



Tablica 2.

3.2. Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	prof. dr. sc. Christian Stipanović	
Naziv predmeta	Poslovna inteligencija	
Studijski program	Sveučilišni diplomski studij "Menadžment u hotelijerstvu"	
Status predmeta	Izborni	
Godina	1. godina	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Ciljevi su postavljeni na dvije razine: upoznati studenta s teorijskim determinantama poslovne inteligencije i implementirati stečena znanja i vještina u primjeni poslovne inteligencije i interakciji s novim strateškim usmjerenjima u poduzeću u funkciji efikasnijeg poslovnog odlučivanja i inoviranja koncepcije razvoja.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Student će nakon položenog ispita biti sposoban:

1. prosuđivati teorijske determinante poslovne inteligencije i njene interakcije s novim strateškim usmjerenjima suvremenog hotelsko-turističkog poduzeća
2. predložiti načine analize konkurenata i metode zaštite ključnih vlastitih informacija
3. usporediti načine transformacije podataka u informacije i znanja o konkurentima u sadašnjosti i budućnosti
4. formulirati načine primjene poslovne inteligencije u koncepciji razvoja i poslovnom odlučivanju
5. predvidjeti izazove i trendove razvoja poslovne inteligencije u budućnosti

1.4. Sadržaj predmeta

Teorijske determinante i sastavnice modela poslovne inteligencije. Struktura i funkcije modela poslovne inteligencije. Poslovna inteligencija u koncepciji razvoja suvremenog poduzeća. Upravljanje podacima, informacijama i znanjem u funkciji poticanja promjena. Sigurnosna politika i korporacijska sigurnost. Skladištenje podataka, ETL, OLAP. Rudarenje podacima. Informacijski i ekspertni sustavi. Značaj kadrova u poslovnoj inteligenciji. Posebnosti poslovne inteligencije u turizmu i ugostiteljstvu. Poslovna inteligencija u funkciji razvoja hotelsko-turističkog poslovanja. Sinergija poslovne inteligencije i novih strateških usmjerenja. Implementacija poslovne inteligencije u hrvatskom turizmu i gospodarstvu. Praktični primjeri poslovne inteligencije. Perspektiva razvoja poslovne inteligencije.

1.5. Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci
	<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice	<input type="checkbox"/> multimedija i mreža
	<input type="checkbox"/> vježbe	<input type="checkbox"/> laboratorij



	<input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji	<input type="checkbox"/> mentorski rad					
	<input type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> ostalo					
1.6. <i>Komentari</i>							
1.7. <i>Obveze studenata</i>	Student mora prisustvovati nastavi, napisati i prezentirati seminarski rad, esej, polagati kolokvije i završni ispit.						
1.8. <i>Praćenje¹ rada studenata</i>							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,3	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej	0,2	Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	
Portfolio		Prezentacija seminarskog rada	0,2				
1.9. <i>Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu</i>	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. <i>Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>	1. Stipanović, C. (2009). Poslovna inteligencija u turizmu. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.						
1.11. <i>Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Bilandžić, M., Lucić, D. (2018): Business intelligence u hrvatskom gospodarstvu. rezultati istraživanja 2017., Poslovna izvrsnost, Vol. 12, No.1, pp, 9-312. Fuchs, M., Höpken, W., Lexhagen, M. (2017): Business Intelligence for destinations: Creating knowledge from social media. In: Sigala, M., Gretzel, U. (eds.) Advances in Social Media for Travel, Tourism and Hospitality – New Perspectives, Practice and Cases, Routledge, London, pp. 290-310.3. Höpken, W., Fuchs, M. (2021): Business Intelligence in Tourism. In: Xiang, Z., Fuchs, M., Gretzel, U., Höpken, W. (eds) Handbook of e-Tourism. Cham: Springer4. Kopal, R., Korkut, D. (2014): Tehnike kompetitivne analize. Zagreb: Effectus.5. Mariani, M., Baggio, R., Fuchs, M., Höpken, W. (2018). Business intelligence and big data in hospitality and tourism: a systematic literature review. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 30 (12), pp. 3514-3554,6. Nyanga, C., Pansiri, J., Chatibura, D. (2020): Enhancing competitiveness in the tourism industry through the use of business intelligence: a literature review. Journal of Tourism Futures, Vol. 6, No. 20, pp. 139-1517. Panian, Ž. (2007): Poslovna inteligencija – Studije slučajeva iz hrvatske prakse. Zagreb: Narodne novine d.d.8. Rindele-Ma, S., Grossmann, W. (2016), Fundamentals of Business Intelligence, Heidelberg: Springer.9. Sigala, M., Rahimi, R., Thelwall, M. (2019): Big Data and Innovation in Tourism, Travel and						

¹ **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.



Hospitality - Managerial Approaches, Techniques and Application. Singapore: Springer

10. Sharda, R. (2014): Business Intelligence and Analytics: Systems for Decision Support. Harlow: Perason Education Limited.

1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu

<i>Naslov</i>	<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>
Stipanović, C. (2009). Poslovna inteligencija u turizmu. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.	10	30

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.