

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE		
<i>Naziv predmeta</i>	Poslovne inovacije i trendovi u hotelijerstvu	
<i>Studijski program</i>	Menadžment u hotelijerstvu	
<i>Smjer</i>		
<i>Godina studija</i>	1.	
<i>Status predmeta</i>	Obvezni	
<i>Mogućnost izvođenja nastave na engleskom jeziku</i>	Ne	
<i>Mrežna stranica predmeta</i>	https://moodle.srce.hr/2022-2023/course/view.php?id=156824	
<i>Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave</i>	<i>ECTS koeficijent opterećenja studenata</i>	3
	<i>Broj sati (P+V+S)</i>	npr. 15+0+15
<i>Nositelj predmeta</i>	<i>Ime i prezime</i>	doc. dr. sc. Vanja Vitezić
	<i>Kabinet</i>	103
	<i>Konzultacije</i> OPATIJA: Ponedjeljak 11,00 – 13,00 Srijeda 16,00 – 18,00	
	<i>Telefon</i>	051 294 188
	<i>e-mail</i>	vanjav@fthm.hr
<i>Suradnik na predmetu</i>	<i>Ime i prezime</i>	
	<i>Kabinet</i>	
	<i>e-mail</i>	
OPIS PREDMETA		
Ciljevi predmeta		
Cilj predmeta je objasniti studentima ključne koncepte poslovnih inovacija te produbiti svijest o važnosti inovacija kao i trendova s kojima se susreću poduzeća u hotelijerstvu. Predmet studentima nudi priliku naučiti kako riješiti probleme, identificirati prilike i generirati ideje koje potencijalno donose konkurentsku prednost. Studentima će se pojasniti kako procijeniti ograničenja i prednosti inovacijskih procesa i različitih inovacijskih strategija, kao i identificirati čimbenike koji utječu na ishode i sam uspjeh poslovnih inovacija.		
Očekivani ishodi učenja za predmet		
Nakon položenog ispita studenti će biti sposobni:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Povezati glavne karakteristike poslovnih inovacija s važnošću istih za hotelijerstvo 2. Kritički prosuditi okruženje i trendove u razvoju hotelijerstva 3. Dizajnirati nove inovacijske projekte unutar postojećeg poduzeća ili novog poduzetničkog pothvata u hotelijerstvu 4. Preispitati poslovne modele i predložiti implementaciju inovativnog poslovnog modela i strategije poslovanja 		
Vrste izvođenja nastave		
Predavanja, seminari i radionice, samostalni zadaci, terenska nastava		
Obveze studenata i način vrednovanja obveza (povezivanje ishoda učenja, nastavnih metoda i ocjenjivanja)		



<i>Vrsta aktivnosti</i>	<i>ECTS dodijeljen aktivnosti</i>	<i>Ishod učenja</i>	<i>Aktivnost studenta</i>	<i>Metoda ocjenjivanja</i>	<i>Bodovi (maximum po vrijednosti)</i>
Pohađanje nastave	1	1- 4	Prisustvo: >75%	Evidencija prisutnosti na nastavi	0
Aktivnost na nastavi	0	1 i 2	Kratke kviz provjere znanja	0-6 boda, ovisno o stupnju točnosti	6
Projektni zadatak	0,7	2, 3 i 4	Pisanje i izlaganje vlastitog projektnog zadatka	Pismeni dio vlastitog prijedloga (inovativnost, razrađenost ideje, posvećenost specifičnim detaljima)	10
				Prezentacijske vještine	20
Istraživački rad	0,2	3 i 4	Anketiranje i kratak osvrt na provedenu aktivnost	Broj ispunjenih anketa i obuhvat pismenog osvrta	4
Kontinuirana provjera znanja (kolokviji)	0,6	1-4	Priprema za periodičnu provjeru znanja	0-30 bodova Broj bodova po pojedinom kolokviju određuje nastavnik (ukupno dva kolokvija)	1. kolokvij 15 2. kolokvij 15
Završni ispit	0,5	1-4	Priprema za završni ispit	0-30 bodova	30
Ukupno ECTS	3			Ukupno bodovi	100

Napomene i opis aktivnosti

Aktivnost na nastavi se sastoji od rješavanja kviza u toku seminara i predavanja. Pitanja u kvizu obuhvaćaju gradivo koje se obrađuje na predavanju, te metodologije izrade projektnog zadatka koja se objašnjava u sklopu seminara. Na svakom kvizu će biti 6 pitanja koja nose po 1% i student će biti u mogućnosti, ako riješi prvi kviz potpuno točno, odmah ostvariti maksimalni postotak iz aktivnosti na nastavi. Kviz će biti (nenajavljeno) organiziran 3 puta u semestru, kako bi se pružila mogućnost ostvarivanja maksimalnih bodova i onim studentima koji iz nekog razloga izostanu s nastave u periodu organiziranja kviza, kao i onim studentima koji ostvare manje od maksimuma na jednom kvizu.

Projektni zadatak studenti izrađuju pojedinačno na način da osmišljavaju konkretnu i inovativnu projektnu ideju koju u nastavku razrađuju i analiziraju. Tokom seminarske nastave se detaljno objašnjava razrada

projektnog zadatka kroz korištenje Excel programa za izradu poslovnih planova u turizmu i ugostiteljstvu. Studenti su u grupama dužni napraviti kratku PowerPoint prezentaciju s ključnim performansama svoje projektne ideje, te ispuniti spomenuti Excel program za planiranje s razrađenim podacima o projektnoj ideji. Usmeno izlaganje projektnog zadatka je obavezno, a raspored izlaganja je dostupan na Merlin-u. Ocjenjuje se tehnička ispravnost, razina razrađenosti ideje po segmentima, te inovativnost projektne ideje. Za navedene kategorije moguće je ukupno ostvariti od 0 do 10%. Osim toga, prilikom usmenog izlaganja projektnog zadatka, svaki student ocjenjuje kroz odgovaranje na postavljena pitanja vezana uz projektnu ideju s naglaskom na interpretaciju ocjene vlastitog projekta (moguće ostvariti od 0-20%). Ukupno se za projektni zadatak može dobiti 30%.

Istraživački rad / anketiranje na zadanu temu – studenti će zajedno sa predmetnim nastavnikom pripremiti instrument istraživanja. Zadatak je studenata uz pomoć dizajniranog anketnog upitnika anketirati deset ispitanika i ispunjene ankete, skupa sa osobnim pismenim osvrtom na provedeno anketiranje, predati na seminarima, do zadanog datuma, koji će biti objavljen na stranicama kolegija. Za ovu aktivnost studenti mogu dobiti 0-4% (ovisno o broju donesenih ispunjenih anketa i kvaliteti osvrta).

Kolokviji su u pismenom obliku i sastoje se od 5 otvorenih pitanja.

Završni ispit je u usmenom obliku i sastoji se od 3 složena pitanja otvorenog tipa.

Sustav ocjenjivanja

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata na FMTU.

LITERATURA

Obvezna literatura

1. Prester, J. (2010). Menadžment inovacija. Zagreb: Sinergija.

Dopunska literatura

1. Tidd, J., & Bessant, J. R. (2021). Managing innovation: integrating technological, market and organizational change. John Wiley & Sons.
2. Dornberger, R. (Ed.). (2021). New Trends in Business Information Systems and Technology: Digital Innovation and Digital Business Transformation (Vol. 294). Springer Nature.
3. Shams, S. R., Vrontis, D., Weber, Y., Rogdia, E. T., & Santoro, G. (Eds.). (2021). Business Model Innovation: New Frontiers and Perspectives. Routledge.

Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe predmeta

Kvaliteta održane nastave prati se u skladu s aktima Sveučilišta u Rijeci. U zadnjim tjednima nastave tekućega semestra provodit će se anonimna anketa u kojoj će studenti evaluirati kvalitetu održane nastave iz ovog predmeta.

ISPITNI ROKOVI

Raspored ispitnih rokova dostupan je na linku: <https://www.fthm.uniri.hr/studiji/diplomski-sveucilisni-studij/ispiti2>

DODATNE INFORMACIJE O PREDMETU

Način informiranja studenta

Studenti dobivaju obavijesti o kolegiju putem sustava Merlin i mrežnih stranica Fakulteta

<https://www.fthm.uniri.hr/>,

Redovita informiranost je osobna odgovornost studenta.

RASPORED NASTAVE

REDOVITI STUDIJ

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R. br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Grupa	Izvoditelj
1.	1.3.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Uvodno predavanje; Značaj inovacija u hotelijerstvu	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Dogovor oko provedbe seminarske nastave	MUH	Vanja Vitezić

2.	8.3.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Vrste inovacija	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Vrste inovacija	MUH	Vanja Vitezić
3.	15.3.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Inovacija kao temeljni poslovni proces	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Inovacija kao temeljni poslovni proces	MUH	Vanja Vitezić
4.	22.3.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Komponente inovativne organizacije	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Komponente inovativne organizacije	MUH	Vanja Vitezić
5.	29.3.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Razvoj inovacijske strategije	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Razvoj inovacijske strategije	MUH	Vanja Vitezić
6.	5.4.2022. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Izvori inovacija	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Izvori inovacija	MUH	Vanja Vitezić
7.	12.4.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Inovacijski menadžment; Terensko istraživanje (ovisno o okolnostima, moguće su promjene)	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Terensko istraživanje (ovisno o okolnostima, moguće su promjene)	MUH	Vanja Vitezić
8.	19.4.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	1. kolokvij Razvoj novih proizvoda/usluga	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Razvoj novih proizvoda/usluga.	MUH	Vanja Vitezić
9.	26.4.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Inovacije poslovnog modela	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Inovacije poslovnog modela	MUH	Vanja Vitezić
10.	3.5.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Otvorene inovacije i suradnja	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Otvorene inovacije i suradnja	MUH	Vanja Vitezić
11.	10.5.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Mjerenje inovacija	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Mjerenje inovacija	MUH	Vanja Vitezić
12.	17.5.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Poduzetništvo i poslovno planiranje	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Poduzetništvo i poslovno planiranje	MUH	Vanja Vitezić
13.	24.5.2023. 11.15 – 12.45	P onsite	Trendovi u hotelijerstvu	MUH	Vanja Vitezić

	Dvorana B3	S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Trendovi u hotelijerstvu	MUH	Vanja Vitezić
14.	31.5.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	Digitalna transformacija u hotelijerstvu	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja - Digitalna transformacija u hotelijerstvu	MUH	Vanja Vitezić
15.	7.6.2023. 11.15 – 12.45 Dvorana B3	P onsite	2. kolokvij Poslovna vrijednost inovacije; Zaključna razmatranja	MUH	Vanja Vitezić
		S onsite	Izlaganja projektnih zadataka	MUH	Vanja Vitezić

IZVANREDNI STUDIJ OPATIJA

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
1.	16.3.2023. 16.30 – 21.00	P online	Uvodno predavanje Značaj inovacija u hotelijerstvu; Vrste inovacija; Inovacija kao temeljni poslovni proces; Komponente inovativne organizacije.	Vanja Vitezić
		S online	Dogovor oko istraživačkih zadataka Seminarska nastava na temu predavanja	Vanja Vitezić
2.	6.4.2023. 17.00 – 19.15 B7	P onsite	Razvoj inovacijske strategije; Izvori inovacija; Inovacijski menadžment; Razvoj novih proizvoda/usluga	Vanja Vitezić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja i prikupljanje istraživačkih zadataka	Vanja Vitezić
3.	27.4.2023. – 17.00 – 19.15 B7	P onsite	1.Kolokvij Inovacije poslovnog modela; Otvorene inovacije i suradnja; Mjerenje inovacija; Poduzetništvo i poslovno planiranje	Marko Perić
		S onsite	Seminarska nastava na temu predavanja Prikupljanje istraživačkih zadataka	Vanja Vitezić
4.	27.6.2023. 17.00 – 19.15 A3	P onsite	2. kolokvij Trendovi u hotelijerstvu; Digitalna transformacija u hotelijerstvu; Poslovna vrijednost inovacije	Vanja Vitezić
		S onsite	Izlaganja projektnih zadataka	Vanja Vitezić