



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 "Menadžment u turizmu"	
Status predmeta	Izborni	
Godina	1. godina	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata Broj sati (P+V+S)	3 ECTS 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 koncepta poslovanja pomoću inovativnih tehnologija.

1.2. Uvjjeti 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 osmislići i predložiti nove koncepte poslovanja subjekata u turizmu i hotelijerstvu uz istovremeno prepoznavanje novih prilika na tržištu te njihovo iskoriščavanje 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"/> seminar 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. Obvezne 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 ¹ rada studenata							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	0,7
Portfolio							
1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ocenjivanje 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)							
<ol style="list-style-type: none">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)							
<ol style="list-style-type: none">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, 16th Edition, Pearson Education, 2020.3. Szymczyk, K., El Emry, 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							

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.



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	
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.		