

Tablica 2.

**3.2. Opis predmeta**

Opće informacije		
Nositelj predmeta	izv. prof. dr. sc. Ljubica Pilepić Stifanich	
Naziv predmeta	Inovativne tehnologije	
Studijski program	Diplomski sveučilišni studiji "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"/> samostalni zadaci
	<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice	<input checked="" type="checkbox"/> multimedija i mreža
	<input type="checkbox"/> vježbe	<input type="checkbox"/> laboratorij
	<input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji	<input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad
	<input type="checkbox"/> terenska nastava	<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	<b>0,7</b>
Portfolio							

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
--------	-----------------	----------------

<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.



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	
<i>1.13. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</i>		
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.		