|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: OАС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Дизајн услуге и иновације у туризму | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Невена Ј. Ћурчић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Nevena%20Curcic.docx) | | | | |
| **Статус предмета**: Изборни на модулу Т | | | | |
| **Број ЕСПБ**: 5 | | | | |
| **Услов:** / | | | | |
| **Циљ предмета**  Стицање знања студената из области дизајна услуга, развој креативног размишљања, усвајање различитих приступа у унапређењу туристичке услуге, као и примени иновација. Проучавањем овог предмета тежи се да студенти систематизују знања са становишта различитих приступа дизајну услуге и примени савремених решења у иновираном туристичком производу. | | | | |
| **Исход предмета**  Студенти су овладали теоријским и практичним знањима из области дизајна услуга у туризму што им омогућава активну партиципацију у обликовању туристичких производа. Студенти су оспособљени да идентификују, процене и креирају иновативна решења за унапређење постојећих туристичких производа, да аргументују мере унапређења бренда, као и да приступају проблемима на холистички, креативан и иновативан начин. Студенти су стекли вештину тимског рада. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  У оквиру изучавања овог предмета посебно се наглашавају: појам и карактеристике дизајна услуга у туризму; холистички приступ у дизајну услуга; разумевање купаца и њихових потреба; aлати за дизајн услуга; организовање људи, инфраструктуре и материјала који се користе унутар организације; креирање нових искустава потрошача; унапређење конкурентске предности; примена иновација у различитим сегментима туризма (бренд, услуге, технологије и др.).  *Практична настава*  Студенти стичу потребне вештине за самосталан рад кроз решавање конкретних проблема везаних за: унапређење услуга у туризму и доношења одлука у правцу стварања новог дизајна туристичког производа, разумевање очекивања и сатисфакције код потрошача, праћење иновација на туристичком тржишту, решавање студија случаја, самосталан рад и креативно мишљење. | | | | |
| **Литература**  Основна литература:   1. Brown, T. (2019) Dizajniranje promjena po mjeri - Change by Design. Mate d.o.o., Zagreb 2. Beesley, А. (2014) Service Design And Tourism. Мaster’s Thesis. Copenhagen Business School, Copenhagen.   Допунска литертура:   1. Ineson, E., Yap, M. H. T., Nita, V. (2021) International Case Studies for Hospitality, Tourism amd Event Management Students and Trainess. Tehnopress, Iasi. 2. Радовановић, В., Рендулић, Г. (2017) Знањем и иновацијама у нове туристичке подухвате. *ХиТ менаџмент*, Год. 5(2): 96-105. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 4** | | **Теоријска настава:** 2 | | **Практична настава:** 2 |
| **Методе извођења наставе**  Фронтални и индиректни облици. Метода усменог излагања, метода разговара, илустративно-демонстративна метода и др. Самостално проналажење и обрада стручног материјала, квантитативно-квалитативна анализа, израда студије случаја, држање излагања уз контролу предметног професора и асистента. | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | **поена** | | **Завршни испит** | **поена** |
| активност у току предавања | **0-5** | | писмени испит |  |
| активност у току вежби/ практична настава | **0-5** | | усмени испит | **30-50** |
| колоквијум | **0-20** | | *..........* |  |
| семинар-и | **0-20** | |  |  |