

Tablica 2.

3.2. Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	doc. dr. sc. Jelena Đurkin Badurina	
Naziv predmeta	Turizam i lokalna zajednica	
Studijski program	Sveučilišni diplomski studij "Menadžment u turizmu"	
Status predmeta	Obvezni	
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

1. Upoznati studente s pojmom lokalne zajednice i vrstama kapitala kojima lokalna zajednica raspolaže, konceptom turizma zasnovanog na potrebama lokalne zajednice, mehanizmima i alatima za organiziranje i uključivanje dionika lokalne zajednice u planiranje i razvoj turističkih proizvoda.
2. Osposobiti studente za analiziranje dionika u konkretnim turističkim destinacijama (s naglaskom na stanovnike), procjenjivanje njihovog utjecaja i interesa, te predlaganje planova za organizacijsko povezivanje i menadžment lokalnih dionika u cilju aktivnog uključivanja u razvoj održivog lokalnog turizma.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog kolegija studenti će biti sposobni:

1. **Ocijeniti** razinu uključenosti lokalne zajednice u turističko planiranje i razvoj na razini konkretne destinacije, primjenom stečenih znanja o upravljanju, etici, organizaciji i pružanju usluga turizma u destinaciji
2. **Samoprocijeniti** niz interesa i potreba destinacijskih dionika prilikom donošenja upravljačkih odluka koje imaju utjecaj na razvoj destinacije, uzimajući u obzir dostupni i potencijalni kapital pripadajuće lokalne zajednice
3. **Generirati** novu ideju razvoja turističkog proizvoda koji bi aktivno uključio različite kategorije lokalnih dionika u skladu s načelima turizma zasnovanog na potrebama lokalne zajednice
4. **Predložiti** model za organizacijsko povezivanje i suradnju dionika lokalne zajednice u svrhu dugoročno održivog turističkog razvoja

1.4. <i>Sadržaj predmeta</i>							
Pojam lokalne zajednice. Vrste kapitala u lokalnoj zajednica. Koncept turizma zasnovanog na potrebama lokalne zajednice (eng. <i>community-based tourism</i>). Načela i alati za implementaciju turizma zasnovanog na potrebama lokalne zajednica. Pojam turističkih dionika i analiza dionika na lokalnoj razini. Modeli organiziranja i umrežavanja lokalnih dionika za potrebe razvoja turističkih proizvoda							
1.5. <i>Vrste izvođenja nastave</i>	<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 type="checkbox"/> multimedija i mreža
						<input type="checkbox"/> laboratorij	<input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad
						<input type="checkbox"/> ostalo	
1.6. <i>Komentari</i>							
1.7. <i>Obveze studenata</i>							
Pohađanje nastave, kontinuirane provjere znanja, izrada projektnog zadatka, završni ispit.							
1.8. <i>Praćenje¹ rada studenata</i>							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	0,9	Kontinuirana provjera znanja	0,6	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
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>							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Autorski nastavni material (u pripremi) 2. Magaš, D., Vodeb, K., Zadel, Z. (2018): <i>Menadžment turističke organizacije i destinacije</i>, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu (str. 50.-165.). 3. Pavić- Rogošić, L. (2021). <i>Naša zajednica naša odgovornost – priručnik za organiziranje lokalne zajednice</i>, 2. Izmjenjeno izdanje, Zagreb: ODRAZ. 							
1.11. <i>Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Walia, S.K. (Ed.). (2021). <i>The Routledge Handbook of Community Based Tourism Management Concepts, Issues & Implications</i>, New York & London: Routledge. 2. Wiltshier. P.; Clarke, A. (Eds.)(2020). <i>Community-Based Tourism in the Developing World-Community Learning, Development & Enterprise</i>, New York & London: Routledge. 							

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.



3. Gursoy, D.; Saayman, M.; Sotiriadis, M. (Eds.) (2015). *Collaboration in tourism businesses and destinations: a handbook*, London: Emerald.
4. Đurkin Badurina, J. (2019). Teaching Case study: Mon Perin ltd.: example of community-owned tourism. *Tourism and hospitality management*, 25(2), 421-429.
5. Đurkin, J. & Perić, M. (2017). Organising for community-based tourism: Comparing attitudes of local residents and local tourism entrepreneurs in Ravna Gora, Croatia, *Local Economy*, 32 (7), 678 – 691.

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

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Sva obvezna literatura je besplatno dostupna u elektronskom obliku		

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.