronomy and wine tourism in particular with respect to their effectiveness</li> </ul> <p>Communication:</p> <p>The communication of knowledge and research results with respect to gastronomy and wine tourism</p> <p>Presentation of the case study in class</p> <p>Learning Skills:</p> <p>Ability to link theoretical concepts to gastronomy and wine businesses. Interpret and relate research questions.</p> <p>Ability to autonomously extend the knowledge acquired</p>

	during the course (lecture, term project) by reading and understanding related scientific research and analysis.
<b>Assessment</b>	<p>A) Attending Students:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Written examination: 50 %</li> <li>- Project work: 35 %</li> <li>-Active Participation in class: 15 %</li> </ul> <p>The project work is a case study in gastronomy or food/wine tourism on sustainability related topics. The results are presented through a project report (6 pages) and a PowerPoint presentation. The project work is carried out as group work.</p> <p>The 20-minute presentation of the project results will take place during the lectures.</p> <p>The project report must be submitted at least three days before the oral presentation.</p> <p>B) Non-attending students:</p> <p>Non-attending students do not take part in the project work. They write individually a 8-page seminar paper related to a topic of the course based on scientific literature.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Written examination: 60 %</li> <li>- Seminar paper: 40 %</li> </ul> <p>NOTE: Project work and Seminar paper are valid for 1 academic year and cannot be carried over beyond that time-frame for both attending and non-attending students.</p>
<b>Assessment language</b>	German
<b>Evaluation criteria and criteria for awarding marks</b>	<p>All students enrolled in the course are admitted to the standard assessment described below.</p> <p>Relevant for the written exam: clarity of answers, mastery of terminology related to the course, ability to summarize, evaluate, and establish relationships between topics.</p> <p>Relevant for project work (seminar paper and oral presentation): development of research questions, application of theoretical knowledge to a business case, strategic thinking, writing and presentation skills, skills in critical thinking.</p> <p>ATTENTION: The seminar paper has to be written according to scientific standards and all sources have to be cited. Afterwards the paper is checked with the</p>

	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.
<b>Required readings</b>	Dreyer, A., & Antz, C. (2011). <i>Wein und Tourismus Erfolg durch Synergien und Kooperationen</i> . Schmidt.
<b>Supplementary readings</b>	Gössling, S., & Hall, C. M. (2021). <i>The sustainable chef: The environment in culinary arts, restaurants, and hospitality</i> . Routledge.

## Syllabus

### Beschreibung der Lehrveranstaltung

<b>Titel der Lehrveranstaltung</b>	Önogastronomischer Tourismus
<b>Code der Lehrveranstaltung</b>	31011
<b>Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich der Lehrveranstaltung</b>	AGR/01
<b>Studiengang</b>	Master in Tourismusmanagement
<b>Semester und akademisches Jahr</b>	1. 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>	-
<b>Gesamtzahl der Übungsstunden</b>	-
<b>Anwesenheit</b>	die Teilnahme wird empfohlen aber sie ist nicht Pflicht
<b>Voraussetzungen</b>	nicht vorgesehen
<b>Link zur Lehrveranstaltung</b>	<a href="#">Course Offering - Enrolled before 2025 / Free University of Bozen-Bolzano</a>
<b>Spezifische Bildungsziele</b>	<p>Die Lehrveranstaltung ist den fachtypischen Bildungstätigkeiten zuzuordnen und gehört dem Fachbereich Betriebswirtschaftslehre an.</p> <p>Ziel des Kurses ist die Vermittlung von fachspezifischem Wissen, allgemeinen wissenschaftlichen Methoden und Inhalten sowie der Erwerb von berufsspezifischen Kompetenzen.</p>
<b>Dozent</b>	Dr. Isabel Schäufele- Elbers, <a href="mailto:IsabelMarie.SchaeufeleElbers@unibz.it">IsabelMarie.SchaeufeleElbers@unibz.it</a> , Campus Bruneck-Brunico, Hauptgebäude, 1. Stock, Büro 1.08 <a href="#">Isabel Schäufele-Elbers / Free University of Bozen-Bolzano</a>
<b>wissenschaftlich-disziplinärer Bereich Dozent</b>	AGR/01
<b>Unterrichtssprache</b>	Deutsch

<b>Sprechzeiten</b>	<a href="#">Timetables / Free University of Bozen-Bolzano</a>
<b>Lecturing assistant</b>	-
<b>Teaching assistant</b>	-
<b>Office hours</b>	-
<b>Auflistung der behandelten Themen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbraucherverhalten bei Lebensmitteln und Wein</li> <li>• Gastronomie und Tourismus</li> <li>• Nachhaltigkeit in der Gastronomie</li> <li>• Lebensmittel- und Weinmarketing</li> <li>• Angewandte Forschungsmethoden</li> <li>• Forschungsprojekt zur Implementierung von Nachhaltigkeitsstrategien in der Gastronomie oder zur Entwicklung eines nachhaltigen touristischen Produktes mit Lebensmittel- und/oder Weinbezug</li> </ul>
<b>Unterrichtsform</b>	Vorlesungen, Projektarbeit
<b>Erwartete Lernergebnisse</b>	<p>Wissen und Verstehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Theoretische Grundlagen des Gastronomie- und Weintourismus</li> <li>- Relevanz lokaler Produkte für den Tourismus und die Tourismusedwicklung</li> <li>- Die Bedeutung lokaler Produkte, der Gastronomie und des Weins bei Entscheidungen im Zusammenhang mit der Besuchernachfrage</li> <li>- Soziale und wirtschaftliche Faktoren bei der Entwicklung lokaler Produktmärkte und touristischer Erlebnisse</li> <li>- Wirtschaftliche Bedeutung der lokalen Wertschöpfungsketten</li> <li>- Bedeutung von lokalen Lebensmitteln und Wein in Destinationsentwicklungskonzepten</li> <li>- Forschungsansätze und Beispiele zum Thema Wein und kulinarischer Tourismus</li> </ul> <p>Anwendung von Wissen und Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretation theoretischer Konzepte und relevanter empirischer Analysen und deren Ergebnisse in einem gegebenen Kontext</li> <li>- Ein Verständnis dafür entwickeln, wie man nachhaltig produzierte Weine und Lebensmittel vermarktet</li> <li>- Marketingstrategien entwickeln, um Lebensmittel und Weine mit Nachhaltigkeitseigenschaften zu vermarkten.</li> <li>- Die Nachhaltigkeitsleistungen von Restaurants, Hotels und Weingütern bewerten und Geschäfts- sowie Marketingstrategien für eine nachhaltige Entwicklung erstellen.</li> <li>- Durchführung einer Fallstudie zu Nachhaltigkeitsstrategien in der Gastronomie</li> </ul> <p>Urteilen:</p> <p>Die Fähigkeit, kritisch zu beurteilen und zu bewerten</p>

	<p>-bestehende Forschungsarbeiten insbesondere im Hinblick auf ihre Anwendbarkeit in der Praxis          -relevante Instrumente zur Förderung des Gastronomie- und Weintourismus insbesondere im Hinblick auf ihre Wirksamkeit          Kommunikation:          Vermittlung von Wissen und Forschungsergebnissen im Bereich der Gastronomie und des Weintourismus          Präsentation der Fallstudie</p> <p>Lernfähigkeit: Fähigkeit theoretische Konzepte in der gastronomischen Praxis und in Weinfirmen anzuwenden. Fähigkeit, das im Kurs (Vorlesung, Projektarbeit) erworbene Wissen durch Lesen und Verstehen verwandter wissenschaftlicher Untersuchungen selbstständig zu erweitern</p>
--	---

<p><b>Art der Prüfung</b></p>	<p>A) Teilnehmende Studenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Prüfung: 50 %</li> <li>- Projektarbeit: 35 %</li> <li>- Aktive Teilnahme am Unterricht: 15 %</li> </ul> <p>Bei der Projektarbeit handelt es sich um eine Fallstudie in der Gastronomie zu Nachhaltigkeitsthemen. Die Ergebnisse der Studie werden in einem kurzen Projektbericht (6 Seiten) und einer PowerPoint-Präsentation vorgestellt. Die Projektarbeit wird als Gruppenarbeit durchgeführt.</p> <p>Die 20-minütige Präsentation der Projektergebnisse findet während der Vorlesungen statt.</p> <p>Der Projektbericht muss spätestens drei Tage vor der mündlichen Präsentation eingereicht werden.</p> <p>B) Nicht teilnehmende Studierende:</p> <p>Nicht teilnehmende Studierende nehmen nicht an der Projektarbeit teil. Sie verfassen eine 8-seitige Seminararbeit zu einem Thema der Lehrveranstaltung auf der Grundlage wissenschaftlicher Literatur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Prüfung: 60 %</li> <li>- Seminararbeit: 40 %</li> </ul> <p>HINWEIS: Die Projektarbeit und die Seminararbeit sind für ein akademisches Jahr gültig und können nicht über diesen Zeitraum hinaus übertragen werden, sowohl für</p>
-------------------------------	--

	teilnehmende als auch für nicht teilnehmende Studierende.
<b>Prüfungssprache</b>	Deutsch
<b>Bewertungskriterien und Kriterien für die Notenermittlung</b>	<p>Alle für den Kurs eingeschriebenen Studenten sind zu der Standardprüfung zugelassen, die im Folgenden beschrieben wird.</p> <p>Relevant für die schriftliche Prüfung: Klarheit der Antworten, Beherrschung der Terminologie im Zusammenhang mit dem Kurs, Fähigkeit Themen zusammenzufassen, zu bewerten und Beziehungen zwischen ihnen herzustellen.</p> <p>Relevant für die Projektarbeit: wissenschaftliche Arbeitsweise, Entwicklung von Forschungsfragen, Anwendung von theoretischem Wissen in einem betriebswirtschaftlichen Kontextwissenschaftliche Schreib- und Präsentationsfähigkeiten, Fähigkeiten zum kritischen Denken.</p> <p>ACHTUNG: Die Seminararbeit ist nach wissenschaftlichen Standards zu verfassen und alle Quellen sind zu zitieren. Die Arbeit wird mit der Software TURNITIN geprüft. Die unbefugte Verwendung von Quellen wird als Täuschungsversuch gewertet und mit den in der Prüfungsordnung vorgesehenen Sanktionen geahndet.</p>
<b>Pfichtliteratur</b>	Dreyer, A., & Antz, C. (2011). <i>Wein und Tourismus Erfolg durch Synergien und Kooperationen</i> . Schmidt.
<b>Weiterführende Literatur</b>	Gössling, S., & Hall, C. M. (2021). <i>The sustainable chef: The environment in culinary arts, restaurants, and hospitality</i> . Routledge. (online lesbar über die Bibliothek)