



Tablica 2.

### 3.2. Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	izv. prof. dr. sc. Ljubica Pilepić Stifanich	
Naziv predmeta	Inovativne tehnologije	
Studijski program	Sveučilišni diplomski studij "Marketing u turizmu"	
Status predmeta	Izborni	
Godina	1. godina	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)

#### 1. OPIS PREDMETA

##### 1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je upoznati studente sa inovativnim tehnologijama u turizmu i hotelijerstvu, mogućnostima koje one pružaju i područjima primjene. Cilj je razviti kod studenata specifične vještine i znanja koja su potrebna za primjenu inovativnih tehnologija u turizmu i hotelijerstvu te za razvoj i kreiranje novih koncepata poslovanja pomoću inovativnih tehnologija.

##### 1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema.

##### 1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon položenog predmeta student će biti sposoban:

1. Kritički prosuđivati prednosti i nedostatke korištenja inovativnih tehnologija u turizmu i hotelijerstvu
2. Preispitati moguća područja primjene inovativnih rješenja u svrhu optimizacije poslovanja, personaliziranog korisničkog iskustva i postizanju konkurentnosti
3. Podržati i preporučiti implementaciju inovativnih tehnoloških rješenja u digitalizaciji proizvoda i usluga
4. Samostalno osmisliti i predložiti nove koncepte poslovanja subjekata u turizmu i hotelijerstvu uz istovremeno prepoznavanje novih prilika na tržištu te njihovo iskorištavanje u smislu primjene inovativnih tehnologija

##### 1.4. Sadržaj predmeta

Uvod u inovativne tehnologije u turizmu i hotelijerstvu (pregled općih i specifičnih tehnoloških trendova u turizmu i hotelijerstvu); Tehnologije prepoznavanja glasa (glasovno pretraživanje i upravljanje glasom); Prednosti i nedostaci beskontaktnog plaćanja i kompatibilnost s programima vjernosti; Umjetna inteligencija i robotika u hotelima i restoranima; Glasovni asistenti i njihova uloga u poboljšanju korisničkog iskustva i zadovoljstva; Primjeri korištenja virtualne i proširene stvarnosti u turizmu i hotelijerstvu; Mobilno poslovanje i hotelske aplikacije; Primjena biometrije u turizmu i hotelijerstvu; Pametni hoteli i pametne destinacije bazirane na Internetu stvari (IoT); Kibernetička sigurnost i zaštita privatnosti u turizmu i hotelijerstvu (blockchain tehnologije); Veliki podatci i prediktivna analitika u pružanju personaliziranih iskustava i upravljanju prihodima; Cloud tehnologija u hotelskoj industriji; Inovativni tehnološki trendovi koji će oblikovati budućnost poslovanja u turizmu i hotelijerstvu



1.5. Vrste izvođenja nastave		<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji <input type="checkbox"/> terenska nastava		<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci <input checked="" type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> ostalo	
1.6. Komentari					
1.7. Obveze studenata					
Pohađanje nastave (predavanja, seminari, radionice), izrada i prezentacija praktičnih zadataka (case study), analiza slučajeva iz prakse, timski rad, polaganje kolokvija i završnog rada.					
1.8. Praćenje <sup>1</sup> rada studenata					
Pohađanje nastave	<b>1</b>	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	Eksperimentalni rad
Pismeni ispit	<b>0,5</b>	Usmeni ispit		Esej	Istraživanje
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	<b>0,8</b>	Referat	Praktični rad
Portfolio					<b>0,7</b>
1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu					
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.					
1.10. Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)					
1. Spremić, M. (2017). Digitalna transformacija poduzeća. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet. 2. Pejić Bach, M., Spremić, M. (2020). Osnove poslovne informatike. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet.					
1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)					
1. Busulwa, R., Evans, N., Oh, A. (2021). Hospitality Management and Digital Transformation, 1st Editions. London & NY: Routledge. 2. Laudon, K.C., Laudon, P.J., Management Information Systems: Managing the Digital Firm, 16 <sup>th</sup> Edition, Pearson Education, 2020. 3. Szymczyk, K., El Emary, I.M.M. (2021). Advanced Trends in ICT for Innovative Business Management, 1st Editions. London & NY: Routledge. 4. Turban, E., Pollard, C., Wood, G. (2021). Information Technology for Management: Driving Digital Transformation to Increase Local and Global Performance, Growth and Sustainability, 12th Edition. Hoboken: Wiley.					
1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu					
Naslov				Broj primjeraka	Broj studenata
Spremić, M. (2017). Digitalna transformacija poduzeća. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet.				5	
Pejić Bach, M., Spremić, M. (2020). Osnove poslovne informatike. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet.				8	

<sup>1</sup> **VAŽNO:** Uz svaki od načina praćenja rada studenata unijeti odgovarajući udio u ECTS bodovima pojedinih aktivnosti tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta. Prazna polja upotrijebiti za dodatne aktivnosti.



*1.13. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija*

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije opsežnim upitnicima te na druge načine predviđene prihvaćenim standardima, sukladno Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguranja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.