Syllabus

Kursbeschreibung

Titel der Lehrveranstaltung	Önogastronomischer Tourismus
Code der Lehrveranstaltung	31011
Zusätzlicher Titel der Lehrveranstaltung	
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	AGRI-01/A
Sprache	Deutsch
Studiengang	Master in Tourismusmanagement
Andere Studiengänge (gem. Lehrveranstaltung)	
Dozenten/Dozentinnen	dr. Isabel Marie Schäufele-Elbers, IsabelMarie.SchaeufeleElbers@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/economics-management/academic-staff/person/46591
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Erstes Semester
Studienjahr/e	2
KP	6
Vorlesungsstunden	36
Laboratoriumsstunden	-
Stunden für individuelles Studium	-
Vorgesehene Sprechzeiten	18
Inhaltsangabe	Der Kurs Önogastronischer Tourismus behandelt folgende Themen: • Die Rolle von Lebensmitteln und Wein in der nachhaltigen Tourismusentwicklung • Konzeption von kulinarischen Erlebnissen im Bereich Wein und Gastronomie • Nachhaltigkeitsorientierte Unternehmensstrategien:

	pflanzenbasierte Geriche, Bio-Lebensmitteln und Reduktion von Lebensmittelverschwendung
Themen der Lehrveranstaltung	• Verbraucherverhalten bei Lebensmitteln und Wein • Gastronomie und Tourismus • Nachhaltigkeit in der Gastronomie • Lebensmittel- und Weinmarketing • Angewandte Forschungsmethoden • Forschungsprojekt zur Implementierung von Nachhaltigkeitsstrategien in der Gastronomie oder zur Entwicklung eines nachhaltigen touristischen Produktes mit Lebensmittel- und/oder Weinbezug
Stichwörter	Lebensmittel- und Weintourismus, Regionale Produkte, Nachhaltiger Konsum, Erlebnistourismus, Agrotourismus,
Empfohlene Voraussetzungen	
Propädeutische Lehrveranstaltungen	
Unterrichtsform	Vorlesungen, Übungen, Exkursionen, Projektarbeit
Anwesenheitspflicht	-
Spezifische Bildungsziele und erwartete Lernergebnisse	Kenntnisse und Verständnis - von Modellen und Instrumenten für das Management von a) Tourismusunternehmen; b) Verbänden, Konsortien, gemeinnützigen Organisationen für das Management und die Förderung des Tourismus und damit verbundener Aktivitäten
Spezifisches Bildungsziel und erwartete Lernergebnisse (zusätzliche Informationen)	
Art der Prüfung	a) Teilnehmende Studierende - Schriftliche Prüfung: 50 %, All ILOs are assessed (ILO 1) - Projektarbeit: 50 %, All ILOs are assessed (ILO 1) Bei der Projektarbeit handelt es sich um eine Fallstudie in Tourismus oder Gastronomie zu Nachhaltigkeitsthemen. Die Ergebnisse der Studie werden vorgestellt und diskutiert. Die Projektarbeit wird als Gruppenarbeit durchgeführt. Die 15-minütige Präsentation und 15-minütige Diskussion der Projektergebnisse findet während der Vorlesungen statt.

	B) Nicht teilnehmende Studierende: Nicht teilnehmende Studierende bearbeiten die Projektarbeit in Einzelarbeit. Die Ergebnisse der Studie werden vorgestellt und diskutiert. Die 15-minütige Präsentation und 15-minütige Diskussion der Projektergebnisse findet während der Vorlesungen statt. - Schriftliche Prüfung: 60 %, All ILOs are assessed (ILO 1) - Seminararbeit: 40 %, All ILOs are assessed (ILO 1)
Bewertungskriterien	Alle für den Kurs eingeschriebenen Studenten sind zu der Standardprüfung zugelassen, die im Folgenden beschrieben wird. 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. Relevant für die Projektarbeit: wissenschaftliche Arbeitsweise, Entwicklung von Forschungsfragen, Anwendung von theoretischem Wissen in einem betriebswirtschaftlichen Kontext. Wissenschaftliche Präsentationsfähigkeiten, Fähigkeiten zum kritischen Denken.
Pflichtliteratur	Dreyer, A., & Antz, C. (2011). Wein und Tourismus Erfolg durch Synergien und Kooperationen. Schmidt. Gössling, S., & Hall, C. M. (2021). The sustainable chef: The environment in culinary arts, restaurants, and hospitality. Routledge
Weiterführende Literatur	
Weitere Informationen	
Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)	Nachhaltiger Konsum und Produktion