

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Prof. dr. sc. Ana-Marija Vrtodušić Hrgović	
Naziv kolegija	Integrirani sustavi upravljanja	
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status kolegija	Izborni	
Godina	4.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Upoznati studente sa normama sustava upravljanja i osposobiti ih za planiranje aktivnosti za njihovu integraciju u poslovne sustave.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban: - Objasniti sustav upravljanja kvalitetom (ISO 9001) kao osnovu za izgradnju integriranog sustava upravljanja - Opisati i usporediti druge normirane sustave upravljanja (ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000, ISO 26000, ISO 50001, ISO/IEC 27001, ISO 31000) - Predložiti i obrazložiti aktivnosti potrebne za implementaciju integriranog sustava upravljanja u turističke i hotelske tvrtke - Analizirati utjecaj primjene integriranog sustava upravljanja na poslovanje turističkih i hotelskih tvrtki		
1.4. Sadržaj kolegija		
Sustavi upravljanja. Pojam normizacije. Razvoj sustava upravljanja kvalitetom. Principi i zahtjevi sustava upravljanja kvalitetom : ISO 9001:2015. Sustav upravljanja okolišem (ISO 14001). Sustav upravljanja zdravljem i sigurnošću na radu (ISO 45001). Sustav upravljanja sigurnošću hrane (ISO 22000). Smjernice za društvenu odgovornost (ISO 26000). Sustav upravljanja energijom (ISO 50001). Sustav upravljanja informacijskom sigurnošću (ISO/IEC 27001). Sustav upravljanja rizicima (ISO 31000). Audit sustav upravljanja. Integracija sustava upravljanja.		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☐ obrazovanje na dalji ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☒ mentorski rad ☐ ostalo

1.6. Obveze studenata							
Redovito pohađanje nastave, projekt, završni ispit.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	1,0	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	0,7	Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o studiju i studiranju na FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov				Broj primjeraka		Broj studenata	
Baković, T. & Dužević, I. (2014). Integrirani sustavi upravljanja. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet.				15		10	
1.10. Dopunska literatura							
1. Oakland, J.S., Oakland R.J., Turner M.A. (2021). Total Quality Management and Operational Excellence- text with cases, Fifth Edition. London, New York: Routledge Taylor and Francis Group 2. Sustav upravljanja kvalitetom – Zahtjevi ISO 9001:2015. (2016) šesto izdanje. Zagreb: Hrvatski zavod za norme. 3. Sustavi upravljanja okolišem – Zahtjevi s uputama za uporabu (ISO 14001:2015; EN ISO 14001:2015). 4. Upravljanje rizicima – načela i smjernice (ISO 31000:2018). 5. Turističke i srodne usluge – Hoteli – Zahtjevi za usluge, ISO 22483:2020 (2022) peto izdanje, Zagreb: Hrvatski zavod za norme. 6. Turističke i srodne usluge – Sustav upravljanja održivošću za smještajne kapacitete – Zahtjevi za usluge, ISO 21401:2018 (2019) prvo izdanje, Zagreb: Hrvatski zavod za norme.							
1.11. 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 za kvalitetu Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.							

