

LATVIJAS LAUKSAIMNIECĪBAS UNIVERSITĀTES

PĀRTIKAS TEHNOLOĢIJAS FAKULTĀTE



**STUDIJU VIRZIENA „VIESNĪCU UN RESTORĀNU SERVISS UN
TŪRISMA UN ATPŪTAS ORGANIZĀCIJA”**

PAŠNOVĒRTĒJUMS

2012./2013. STUDIJU GADAM

2013

JELGAVA

SATURS

I. STUDIJU VIRZIENA RAKSTUROJUMS	
1.1. Studiju virziena attīstības stratēģija, kopīgie mērķi un to saistība ar augstskolas kopējo stratēģiju	4
1.2. Studiju virziena un studiju programmu perspektīvais novērtējums no Latvijas Republikas interešu viedokļa	4
1.3. Studiju virziena attīstības plāns	5
1.4. Studiju virziena studiju programmu atbilstība darba tirgus pieprasījumam – darba un izglītības tirgus novērtējuma rezultāti par darbavietu pieejamību studiju programmas absolventiem, darba devēju aptaujas rezultāti	5
1.5. Studiju virziena stipro un vājo pušu, iespēju un draudu analīze	7
1.6. Studiju virziena iekšējās kvalitātes nodrošināšanas sistēmas apraksts	7
1.7. Studiju virzienam pieejamie resursi (finanšu un materiāli tehniskais)	8
1.8. Sadarbības iespējas Latvijā un ārzemēs attiecīgā virziena ietvaros	9
1.9. Studiju programmu uzskaitījums, to apjoms kredītpunktos, studiju veids, iegūstamie grādi, kvalifikācijas. Studiju programmas atbilstība Latvijas Republikas un augstskolas stratēģijai	10
1.10. Studiju virzienā iesaistītā akadēmiskā personāla uzskaitījums, to kvalifikācija un pienākumi, t.sk. studiju programmu vai tās daļu, kuru akadēmiskais personāls īsteno	11
1.11. Studiju virziena īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla pētnieciskā darbība un tā ietekme uz studiju darbu, studējošo iesaistīšana pētniecības projektos, kā arī dalība starptautiskajos projektos, LZP un citu institūciju finansētajos projektos pārskata periodā	11
1.12. Studiju virziena īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla galveno zinātnisko publikāciju un sagatavotās mācību literatūras saraksts pārskata periodā	11
1.13. Studiju virziena īstenošanā iesaistīto struktūrvienību uzskaitījums, norādot to uzdevumus studiju virzienā un konkrētu studiju programmu īstenošanā	11
1.14. Studiju virziena īstenošanā nepieciešamā palīgpersonāla raksturojums, norādot tā uzdevumus studiju virziena un konkrētu studiju programmu īstenošanā	13
1.15. Informācija par ārējiem sakariem	14
1.15.1. Sadarbība ar darba devējiem, profesionālām organizācijām	
1.15.2. Sadarbība ar Latvijas un ārvalstu augstskolām un koledžām, kuras īsteno līdzīgus studiju virzienus un līdzīgas studiju programmas	
1.15.3. Studējošie, kas studējuši ārvalstīs studējošo apmaiņas programmas ietvaros, norādot apmaiņas programmu un valsti.	
1.15.4. Ārvalstu studējošo skaits studiju virzienā kopumā, kā arī to sadalījums pa studiju programmām, norādot studiju ilgumu, valsti.	

II.	STUDIJU PROGRAMMU RAKSTUROJUMS	
2.1.	Profesionālā bakalaura studiju programma „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” raksturojums	16
III.	KOPSAVILKUMS PAR STUDIJU VIRZIENA ATTĪSTĪBAS PLĀNIEM	
3.1.	Studiju virziena un studiju programmu perspektīvais novērtējums, ņemot vērā Latvijas uzdevumus Eiropas Savienības kopējo stratēģiju īstenošanā	28
3.2.	Studiju programmu atbilstība normatīvo aktu prasībām un Eiropas augstākās izglītības telpas veidošanas rekomendācijām.	28
IV.	STUDIJU VIRZIENA PAŠNOVĒRTĒJUMA PIELIKUMI	
1.	Akadēmiskā personāla sastāvs, kas piedalās „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības” studiju programmas īstenošanā 2012./2013. studiju gadā	29
2.	Studiju programmā „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” iesaistītā akadēmiskā personāla publikāciju, projektu un literatūras izdevumu skaits 2012./2013. studiju gadā	30
3.	Uztura katedras akadēmiskā personāla zinātniskās pētniecības darba virzieni un tiem atbilstoši vadītie bakalauru darbi 2012./2013. studiju gadā	35
4.	Studiju programmā iesaistītā akadēmiskā personālagalvenās zinātniskās publikācijas 2012./2013. studiju gadā	39 42
5.	Studiju programmā iesaistītā akadēmiskā personāla izstrādātā mācību un metodiskā literatūra 2012./2013. st. gadā	48
6.	Studiju plāni 2012./2013. studiju gadā	49
7.	Studiju kursu apraksti	

I. STUDIJU VIRZIENA RAKSTUROJUMS

LLU Pārtikas tehnoloģijas fakultāte bez studiju virziena „Materiālzinātne, Ražošana un pārstrāde, izņemot Pārtikas higiēnu” piedāvā arī studiju virzienu pakalpojumu jomā „Viesnīcu un restorānu serviss un Tūrisma un atpūtas organizācija”, kas ietver tikai vienu bakalaura studiju līmeni. Tāpēc turpmākajā ziņojuma izklāstā studiju virziena vietā tiek izvērtēta studiju programma „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” (turpmāk ĒVU), kas ir 2.līmeņa profesionālās augstākās izglītības bakalauru studiju programma.

1.1. Studiju programmas attīstības stratēģija, kopīgie mērķi un to saistība ar augstskolas kopējo stratēģiju

Studiju programmas mērķis ir nodrošināt uz nozares teorētiskajiem pamatiem balstītas profesionālās studijas, radot iespēju studentiem veidot prasmes un kompetences, kas sagatavotu viņus patstāvīgam darbam – profesionāli veikt viesu izmitināšanas mītnes un ēdināšanas uzņēmuma vadītāja pienākumus. No tā izriet, ka studiju programmas galvenais mērķis ir sagatavot akadēmiski un praktiski izglītotus speciālistus viesmīlības uzņēmumu vadīšanai, kas ir saistīts ar LLU kopīgo mērķi - augstākās akadēmiskās un profesionālās izglītības ieguves iespēju nodrošināšana vairākās tautsaimniecības nozarēs, tostarp pārtikas ražošanā.

Studiju programmas darbības stratēģisko mērķu sasniegšanai ir pakārtotas vairākiem augstskolas stratēģiskajiem mērķiem, kas definēti „LLU darbības stratēģija 2010. – 2016. gadu plānošanas ciklam” (aktualizēta un apstiprināta 2013.gadā):

- nodrošināt nacionālas un reģionālas nozīmes universitātes statusam atbilstošu studiju kvalitāti, kas ļautu sagatavot Latvijas tirgū konkurētspējīgus speciālistus;
- veidot vienotu LLU studiju un pētniecības centru – „Valdeka”, kurā ietilpst LF, PTF un LIF ēkas un laboratorijas, kā arī biznesa inkubatora telpas;
- saskaņoti attīstīt visas LLU darbības jomas: studijas, zinātņi, mūžizglītību un konsultatīvo darbību;
- maksimāli intensificēt dažāda veida projektu pieteikumu sagatavošanu, t.sk. starptautisku, un efektīvi izmantot piešķirtos līdzekļus; pilnveidojot starptautisko sadarbībunepieciešams izmantot visu pieejamo starptautisko programmu iespējas;
- paredzēt studiju programmu attīstību angļu valodā, studiju programmu internacionalizāciju, kas veicinātu studiju kvalitātes saglabāšanu un uzlabošanu;
- maksimāli izmantot e-studiju vidi studiju programmu pieejamības un studiju kvalitātes pilnveidošanai izstrādāt jaunus un pilnveidot esošos e-studiju materiālus;
- palielināt mācībspēku un studējošo mobilitāšu skaitu, īpaši uzmanību pievēršot iebrucošo (gan studējošo, gan docētāju) skaita palielināšanai.

1.2. Studiju programmas perspektīvais novērtējums no Latvijas Republikas interešu viedokļa

Latvijā, kur pakalpojumu nozaru pievienotās vērtības īpatsvars iekšzemes kopproduktā trīs reizes pārsniedz ražošanas nozaru devumu, pakalpojumus sniedzošo uzņēmumu darbības efektivitāte kļūst par vienu no ekonomiskās izaugsmes galvenām prioritātēm. Viena no pakalpojumu nozarēm ir izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozare, kuras lielāko īpatsvaru (86 %) veido ēdināšanas uzņēmumi (CSB dati, 2013). Ēdināšanas uzņēmumu sniegtajiem pakalpojumiem, kā vienai no sabiedrisko pakalpojumu jomām, ir svarīga nozīme visu Latvijas reģionu ekonomiskajā attīstībā, jo tie veicina iekšzemes patēriņu, tūrisma nozares attīstību, kā arī uzņēmējdarbības aktivitātes, nodarbinātības un profesionālās izglītības dažādošanu.

Ir jāatzīmē, ka ēdināšanas pakalpojumu sniegšana ir īpaši izceļama no kopējo „pakalpojumu” jomas klāsta, jo ēdināšanas uzņēmumu darbība ietver ne tikai pakalpojumu sniegšanu (klientu apkalpošanu), bet arī produktu ražošanu, kas saistīti ar reglamentētās sfēras – pārtikas ražošanas vadīšanu. Uzņēmējdarbības organizēšanai šajā sfērā ir daudz specifisku prasību, kas sarežģī

uzņēmumu vadīšanu. Tāpēc studiju programmā īpašs uzsvars ir likts uz studiju kursiem, kas sniedz zināšanas un prasmes ēdināšanas uzņēmuma darbības organizēšanā un vadīšanā.

Izmantojot apmācības procesā gūtās zināšanas, absolventiem, kā topošajiem profesionāļiem, ir daudz lielāks potenciāls sekmīgi organizēt un vadīt ēdināšanas uzņēmumus un viesnīcas, izstrādāt biznesa idejas, jaunus inovatīvus produktus, pakalpojumus, kā arī tos komercializēt, nekā tikai uzņēmējdarbības zināšanas un prasmes apguvušam speciālistam ar augstāko izglītību. Turklāt augstāko profesionālo izglītību ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem nosaka arī 2005. gadā apstiprinātie Ministru Kabineta noteikumi Nr.409 „Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības”. LLU īsteno tā studiju programma „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” ir vienīgā, kas sagatavo nepieciešamos speciālistus ar augstāko izglītību šajā jomā, un, kas, pēc studiju programmas sekmīgas beigšanas, piešķir profesionālo kvalifikāciju „Restorānu un viesnīcu vadītājs”.

1.3. Studiju programmas attīstības plāns

1. Studiju kursu docētājiem jāturpina veidot un pilnveidot studiju kursu e-versijas (Uztura katedras docētājiem, kas pārstāv profilējošo katedru studiju programmas īstenošanā, studiju kursi e-vidē jāpilnveido līdz 2013./2014. studiju gada noslēgumam, bet pārējiem docētājiem, kas iesaistīti ĒVU studiju programmā, tie jāizstrādā divu gadu laikā).
2. Uztura katedras docētājiem trīs gadu laikā izstrādāt docējamo studiju kursu materiālus angļu valodā e-vidē, kā arī pilnveidot patstāvīgi savas angļu valodas prasmes, lai pēc trīs gadiem varētu pasniegt studiju kursus angļu valodā.
3. Izvērtējot līdzīgu studiju programmu piedāvājumu studiju programmas direktorei līdz 2013./2014. studiju gada noslēgumam atbilstoši pilnveidot studiju programmu – papildināt to ar studiju kursiem, kas studentiem sniegtu nepieciešamās zināšanas un prasmes apgūstamajā profesijā, kā arī aktualizēt docējamo kursu klāstu un tajos sniedzamo informāciju.
4. Turpināt nozares profesionāļu (praktiķu) iesaistīšana studiju procesa atsevišķu kursu daļu docēšanā (gan lekcijās, gan arī praktiskās nodarbībās un semināros), lai atspoguļotu nozares aktualitātes, pilnveidotu studiju kursu programmas un studiju programmas struktūru.
5. Paplašināt sadarbību ar nozares uzņēmumiem prakšu īstenošanā sniedzot uzņēmumiem informāciju par studiju programmas pakalpojumu piedāvājumu (tirgus izpēte, jaunu produktu izstrāde, dokumentācijas izstrāde, produktu cenu aprēķins u.c.).
6. Turpināt un paplašināt sadarbību ar ārzemju augstskolām mācībspēku un studentu apmaiņā, izmantojot pieejamās ES izglītības programmas (Erasmus, Šveices programmas, Nordplus u.c.)
7. Paplašināt studentu prakšu organizāciju ārzemēs, jo ārzemēs gūtajai pieredzei ir ievērojama nozīme starptautiskajā uzņēmējdarbībā.
8. Organizēt absolventu nedēļas, kuru laikā nozarē strādājošie absolventi dalītos darba pieredzē ar studiju programmā studējošajiem, izvērtētu augstskolā gūto zināšanu izmantojamību, apgūtos studiju kursus.
9. Popularizēt studiju programmu vidusskolās, profesionāli tehniskajās skolās, sociālajos tīklos.

1.4. Studiju programmas atbilstība darba tirgus pieprasījumam – darba un izglītības tirgus novērtējuma rezultāti par darba vietu pieejamību studiju programmu absolventiem, darba devēju aptaujas rezultāti

Pamatojoties uz pašreiz esošo nepietiekamo nodarbināto skaitu ar augstāko izglītību profesijās, kas pieprasa profesionālās kvalifikācijas augstāko līmeni (lai strādātu uzņēmumu vadībā), kā arī atbilstoši darbaspēka paredzamajai tautsaimniecības pārstrukturizācijai pa profesiju grupām, kas paredz straujāku pieprasījumu pēc augstas kvalifikācijas speciālistiem īpaši komercpakalpojumu jomā (EM „Informatīvais ziņojums par darba tirgus ilgtermiņa un vidējām prognozēm”, 2012), var secināt, ka tuvākajos gados pieaugs pieprasījums arī pēc viesmīlības uzņēmumu vadītājiem, kurus sagatavo studiju programma. Saskaņā ar šo ziņojumu laika periodā līdz 2015. gadam nodarbinātība komercpakalpojumu jomā (kas bez tirdzniecības, finanšu u.c. pakalpojumiem ietver

arī izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumus) pieaug par 3,2 % (vai par 160 tūkstošiem), bet līdz 2020. gadam – par 4,3 % (vai 166 tūkstošiem).

Darba vietu pieejamība studiju programmas absolventiem ir plaša. Absolventi var strādāt:

- ēdināšanas uzņēmumos (Latvijā 2012. gadā bija 6545 ēdināšanas uzņēmumi (PVD publiskais pārskats, 2013);
- viesu izmitināšana mītnēs (Latvijā 2011. gadā bija 766 viesnīcas, viesu mājas u.c. (CSB dati, 2013);
- viesmīlības nozari apkalpojošos uzņēmumos, piemēram, pārtikas produktu tirdzniecības, tīrīšanas un kopšanas līdzekļu pārdošanas, iekārtu un inventāra apgādes, tūrisma u.c. tamlīdzīgos uzņēmumos;
- profesionālās izglītības iestādēs, kuros tiek sagatavoti dažāda līmeņa viesmīlības nozares speciālistus;
- valsts uzraudzības iestādēs, piemēram, Pārtikas un veterinārajā dienestā, pārtikas kontroles laboratorijās.

Darba devēju aptauja tika veikta 2013. gada maijā, kurā piedalījās 26 respondenti. Aptaujas rezultāti liecina, ka 53 % darba devēju ĒVU absolventu sagatavotības līmeni pēc augstskolas beigšanas novērtē kā augstu, taču 47% absolventu teorētisko un praktisko sagatavotību darbam vērtē kā apmierinošu. Darba devēji uzsver, ka absolventi ir spējīgi strādāt patstāvīgi, tomēr viņiem trūkst praktiskās darba pieredzes, un uzņēmuma praktisko jautājumu risināšana tiek balstīta uz teorētiskām atziņām, kā arī trūkst iemaņas administrēšanas jomā. Absolventiem būtu arī jāpilnveido svešvalodu un komunikācijas prasmes, tāpēc ieteicams pārskatīt studiju kursu pasniegšanas metodes, kā arī izvērtēt jaunu studiju kursu nepieciešamību, piemēram, Komunikācija viesmīlībā. Vienlaicīgi tiek atzīts arī praktiskās pieredzes trūkums saistībā ar kopējo darba pieredzi, jo studiju programmas absolventi sākotnēji tiek nodarbināti ražošanas un apkalpošanas procesos nevis uzņēmuma vadības procesos. Kopumā aptaujas rezultāti liecina, ka studiju programmas darbs tiek vērtēts pozitīvi, bet ir nepieciešama ciešāka sadarbība ar darba devējiem, kas veicinātu arī absolventu integrāciju darba tirgū.

Lai īstenotu darba devēju ieteiktos priekšlikumus studiju programmas apmācībā, jau ir veikti vai tiks veikti vairāki pasākumi:

- vairākos studiju kursus jau ilglaicīgi tiek piesaistīti vieslektori no nozarē strādājošiem (studijuursos: Ēdienu gatavošanas tehnoloģijā, Apkalpošanas organizācijā, Viesmīlības servisā, Tehnoloģiskās iekārtas, Viesnīcu un ēdināšanas vadība, Telpu kopšanas tehnoloģija), kuri sniedz praktiskus risinājumus daudzos viesmīlības uzņēmumu vadības jautājumos; ir plānots, ka tiks piesaistīti nozares profesionāļi visos profesionālajos studijuursos (2-3 nodarbībās katrā studiju kursā);
- lai gan lielākā daļa docētāju (52 % no visiem studiju programmā iesaistītajiem) angļu valodā var sazināties, tomēr valodas prasmes nav tik pietiekamas, lai varētu sagatavot un īstenot studiju kursus svešvalodā. Tāpēc docētāji turpina vai plāno apgūt svešvalodu LLU svešvaloduursos, NVA Mūžizglītības programmā vai citosursos. 18 % docētāju angļu valodas zināšanas ir pietiekamā līmenī, lai pasniegtu studiju kursus svešvalodā;
- lai pilnveidotu studentu angļu valodas prasmes, 2012./2013. studiju gadā tika īstenoti 4 lekciju kursi (kopā 53 h) angļu valodā 1. - 4. kursu studentiem, ko pasniedza ārvalstu universitāšu pasniedzēji (no Šveices, Somijas). Arī tupmācajos studiju gados ir plānots piesaistīt ārvalstu augstskolu vieslektoros;
- ir jāizveido studiju programmas un viesmīlības uzņēmumu kontaktbirža, kurā tiktu apkopoti darba devēju viedokļi par studiju programmas struktūras attīstību, studiju kursu saturu, informācija par uzņēmumu vakancēm, uzņēmumos problemātiskajām un pētāmajām tēmām, kā arī studiju programmas pakalpojumu piedāvājums, ko studējošie varētu īstenot uzņēmumos prakses laikā.

1.5. Studiju programmas stipro un vājo pušu, iespēju un draudu analīze

Studiju programmas stipro un vājo pušu izvērtējums izstrādāts balstoties uz Uztura katedras mācībspēku, studentu, absolventu un darba devēju viedokļiem.

Stiprās puses

- studiju programma piedāvā iegūt daudzpusīgu izglītību (tiek apgūti dažādu studiju kursu bloki, piemēram, pārtikas produktu vadības bloks, uzņēmuma vadības bloks, sociālo zinātņu bloks u.c.), kas nepieciešama strādājot viesmīlības uzņēmumu vadībā;
- vienīgā studiju programma Latvijā, kuras saturā ir akcentēta ēdināšanas uzņēmumu darbības un vadības tehnoloģiskie jautājumi, tādējādi sagatavojot kompetentus un kvalificētus ēdināšanas uzņēmumu vadītājus;
- pietiekams datoru skaits praktisko darbu un pārbaudījumu veikšanai, kā arī pietiekams datorprogrammu piedāvājums studiju kursu nodrošinājumam;
- ievērojams īpatsvars praktisko nodarbību visā studiju programmā, kā arī daudzveidīgas prakses iespējas viesmīlības uzņēmumos, t.sk. ārzemēs;
- mūsdienīgas laboratorijas iekārtas zinātnisko pētījumu eksperimentālo darbu veikšanai.

Vājās puses

- vienveidīgas metodes studiju kursu pasniegšanā, nepietiekama studentu iesaistīšana studiju kursa apguves procesā;
- nepietiekams docētāju izstrādāto mācību grāmatu skaits speciālajos studijuursos;
- vāji izstrādāta ilgtermiņa līgumu sistēma ar nozares uzņēmumiem, kas ļautu studiju laikā radīt apstākļus pētnieciskā darba izstrādei;
- nepietiekamas svešvalodu prasmes docētājiem, kā arī studējošiem.

Attīstības iespējas

- plašāk jāizmanto studējošo mobilitātes iespējas ārvalstu augstskolās, jāturpina ārvalstu mācībspēku piesaiste;
- akadēmisko resursu attīstībai vairāk jāizmanto mobilitātes iespējas ārvalstu augstskolās, kas sekmētu labās prakses pārņemšanu radošu un efektīvu mācību metožu ieviešanai studiju darbā, kā arī svešvalodu pilnveidošanu;
- materiāltehnikās bāzes attīstībā lielu ieguldījumu dos 2013. gadā paredzētā PTF mācību un zinātniskā korpusa būvniecība (par ERAF līdzekļiem), kas radīs iespēju paplašināt laboratorijas un mācību auditorijas, kā arī dažādot mācību metodes;
- sadarbības stiprināšana ar nozares uzņēmumiem, kuri gatavi atbalstīt zinātnisko pētījumu veikšanu, iesaistīties praktisko lekciju/semināru organizēšanā studiju procesa gaitā, kā arī kvalitatīvu prakses vietu nodrošināšanā.

Potenciālie draudi

- valsts finansēto budžeta vietu samazinājums, kas ietekmē reflektantu skaitu un studiju programmas ilgtspēju;
- reflektantu skaita samazināšanās demogrāfisko procesu ietekmē tuvākos gados;

Studiju programmas īstenošanas stipro un vājo pušu, kā arī iespēju un draudu novērtējums kalpo par pamatu izstrādātajam ĒVU profesionālā bakalaura studiju programmas attīstības plānam.

1. 6. Studiju programmas iekšējās kvalitātes nodrošināšanas sistēmas apraksts

Studiju programmas rezultātu iekšējās kvalitātes nodrošināšana notiek regulāri saskaņā ar LLU noteiktajām procedūrām:

- studiju programma regulāri tiek izvērtēta Uztura katedras akadēmiskā personāla sēdēs; studiju plāna izmaiņas tiek apstiprinātas PTF Domē; PTF Domē, LLU Mācību padomes un Senāta sēdē tiek apstiprināti studiju programmas ikgadējie pašnovērtējuma ziņojumi;
- jau kopš 2006.gada tiek veiktas ikgadējas studentu aptaujas par mācībspēku darba kvalitāti (izvērtējot studiju kursa saturu, pasniegšanas metodes u.c.); ar 2011./2012. studiju gadu tiek veikta aptauja LLU informācijas sistēmā (LLU IS), kur katrs docētājs var apskatīt studentu

novērtējumu; šādas atgriezeniskās saites veidā studentiem ir iespēja izteikt savu viedokli un vēlmes par studiju kursu un tās organizāciju;

- tiek organizētas regulāras metodisko komisiju sēdēs, kā arī regulāras apspriedes ar studiju kursu docētājiem par studiju programmas īstenošanas problēmām un pilnveidošanas jautājumiem;
- tiek pilnveidota studiju procesa vadībaizmantojot informācijas sistēmas: ir pastāvīga un ātra pieeja studiju datiem (studiju rezultātiem, studiju kursu reģistram, ir iespējama studējošo elektroniska reģistrēšanās nākamajam studijuperiodam un brīvās izvēles studiju kursiem) izmantojot LLU informācijas sistēmu (<http://www.llu.lv/llu-is>), kā arī e-studiju videi (<http://estudijas.llu.lv/>);
- lai veicinātu akadēmisko godīgumu un mazinātu plagiātisma izplatību, LLU ir izstrādāti dokumenti, kā arī dažādos LLU iekšējos normatīvajos dokumentos ir iekļautas atbilstošasnormas, kas pastiprina studējošo un akadēmiskā personāla atbildību (piemēram, LLU Iekšējās kārtības noteikumi studējošajiem, Studiju nolikums, Studējošā studiju līgums, LLU nolikumspār studiju noslēguma pārbaudījumiem, nolikums par studiju noslēguma pārbaudījumiem bakalaura studiju programmā „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” u.c.);
- lai sekmētu studentu patstāvīgo darbu, ir izstrādāti LLU iekšējie normatīvie dokumenti (piemēram, Studiju nolikums, kursa darbu un bakalaura darba izstrādes metodiskie norādījumi u.c.).

1. 7. Studiju programmai pieejamie resursi

Materiālo resursu nodrošinājums

Pēdējo gadu laikā pateicoties dažādu ES fondu finansējumam Pārtikas tehnoloģijas fakultāte ir labiekārtojusi vairākas laboratorijas un auditorijas. Studiju programmas apguve notiek vairāku LLU fakultāšu telpās, kuras ir aprīkotas (vai arī iespējams izmantot pārvietojamo aprīkojumu) ar multimediju iekārtām (skat. 1. tab.).

1. tabula

Telpas un to aprīkojums studiju programmas īstenošanai

Fakultāte, katedra	Telpu veids, skaits, aprīkojums
Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Uztura katedrā	4 mācību telpas: <ul style="list-style-type: none"> • datortelpa ar 12 darba vietām; • auditorija praktisko nodarbību veikšanai Apkalpošanas organizācijā; • auditorija lekcijām, praktiskajām nodarbībām ar 45 vietām; • mācību laboratorija ēdienu gatavošanai ar 12 darba vietām (aprīkota ar nepieciešamajām ēdienu gatavošanas iekārtām - siltumiekārtām, aukstumiekārtām, mehāniskajām iekārtām u.c.)
Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Pārtikas tehnoloģijas katedrā	11 mācību telpas: <ul style="list-style-type: none"> • 2 auditorijas; • 9 laboratorijas (piena, gaļas, mikrobioloģijas, vispārīgās tehnoloģijas, pārtikas produktu sensorās novērtēšanas, iepakojuma materiāla īpašību izpētes u.c.laboratorijas)
Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Ķīmijas katedrā	5 mācību telpas: <ul style="list-style-type: none"> • 1 auditorija (156 vietas); • 6 laboratorijas (neorganiskās ķīmijas, organiskās ķīmijas, bioķīmijas, fizikāli-koloidālās ķīmijas, ūdens, dabas vielu izpētes laboratorijas)
Informāciju tehnoloģiju fakultātē	4 mācību telpas: <ul style="list-style-type: none"> • 2 auditorijas; • 2 datorklases.

Auditoriju izvēle ir atkarīga no studentu skaita grupā. Tomēr jāatzīmē, ka pilī ir nepietiekams lielo auditoriju skaits (virs 40 vietām).

Laboratorijās esošais aprīkojums tiek izmantots studiju procesa nodrošināšanai un zinātniski pētniecisko darbu veikšanai. Bakalauru darbu izstrādē izmantot laboratorijās esošo aprīkojumu:

- kuteri (augļu – ogu masu sasmalcināšanai), grīdas mikseri, elektrisko plīti, ātrās dzesēšanas – saldēšanas iekārtu (termiski apstrādātu produktu dzesēšanai un sasaldēšanai), konvekcijas krāsni;
- datoraprīkojumu ātrās dzesēšanas – saldēšanas iekārtai tehnoloģisko procesu kontrolei, pētīšanai un analīzei;
- struktūras analizatoru pusfabrikātu struktūras pētīšanai;
- mikrotomu griezumai sagatavošanai produktu mikrostruktūras analīzēm;
- iekārtu produktu iepakojšanai vakuumā vai modificētā gāzu vidē;
- gāzu analizatoru gāzu sastāva analizēšanai iepakojumā modificētā gāzu vidē u.c.

Praktisko iemaņu apguvei viesmīlības uzņēmumu funkcionālo procesu veikšanā Uztura katedras datortelpā studentiem ir iespējams strādāt ar profesionālām datorprogrammām: restorānu uzskaites un vadības sistēmas programmu *R-keeper*.

Strādājot ar datoriem LLU, studentiem ir iespēja pieslēgties bezvadu internetam.

Visi studiju programmā ietilpstošie studiju kursi ir nodrošināti ar nepieciešamo mācību literatūru un ieteicamo papildliteratūru (īpaši svešvalodās), kas pieejama LLU bibliotēkā. 2012. gada 31.decembrī LLU fundamentālās bibliotēkas krājumos bija 425 456 eksemplāri, 120 740 nosaukumu izdevumu. Informācijas meklēšanai var izmantot LLU bibliotēkas piedāvātās datu bāzes:

- 8 augstskolu elektronisko kopkatalogs ALEPH;
- LLU mācībspēku publikācijas; LLU aizstāvētās disertācijas, LLU konferenču materiāli;
- e-žurnāli, e-grāmatas u.c. interneta resursi;
- zinātnisko publikāciju datu bāzes: Agricola EBSCOhost, CAB ABSTRACTS 1990-Present, Taylor & Francis Group CRCnetBASE (Science & Technology), EBSCOhost, Science Direct journals, SpringerLink journals, kā arī Latvijas datubāzes.

Tomēr studējošie norāda, ka nepietiekams ir latviešu valodā pieejamās mācību literatūras klāsts, īpaši speciālajos studijuursos, tāpēc studiju programmā iesaistītiem docētājiem būtu jāizstrādā jauni vai aktualizēti mācību materiāli. Daudzos studijuursos pasniedzēji izstrādājuši metodiskos materiālus, kā arī mācību grāmatas. 2012./2013. st. gadā izstrādāti 16 mācību un metodiskās literatūras avoti (materiālu autorus skat. 2.pielik.).

Studējošiem ir iespējams studēt arī izmantojot daudzus materiālus arī e-vidē, kā arī elektronisko datu bāzēs (izmantojot LLU bibliotēkas elektronisko katalogu) u.c. Tāpat studentiem ir pieejamas akadēmiskā personāla konsultācijas elektroniskā veidā, jo visi pasniedzēji ir norādījuši studentiem pieejamās e-pasta adreses. Par teicamu saziņu ar pasniedzējiem ir norādījuši 94 % nepilna laika studentu.

Finanšu resursu nodrošinājums

Ar studiju programmas īstenošanu saistītie finanšu jautājumi skaidrojami pie LLU Finanšu daļas vadītājas Dairas Treigutes (daira.treigute@llu.lv).

Studentiem tiek nodrošināta iespēja izmantot valsts galvoto kredītu (studentu un studējošā kredītu) no kredītiestādes līdzekļiem.

1.8. Sadarbības iespējas Latvijā un ārzemēs attiecīgā studiju virziena ietvaros

Sadarbības iespējas Latvijā

Sadarbības iespējas Latvijā tiek plānotas ar līdzīgu studiju programmu īstenošanai: ar Biznesa augstskolas „Turība” (turpmāk BAT) Starptautiskā tūrisma fakultāti, kas īsteno profesionālo bakalaura studiju programmu „Tūrisma un viesmīlības nozares uzņēmumu vadība”, kā arī ar Latvijas Universitātes (turpmāk LU) Ekonomikas un vadības fakultātes akadēmisko bakalauru

studiju programmu „Vadības zinības”, kas ietver studiju virzienu „Tūrisma un viesnīcu vadība”. Sadarbības īstenošanai jau ir noslēgti trīspusēji sadarbības līgumi 2012. un 2013. gadosprojektu „Šveices pētnieka lekcijas Latvijas augstskolās” īstenošanai atklātā konkursa Latvijas un Šveices sadarbības programmas grantu shēmā „Šveices pētnieku aktivitātes Latvijā”, kas paredz Šveices docētāju piesaisti lekciju lasīšanai 3. un 4. kursa studentiem angļu valodā. Šveices pasniedzēji (Detlev Remy, Barbara Hofman) 2012./2013. studiju gadā lasījalekcijas šādosstudijuursos: „Ieņēmumu vadība” (16 h), „Ilgspējīga tūrisma attīstība” (20 h), „Zīmolu vadība” (12 h). Arī 2013./2014. studiju gadā tiek plānotas D.Remy lekcijas „Ieņēmumu vadībā”(16 h).

Sadarbību ar BAT un LU atbilstošajām studiju programmām ir plānots turpināt:

- 2014. gadā tiks iesniegti jauni sadarbības projektu pieteikumi Šveices pasniedzēju piesaistīšanai turpmākajos studiju gados par tēmām: viesnīcas numuru vadība, stratēģiskais mārketingu viesmīlībā;
- gadā 2013./2014. studiju gadā ir plānotas LU un LLU docētāju vieslekcijas otrā augstskolā radniecīgā studiju programmā;
- tiks turpināta studentu zinātnisko konferenču organizēšana, piesaistot sadarbības augstskolu studentus, kas studē atbilstošajās studiju programmās;
- tiks veikti kopīgi starpaugstskolu pētījumi zinātnisko rakstu izstrādei un publicēšanai.

Sadarbības iespējas ārzemēs

Sadarbība Erasmus programmas ietvaros

studentu mobilitāte

LLU ir noslēgusi vairākus sadarbības līgumus ar ārvalstu augstskolām Erasmus programmas ietvaros. Noslēgto līgumu ietvaros 2012./2013.studiju gadā ĒVU studenti izmantojastudiju iespējas divās no tām: Laurea Lietišķo zinātņu universitātē Somijā (studēja 3 studentes) un Fulda universitātē Vācijā (studēja 2 studentes). Arī 2013./2014.studiju gada rudens semestrīErasmus programmas ietvaros ārvalstu augstskolās studē 6 studentes (3 - Fulda universitātē Vācijā, 3 – Fafes augstskolā Portugālē).

pasniedzēju mobilitāte

2013. gada pavasarī ĒVU studentiem Erasmus programmas ietvaros Laurea Lietišķo zinātņu universitātes (Somija) pasniedzēja Lēna Kuosmanen lasīja lekcijas „Pieejamība tūrismā” un „Izglītojošais tūrisms”.

Savukārt 2012. gada novembrī Erasmus programmas ietvaros pieredzes apmaiņā uz LaureaLietišķo zinātņu universitāti Somijā devās docente Ingrīda Millere un docente Linda Medne, kur uzstājās ar prezentāciju Laurea universitātes organizētajā „International Week” konferencē. Bet 2013. gada aprīlī Uztura katedras docētājas Sandra Īriste un Rita Riekstiņa-Dolģe Erasmus programmas ietvaros devās uz Fafes augstskolu Portugālē, kur pārrunāja studentu un pasniedzēju apmaiņas iespējas, piedalījās tūrisma programmas nodarbībās.

LLU pēc Uztura katedras ieteikuma plāno noslēgt sadarbības līgumus arī *Suleyman Demirel University, Isparta, Turkey*, kas īsteno līdzīgas profesionālo bakalauru studiju programmas.

Sadarbība Nordplus projekta ietvaros

2013. gadā sadarbībā ar Laurea universitāti (Somija) un Bifrost universitāti (Islande) tika iesniegtsNORDPLUS projekts, kuras ietvaros akadēmiskais personāls dalītos pieredzē izstrādājot mācību materiālus un metodes viesmīlības nozares speciālajos studijuursos. Tomēr projekts neieguva finansējumu. Papildināts projekta pieteikums šajā programmā tiks iesniegts arī 2014. gadā.

1. 9. Studiju programmas apjoms kredītpunktos, studiju veids, iegūstamais grāds

Studiju programmas apjoms: 164 KP

Studiju veids: studijas tiek īstenotas pilna laika (4 studiju gados) un nepilna laika (5 studiju gados) studijās.

Iegūstamais grāds: profesionālais bakalaura grāds uzņēmējdarbībā

Piešķiramā kvalifikācija: piektā līmeņa profesionālā kvalifikācija „Restorānu un viesnīcu vadītājs”.

1.10. Studiju programmas īstenošanā iesaistītais akadēmiskais personāls

2012./2013. studiju gadā Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības profesionālā bakalaura studiju programmā ir iesaistīti 62 docētāji, no kuriem vēlētos amatos ir 9 profesori, 9 asociētie profesori, 12 docenti, 2 vadošie pētnieki, 14 lektori, 1 asistents, kas veido 76 % no akadēmiskā personāla kopskaita. Studiju programmā iesaistīto docētāju skaits ar zinātnisko grādu sasniedz 55 % (kas ir par 2 % vairāk kā 2011./2012.st.g.) Programmā tiek nodarbināti LLU pamatdarbā strādājošie mācību spēki, kuru sastāvs, zinātniskā kvalifikācija, kā arī docējamie kursi apkopoti 1.pielikumā.

1.11. Studiju programmas īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla pētnieciskā darbība un studējošo iesaistīšana pētniecības projektos, kā arī piedalīšanās projektos

Studiju programmas akadēmiskā personāla neatņemama darba sastāvdaļa ir *zinātniski pētnieciskais darbs*. 2012/. 2013. studiju gadā studiju programmas īstenošanā iesaistītais akadēmiskais personāls publicējis 130 zinātniskos rakstus (galvenokārt starptautiskajos zinātniskajos izdevumos), kā arī piedalījies 40 pētniecības un citos starptautiskos projektos(akadēmiskā personāla zinātnisko publikāciju, dalību projektos, kā arī izstrādāto mācību līdzekļu skaitu skat. 2.pielik.). Zinātniskā darba rezultāti tiek adaptēti studiju procesā – lekciju materiālos, mācību grāmatās, mācību līdzekļos un zinātniskajās publikācijās. Sākot ar 2012. gada novembri Uztura katedras mācībspēki (kā projekta pieteicējs) īsteno Leonardo da Vinci inovācijas pārneses projektu „Vadības apmācības sistēmas izveide viesmīlības sektora kapacitātes celšanai”, kurā tiek izstrādāta modulārā apmācības sistēma e-studiju vidē mazajiem un mikro ēdināšanas uzņēmumiem to darbības kapacitātes paaugstināšanai. Projekts tiek īstenots sadarbībā ar Grieķijas, Spānijas, Itālijas, Slovākijas, Turcijas profesionālajām izglītības institūcijām. Projekta norises ilgums līdz 2014. gada martam. ĒVU profesionālā bakalaura studiju programmas īstenošana paredz arī aktīvu studentu iesaistīšanu pētnieciskajos projektos, izmantojot studiju plānā iekļauto formu - bakalaura darba izstrādāšanu, kas apliecina studējošo prasmi izmantot un sistematizēt teorētiskās zināšanas, risinot viesmīlības nozares aktuālas problēmas. Programmas piedāvātais bakalauru darbu tematikas klāsts tiek pakārtots akadēmiskā personāla zinātniski pētnieciskā darba virzieniem (skat. 3.pielik.). Studenti par savu pētījumu rezultātiem ziņo arī LLU zinātniski praktiskajās konferencēs: 2012.gadā PTF studentu zinātniskajā konferencē piedalījās 11 „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības” studiju programmas 4.kursa studentes, bet 2013. gadā – 7 studenti (<http://www.llu.lv/fakultates-un-filiales?ri=6848>).

1. 12. Studiju programmas īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla galveno zinātnisko publikāciju un sagatavotās mācību literatūras saraksts atskaites periodā

Studiju programmas īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla galveno zinātnisko publikāciju sarakstu atskaites periodā skat. 4.pielikumā, bet mācību literatūras sarakstu - 5.pielikumā.

1.13. Studiju programmas īstenošanā iesaistīto struktūrvienību uzskaitījums, norādot to uzdevumus studiju programmas īstenošanā

Studiju programmas īstenošanā tiek iesaistītas vairākas LLU fakultātes, taču profilējošā katedra un galvenā atbildība ir PTF Uztura katedrai, kuras pārziņā ir 24 studiju kursi, kas ir 55 % no visu studiju kursu apjoma (KP). LLU fakultāšu iesaistīšanās pakāpi, t.i. docējamo studiju kursu skaitu un apjomu (KP) ĒVU īstenošanai skat. 2. tab. (atbilstoši 4. kursa pilna laika studiju plānam, kas apstiprināts 2007./2008. st. g.).

Studiju programmas īstenošanā iesaistītās LLU fakultātes

Fakultāte, profilējošā katedra/institūts	Studiju kursu skaits katedrā	Studiju kursu kopējais apjoms, KP	Studiju kurss	Studiju kursa apjoms, KP
Pārtikas tehnoloģijas fakultāte (PTF), Uztura katedra	24	91	Viesmīlības uzņēmumi	2
			Viesmīlības serviss	2
			Viesnīcu un ēdināšanas vadība	4,5
			Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1,5
			Tūrisma organizācijas pamati	2,5
			Tūrisma ģeogrāfija	2,5
			Viesnīcu dienesti	4,5
			Pētniecības darba pamati	2
			Kvalitātes vadības pamati II	1,5
			Loģistika viesmīlībā	1,5
			Tehnoloģiskās iekārtas II	2,5
			Uzturmācība	5
			Ražošanas organizācija	3,5
			Biznesa plānošana un statistika I	1,5
			Telpu kopšanas tehnoloģija II, k.d.	4,5
			Uztura gatavošanas tehnoloģija	8
			Apkalpošanas organizācija	2
			Patērētāju politika	2
			Ievadprakse specialitātē	6
			Viesnīcu prakse	6
Restorānu prakse	6			
Vadības prakse	8			
Valsts eksāmens	2			
Bakalaura darbs I, II	10			
PTF, Pārtikas tehnoloģijas katedra	5	11	Ievads studijās	0,5
			Mikrobioloģija un higiēna I; II	4
			Tehnoloģiskās iekārtas I	1,5
			Produkti, to pārstrāde	4
			Kvalitātes vadības pamati I	1
PTF, Ķīmijas katedra	2	7	Pārtikas ķīmija I; II	5
			Praktiskā ķīmija	2
Ekonomikas fakultāte (EF), Ekonomikas katedra	3	7,5	Ekonomikas teorija	3
			Tirgzinība	3,5
			Tiesību pamati	1
EF, Grāmatvedības un finanšu katedra	1	3,5	Grāmatvedība I; II	3,5
EF, Uzņēmējdarbības un vadības katedra	2	5,5	Uzņēmējdarbības pamati	3,5
			Vadīšanas pamati	2

Fakultāte, profilējošā katedra/institūts	Studiju kursu skaits katedrā	Studiju kursu kopējais apjoms, KP	Studiju kurss	Studiju kursa apjoms, KP
Informāciju tehnoloģiju fakultāte (ITF), Vadības sistēmu katedra	2	5,5	Biznesa plānošana un statistika II	1,5
			Informātika I; II	4
ITF, Matemātikas katedra	1	3	Matemātika	3
Sociālo zinātņu fakultāte (SZF), Valodu katedra	1	6	Profesionālā angļu/vācu valoda I; II; III; IV	6
SZF, Filozofijas katedra	2	3	Ētika, estētika	1,5
			Filozofija	1,5
SZF, Socioloģijas katedra	2	4	Personāla vadība	2,5
			Socioloģija	1,5
TF, Izglītības un mājsaimniecības institūts	2	3	Psiholoģija	2
			Tekstilzinības	1
LIF, Vides un ūdenssaimniecības katedra	1	2	Ekoloģija un vides aizsardzība	2
MF, Meža izmantošanas katedra	1	2	Darba un civilā aizsardzība	2
Kopā	49	154*		154*

* Atlikušos 10 KP (no kopējiem studiju programmas 164 KP) veido:

- ✓ brīvās izvēlas studiju kursi - 6 KP;
- ✓ sports - 3 KP;
- ✓ Praktiskā lauku saimniecība - 1 KP.

1.14. Studiju programmas īstenošanā nepieciešamā mācību palīgpersonāla raksturojums

Visās laboratorijās, praktisko nodarbību telpās darbojas tehniskais personāls – laboranti, mācību meistari, kas ir atbildīgi par praktisko nodarbību tehnisko sagatavotību, materiāltehniskās bāzes saglabāšanu. Studiju programmas īstenošanā ir iesaistīts vairāku katedru mācību palīgpersonāls (kopā 16 cilvēki), kuru uzdevumus skat. 3.tabulā.

3.tabula

Studiju programmā iesaistītā mācību palīgpersonāla raksturojums

Fakultāte, profilējošā katedra/institūts	Palīgpersonāla skaits	Uzdevumi studiju programmas īstenošanā
Pārtikas tehnoloģijas fakultāte (PTF), Uztura katedra	3	Laboratoriju tehniskā sagatavotība, tehniskā atbalsta nodrošināšana nodarbību laikā
PTF, Pārtikas tehnoloģijas katedra	3	Laboratoriju tehniskā sagatavotība, tehniskā atbalsta nodrošināšana nodarbību laikā

PTF, Ķīmijas katedra	5	Laboratoriju tehniskā sagatavotība, tehniskā atbalsta nodrošināšana nodarbību laikā
Informāciju tehnoloģiju fakultāte (ITF), Vadības sistēmu katedra	5	Mācību telpas tehniskā sagatavotība, tehniskā atbalsta nodrošināšana praktisko nodarbību laikā

1.15. Informācija par studiju programmas ārējiem sakariem

1.15.1. Sadarbība ar darba devējiem, profesionālajām organizācijām

Lai studiju programma atbilstu darba tirgus prasībām, Uztura katedras mācībspēki sadarbojas ar profesionālām organizācijām, īpaši ar Latvijas viesnīcu un restorānu asociāciju (LVRA), kuras biedre ir LLU PTF. Regulārās tikšanās reizēs tiek izvērts ne tikai studiju kursu saturs un metodes, bet arī sadarbības virzieni.

Vairāki darba devēji pauduši arī savu gatavību atbalstīt studiju programmas praktisko īstenošanu, norādot, ka katrs students nāk ar savu pievienoto vērtību. Uzņēmēji ir gatavi sniegt nepieciešamās zināšanas, dalīties pieredzē un novērtēt praktikantu izrādīto iniciatīvu un atbildības sajūtu pret darbu, tāpat prakses laikā uzņēmēji ir gatavi atbalstīt studentus zinātnisko pētījumu veikšanā un praktisko lekciju/semināru organizēšanā studiju procesa gaitā.

Līdz šim Uztura katedra piesaistījusi nozares vadošos speciālistus, viesmīlības uzņēmumu vadītājus:

- Valsts pārbaudījumu komisijas darbā;
- bakaluru darbu recenzēšanā;
- praktisko nodarbību vadīšanā;
- prakses vadīšanā un kvalitatīvu prakses vietu nodrošināšanā.

Arī turpmāk ĒVU studiju programmā ir plānots plaši iesaistīt *praktiķus*, nozares profesionāļus atsevišķu nodarbību vadīšanai (lekcijās, praktiskajos darbos) esošo studiju kursu ietvaros. Studiju programmas īstenošanā 2012./2013. studiju gadā tika iesaistīts:

- viesnīcu rezervēšanas sistēmas Booking.com Latvia direktors Valdis Vanadžņš, kurš lasīja lekcijas un vadīja praktiskās nodarbības studiju kursā „Viesnīcu un ēdināšanas vadība”, „Viesnīcu dienesti”;
- praktiskās nodarbības „Ēdienu gatavošanas tehnoloģijā” vadītāja konditorejas „Kūkotava” ražošanas vadītāja Maija Kaire;
- lekcijas „Ēdienu gatavošanas tehnoloģijā” lasīja kafejnīcas „Kapriže” direktore Vita Kusiņa;
- studiju kursa „Telpu kopšanas tehnoloģijas” ietvaros studenti apmeklēja ķīmisko tīrītavu „Irve”, kur tehnoloģiskos procesus izklāstīja vadīja tehnoloģe Dace Tupiņa.

1.15.2. Sadarbība ar Latvijas un ārvalstu augstskolām un koledžām, kuras īsteno līdzīgus studiju virzienus un līdzīgas studiju programmas

Sadarbība ar līdzīgu studiju programmu īstenošanai **Latvijā** notiek ar Biznesa augstskolu „Turība” Starptautiskā tūrisma fakultāti, kas īsteno profesionālo bakalaura studiju programmu „Tūrisma un viesmīlības nozares uzņēmumu vadība”, un ar LUEkonomikas un vadības fakultāti, kas piedāvā akadēmisko bakaluru studiju programmu „Vadības zinības”, kas ietver studiju virzienu „Tūrisma un viesnīcu vadība”. Sadarbība notiek divos virzienos:

- tiek piesaistīts kopīgs Šveices lektors visās sadarbības augstskolās starptautiska projekta „Šveices pētnieka lekcijas Latvijas augstskolās” ietvaros (2012./2013. studiju gadā tika organizēti 3 kopīgi lekciju kursi, bet 2013./2014. un 2014./2015. st.gados plānots pa 1 lekciju kursam);
- ir uzsāktas pārrunas par turpmākās sadarbības iespējām īstenojot vieslektoru apmaiņu starp augstskolu attiecīgo programmu mācībspēkiem.

Uztura katedras mācībspēkiem ir izveidojusies sadarbība ar vairākām līdzīgām studiju programmām **Eiropas valstu augstskolās** gan pasniedzēju, gan studentu mobilitātes jomās:

- ar *Fuldas Lietišķo zinātņu universitātes* (Vācija) bakalauru studiju programmu „Ēdināšanas uzņēmumu vadība”, kurā regulāri studē ĒVU studentes – 2012./2013. st. gadā – 2 studentes (2013./2014. st. gadā – 3 studentes);
- ar *Laurea Lietišķo zinātņu universitātes* (Somija) bakalauru studiju programmu „Tūrisma vadība”, kur Erasmus ietvaros mācībspēku mobilitātē no 05.11.2012.-09.11.2012. devās Uztura katedras docentes Ingrīda Millere un Linda Medne, bet no 13.05.2013.-19.05.2013. LLU mācībspēku mobilitātē bija Laurea universitātes pasniedzēja Lēna Kuosmanen. 2012./2013. st. gadā Laurea universitātēs studēja 3 ĒVU studentes;
- ar *Instituto de Estudos Superiores de Fafe Escola, Superior de Tecnologias de Fafe* (Portugāle), sadarbība uzsākta 2013. gadā, uz to Erasmus ietvaros mācībspēku mobilitātē no 21.04.2013.-26.04.2013. devās Uztura katedras lektores Rita Riekstiņa-Dolģe un Sandra Īriste.

1.15.3. Studējošie, kas studējuši ārvalstīs studējošo apmaiņas programmu ietvaros

2012./2013. studiju gadā Erasmus programmas ietvaros ārvalstu augstkolās studēja:

- 2 studentes (Signe Lasteniece, Linda Daukste)- Fuldas Lietišķo zinātņu universitātes (Vācija) bakalauru studiju programmā „Ēdināšanas uzņēmumu vadība”;
- 3 studentes (Kristīne Kortenko, Ināra Meire, Ieva Paškovska) - Laurea Lietišķo zinātņu universitātes (Somija) bakalauru studiju programmā „Tūrisma vadība”;
- 3 studentes (Kristīne Urbiņa, Egīte Piese, Karīna Skumbiņa) – Grieķijā, Rondā strādāja profesionālo praksi (Vadības praksi).

Studiju programmā nav studējuši ārvalstu studenti.

II. STUDIJU PROGRAMMAS RAKSTUROJUMS

2.1. Studiju programmas īstenošanas mērķi un uzdevumi

Studiju programmas mērķis ir nodrošināt uz nozares teorētiskajiem pamatiem balstītas profesionālās studijas, radot iespēju studentiem veidot prasmes un kompetences, kas sagatavotu viņus patstāvīgam darbam – profesionāli veikt viesu izmitināšanas mītnes un ēdināšanas uzņēmuma vadītāja pienākumus.

Studiju programmas galvenie uzdevumi:

- viesmīlības un ēdināšanas uzņēmumu vadības studijas, lai iegūtu plānotajiem studiju rezultātiem atbilstošas teorētiskās zināšanas;
- pastāvīgo studiju darbu izstrādāšana, lai iegūtu prasmes izmantot un sistematizēt teorētiskās zināšanas, risinot viesmīlības un ēdināšanas nozares aktuālās problēmas;
- teorētisko atziņu aprobācija praksē, lai attīstītu studiju rezultātiem atbilstošās kompetences un profesionālās iemaņas;
- studējošā konkurētspējas paaugstināšana mainīgos sociālekonomiskajos apstākļos.

Studiju programma „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” pirmoreiz **akreditēta** 20.12.2006. līdz 31.12.2012. Pārakreditācija veikta:

- 23.11.2011. (uz 6 gadiem: akreditācijas beigu termiņš 30.06.2013.);
- 26.06.2013. (uz 6 gadiem: akreditācijas beigu termiņš 25.06. 2019.).

Studiju programmas direktore ir LLU Uztura katedras docente, Dr.oec. Ingrīda Millere.

2.2. Studiju programmas paredzētie studiju rezultāti

Pēc studiju programmas apguves studentam būs:

zināšanas:

- par teorētiskajiem pētījumiem viesmīlības nozares aktuālajos jautājumos;
- par viesmīlības uzņēmumu funkcionālās un ekonomiskās darbības likumsakarībām un principiem;
- par nozares uzņēmumu vadības metodēm un principiem.

prasmes(spēja pielietot zināšanas, komunikācija, vispārējās prasmes):

- izvēlēties un lietot racionālas uzņēmuma vadības metodes;
- ieviest progresīvus risinājumus viesmīlības uzņēmumu funkcionālajās jomās (produktu ražošanas, finanšu vadības, personālvadības u.c.);
- analizēt, sistematizēt, apstrādāt un sintezēt uzņēmuma vadībai nepieciešamo informāciju; lietot mūsdienīgas informācijas iegūšanas, apstrādes un sistematizēšanas tehnoloģijas uzņēmuma vadīšanas procesa nodrošināšanai;
- komunicēt, izklāstīt informāciju, argumentēt, izmantojot dažādas sadarbības formas ar personālu, partneriem, kā arī ar patērētājiem.

kompetence(analīze, sintēze un novērtēšana):

- efektīvi plānot un organizēt savu darbu; sekmēt savu un padoto profesionālo pilnveidi;
- veidot un vadīt komandu, strādāt komandā, deleģēt un koordinēt pienākumu izpildi;
- plānot, organizēt, analizēt un kontrolēt uzņēmuma tehnoloģisko procesu norisi;
- prasmes efektīvi vadīt pakļauto struktūrvienību un personāla darbu, kā arī finanšu un materiālo vērtību resursus; spēt izvērtēt resursu atbilstību;
- izstrādāt koncepcijas, procedūru aprakstus, kvalitātes vadības sistēmas un citus dokumentus atbilstoši uzņēmumā veicamajām darbībām;
- ievērot likumdošanas normatīvo aktu prasības, uzņēmējdarbības ētiku;
- izvērtēt uzņēmuma darbības ietekmi uz vidi.

2.3. Studiju programmas plāns un studiju kursu apraksti

Studiju plānu 2012./2013. studiju gadam (pilna un nepilna laika studijās), kurā norādīti visi studiju kursi un to apjoms kredītpunktos, un to sadalījums pa studiju programmas obligātās, brīvās izvēles daļām, kā arī pa semestriem, skat.6. pielikumā.

Studiju kursu aprakstus skat. 7. pielikumā.

2.4. Studiju programmas organizācija

Studiju kursu sadalījums pa gadiem ir atkarīgs no tā, kurā programmas pamatdaļā tas ir iekļauts. 5. tabulā apkopoti visi trīs 2012./2013. st. gadā spēkā esošie studiju plāni pilna laika studijās (ar „4. k. st. pl.” apzīmēts studiju plāns 4. kursam, kas stājies spēkā 2007./2008.st. g.; ar „2., 3. k. st. pl.” apzīmēts studiju plāns 2. un 3. kursam, kas stājies spēkā 2010./2011. st. g. ; ar „1. k. st. pl.” apzīmēts studiju plāns 1. kursam, kas stājies spēkā 2012./2013. st. g.).

Bakalaura programmas pamatdaļu sadalījums pilna laika studijās pa studiju gadiem, KP

Sadalījums pa studiju gadiem	Vispārizglītojošie studiju kursi			Nozares teorētiskie kursi			Nozares profesionālās specializācijas kursi			Brīvās izvēles kursi			Prakses			Valsts pārbaudījums, t.s. bakalaura darbs		
	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.
1.	9	9	10,5	17	18,5	19	9	6	6	-	-	-	6	4	4	-	-	-
2.	8	4,5	3	5,5	4	7,5	23,5	26,5	24,5	-	-	-	6	4	4	-	-	-
3.	1	4,5	4,5	17	12,5	9	17	13,5	18,5	4	-	4	6	6	6	-	-	-
4.	2	2	2	1,5	6	6	6,5	10	6,5	2	6	2	8	12	12	12	12	12
Kopā	20	20	20	41	41	41,5	56	56	55,5	6	6	6	26	26	26	12	12	12

Kā redzams 5. tab., 1.kursā galvenokārt ir studējami vispārizglītojošie studiju kursi (no 9 KP pakāpeniski palielinot līdz 10,5 KP) un nozares teorētiskie kursi (pakāpeniski palielinot no 17 KP līdz 19 KP), kas nepieciešami turpmāko nozares profesionālo studiju kursu izpratnei. Savukārt 2.kursā galvenokārt tiek īstenoti nozares profesionālās specializācijas kursi (no 23,5 KP līdz 24,5 KP), kas sniedz zināšanas un prasmes viesmīlības uzņēmumu darbības tehnoloģisko procesu izpratnē. 3.kursā iekļauti nozares teorētiskie kursi un profesionālās specializācijas kursi (pakāpeniski samazinot no 34 KP līdz 27,5 KP), kas vērsti uz viesmīlības uzņēmumu ekonomiskās darbības analīzi un vadību. 4.kursa studijas vērstas uz nozares teorētisko un profesionālās specializācijas kursu apguvi (pakāpeniski palielinot no 7,5 KP līdz 13,5 KP), īpaši pievēršoties nozares uzņēmumu vadības jautājumiem, Vadības praksei (no 8 KP uz 12 KP) un Valsts pārbaudījuma kārtošanai (12 KP), kas ietver arī bakalaura darba izstrādi.

Studiju apjoma sadalījums pa gadiem mainīts, lai nodrošinātu vienmērīgu studiju noslodzi. Studiju noslodzes sadalījumu labāk parāda 6. tabula, kur sakārtoti visu trīs studiju plānu noslodze pa studiju kursiem.

Bakalaura programmas pamatdaļu sadalījums pilna laika studijās pa studiju gadiem, KP

Studiju kursi	1. kurss			2. kurss			3. kurss			4. kurss		
	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.	4.k. st.pl.	2., 3. k. st.pl.	1.k. st.pl.
Vispārīzglītojošie studiju kursi	9	9	10,5	8	4,5	3	1	4,5	4,5	2	2	2
Nozares teorētiskie kursi	17	18,5	19	5,5	4	7,5	17	12,5	9	1,5	6	6
Nozares profesionālās specializācijas kursi	9	6	6	23,5	26,5	24,5	17	13,5	18,5	6,5	10	6,5
Brīvās izvēles kursi	-	-	-	-	-	-	4	6	4	2	-	2
Prakses	6	4	4	6	4	4	6	6	6	8	12	12
Valsts pārbaudījums, t.s. bakalaura darbs	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	12	12
Kopā	41	37,5	39,5	43	39	39	45	42	42	32	42	40,5

Kā redzams 6. tab., 1. kursa noslodze, kas bija 2007./2008. g. st. plānā no 41 KP samazinājusies uz 39,5 KP 2012./2013. g. st. plānā, bet 2. kursā no 43 uz 39 KP, 3. kursā no 45 uz 42 KP, bet 4. kursā studiju noslodze palielinājusies no 32 KP uz 40,5 KP.

Studiju procesā 66 % no studiju programmas apjoma tiek īstenota praktiski (ietverot praktiskās nodarbības un laboratorijas darbus, kursa darbu izstrādi, prakses, kā arī bakalaura darba izstrādi). Sākot ar 2012./2013. st. g. studiju programma ietver 5 kursa darbus (ar kopējo apjomu 7,5 KP):

- Uztura gatavošanas tehnoloģijā;
- Viesnīcu dienestos;
- Tirgzinībās;
- Ražošanas organizācijā;
- Viesnīcu un ēdināšanas vadībā.

Sākot ar 2012./ 2013.st. g. apstiprināto plānu studiju programmā ir vairākas studiju kursu struktūras un satura izmaiņas:

- ir palielināts apjoms tādiem studiju kursiem, kas ir tieši saistīti ar viesnīcu un restorānu vadību un organizāciju:
 - ✓ Ražošanas organizācija – no 2 KP uz 2,5 KP;
 - ✓ Apkalpošanas organizācija – no 2 KP uz 2,5 KP;
- ir izveidots jauns studiju kurss „Viesmīlības uzņēmumi” (2 KP) 1. kursa studentiem, kas padziļināti iepazīstina ar nozares uzņēmumu specifiku;
- izņemts Valsts Eksāmens (2 KP), tā vietā paplašināts bakalaura darba apjoms (no 10 KP uz 12 KP), kas ietvers vispusīgu kāda viesmīlības nozares uzņēmuma analīzi (bakalaura darbs balstīsies uz studiju laikā izstrādāto kursa darbu aprēķiniem);
- samazināta ievadprakse no 6 KP uz 4 KP, kā arī tā pārveidota par mācību praksi; samazināta Viesnīcu prakse no 6 KP uz 4 KP, savukārt palielināta Vadības prakse no 8 KP uz 12 KP, kas pastiprinās tieši vadības procesu apguvi nozares uzņēmumos;
- no studiju programmas ir izņemti studiju kursi, kuriem nav tiešas ietekmes uz apgūstamo profesiju:
 - ✓ kursa darbs „Telpu kopšanas tehnoloģijā” (1,5 KP);
 - ✓ Fizika (1,5 KP);
 - ✓ Tekstilzinības (1 KP).

Prakses organizācija

Studiju programmas ietvaros tiek organizētas trīs profesionālās prakses un viena mācību prakse (1. kursā), kuru kopējais apjoms ir 26 KP. Atsevišķo prakšu mērķi un uzdevumi ir saskaņoti gan ar studiju procesā jau apgūtajām zināšanām, prasmēm un iemaņām, gan arī ar studiju programmas mērķiem un uzdevumiem.

Profesionālās prakses tiek īstenotas viesmīlības uzņēmumos (viesu izmitināšanas mītnēs vai ēdināšanas uzņēmumos) gan Latvijā, gan ārzemēs saskaņā ar trīspusēju prakses līgumu starp darba devēju (par prakses vietas nodrošināšanu un prakses programmas īstenošanu), augstskolu un praktikantu. Prakses laikā studenti veic uzņēmuma personāla pienākumus (istabene, pavārs, viesmīlis) vai daļēji (palīgs, asistents), tādējādi gūstot praktiskas iemaņas un pieredzi turpmākās profesionālās darbības attīstībā. Prakses līgumā tiek ietverti galvenokārt pušu pienākumi un atbildība prakses norises laikā. Ar prakses mērķi, kā arī uzdevumiem (prakses programmu) praktikants iepazīstinā prakses vietas vadītāju pirms līguma noslēgšanas. Pēc prakses nostrādāšanas studējošais sagatavo prakses pārskatu, kas ietver prakses uzņēmuma tehnoloģisko procesu, personālvadības, darba aizsardzības, finanšu un citu funkcionālo vadības procesu norises analīzi un izvērtējumu.

Studentu praktisko iemaņu attīstīšanai ir noslēgti trīspusēji prakses līgumi ar vairākiem Eiropas valstu viesmīlības uzņēmumiem (Itālijā, Grieķijā, Spānijā, Dānijā, Īrijā, Lielbritānijā, Vācijā, Norvēģijā, Maltā), kuru viesmīlības uzņēmumos savas prasmes attīsta pilna laika studiju studenti (skat. 7.tab.). LLU PTF ir noslēgusi sadarbības līgumu ar Itālijas, Lombardijas reģiona Bergamo pilsētas Pavāru un viesnīcnieku asociācijas aģentūru „ESA Europe service agency” Itālijā.

2012./2013. st. g. ārzemju viesmīlības uzņēmumos praktizējās 10 ĒVU studenti jeb 5 % no pilna laika studējošiem. Pārsvārā studenti ārzemēs izvēlas strādāt Restorānu praksi.

Pilna laika studentu skaits, kas strādāja profesionālās prakses ārzemēs

Prakses nosaukums	2009./2010.	2010./2011.	2011./2012	2012./2013.
Ievadprakse viesmīlības uzņēmumos (1. kursā)	17	10	17	*
Viesnīcu prakse (2. kursā)	9	4	8	-
Restorānu prakse (3. kursā)	4	8	3	7
Vadības prakse (4.kursā)	-	3	-	3
Kopā	30	19	28	10

* 1. kursa prakse kopš 2012./2013. studiju gada tiek īstenota kā mācību prakse, kas notiek augstkolā. Tas arī ir galvenais iemesls, kāpēc samazinājies pēdējā studiju gadā ārzemēs praktizējošo skaits.

2.5. Prasības uzsākot studiju programmu

Lai uzsāktu studijas LLU PT fakultātes studiju programmā „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība, reflektantam tiek izvirzītas sekojošas prasības:

- vispārējā vidējā izglītība;
- jābūt nokārtotiem centralizētiem eksāmeniem:
 - ✓ obligātie eksāmeni: latviešu valodā, svešvalodā, ķīmijā (vai gada atzīme ķīmijā vai dabaszinībās);
 - ✓ papildus eksāmens: bioloģijā.

2.6. Studiju programmas praktiskā īstenošana, izmantotās studiju metodes un formas

Studiju programmas īstenošana notiek apvienojot:

- auditoriju nodarbības pasniedzēja vadībā (lekcijas, praktiskos darbus, laboratorijas darbus un seminārus);
- studentu patstāvīgo darbu (kursa darbi, mājas darbi, referāti).

Studentu patstāvīgā darba izstrāde tiek veikta atbilstoši docētāju izstrādātajiem noteikumiem, kas izklāstīti studiju kursa programmās vai atsevišķi izstrādātajos metodiskajos norādījumos.

Auditoriju darba un patstāvīgā darba attiecība LLU ir 2:3 (1 KP atbilst 1 darba nedēļai, no kurām 16 stundas ir auditoriju nodarbības, bet 24 – patstāvīgais darbs).

24 studiju kursos (t.i. 62% no 39 studiju kursiem, kas ir par 30 % vairāk nekā 2011./2012. studiju gadā) studējošiem tiek piedāvātas iespēju studēt e-vidē (e-studiju kursi Moodle vidē), kas ietver plašāku mācību materiālu klāstu, iespējas risināt uzdevumus un pārbaudes darbus, kā arī ciešāku atgriezenisko saiti ar mācībspēku. Studijas e-vidē īpaši atvieglo pieeju informācijai nepilna laika studējošajiem. Darbs e-vidē notiek arī pasniedzēja vadībā, datorklasē, praktisko nodarbību laikā, risinot uzdotos uzdevumus.

2.7. Vērtēšanas sistēma

Studējošo sasniegumus LLU novērtē pēc diviem rādītājiem: kvalitatīvā un kvantitatīvā. Kvalitatīvo vērtējumu, izmantojot 10 ballu skalas kritērijus, nosaka atbilstoši LLU Studiju nolikumam (Senāta 12.06.2013. lēmums Nr. 8-17). Atsevišķi mācībspēki savos studiju kursos studējošo studiju rezultātus semestra laikā vērtē izmantojot citus vērtēšanas kritērijus (piem., punktus), ko, kursa studijas noslēdzot, pārvērš 10 ballu skalas vērtējumā vai vērtējumā ieskaitīts/neieskaitīts.

Auditoriju nodarbībās un patstāvīgajās studijās iegūto zināšanu un prasmju kontrole regulāri notiek visu semestri. Studējošo zināšanu un prasmju novērtēšanai visos studiju kursos organizē pārbaudījumus, kuru veidi noteikti katrā studiju kursa programmā. Studiju pārbaudījumi tiek organizēti par atsevišķu studiju uzdevumu (kontroldarbiem, praktisko darbu, laboratorijas darbu, patstāvīgo darbu (mājas darbu, referātu u.c. izstrādi), studiju kursa daļu vai visu studiju kursu, kā rezultātā iegūst noteiktu studiju rezultātu kvalitatīvo vērtējumu kādā studiju periodā (semestrī,

studiju gadā vai studiju periodā kopumā). Studiju pārbaudījumu saturs katru studiju gadu tiek mainīts, papildinot to ar aktuāliem nozares jautājumiem, uzdevumiem.

Studējošiem ir pieejamas regulāras akadēmiskā personāla konsultācijas – vismaz 2 stundas nedēļā pie katra docētāja. Tāpat studējošiem ir iespēja sazināties ar pasniedzēju elektroniski, izmantojot e-pastu.

Studiju kurss/prakse noslēdzas ar pārbaudījumu – ieskaiti ar/bez atzīmes vai eksāmenu. Studiju kursa galīgais vērtējums var būt akumulējošs. Tas nozīmē, ka regulārs darbs semestrī ietekmē galīgo vērtējumu studiju kursā. Studiju kurss ir apgūts sekmīgi, ja izpildītas visas studiju kursa izvērtējamā programmā noteiktās prasības, ko apliecina saņemtais sekmīgais vērtējums (4/gandrīz viduvēji/ ir zemākā sekmīgākā atzīme). Katra semestra beigās tiek novērtēts studējošā izpildītā darba apjoma atbilstība studiju plānam. Izpildīto KP apjomu, studējošā jau iegūto kredītpunktu summai pieskaita tikai tad, ja par studiju kursu, praksi, kursa darbu u.c. ir saņemts sekmīgs vērtējums.

2.8. Studiju programmas izmaksas

Studiju programmas izmaksas uz 1 studējošo pa gadiem un finansēšanas avotiem skat. 7.tab.

8. tabula

Studiju programmas finansējums uz vienu studējošo, Ls

Finansēšanas avoti	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2012/2013*
Studiju programmas <i>kopīgais finansējums</i> (faktiskie ieņēmumi)	1246	981	1733	..
Pašu ieņēmumi no studiju maksas	493	692	708	..
Ārvalstu finansējums	33	44	52	..

*Ar studiju programmas īstenošanu saistītie finanšu jautājumi skaidrojami pie LLU Finanšu daļas vadītājas Dairas Treigutes (daira.treigute@llu.lv).

2.9. Studiju programmas atbilstība profesijas standartam

Studiju programmai pašlaik tiek piemērots profesijas standarts „Uzņēmumu vadītājs/vadītāja vietnieks” (kas apstiprināti ar 2010. gada 18. maija Ministru kabineta noteikumiem Nr.461 „Noteikumi par Profesiju klasifikatoru, profesijai atbilstošiem pamatuzdevumiem un kvalifikācijas pamatprasībām un Profesiju klasifikatora lietošanas un aktualizēšanas kārtību”), kurā norādītas visas galvenās kompetences, prasmes un zināšanas, kas nepieciešamas sekmīgai viesmīlības uzņēmuma vadīšanai.

2.10. Salīdzinājums ar vienu tāda paša līmeņa un tādām pašām studiju virzienam atbilstošu Latvijas un vismaz divām Eiropas Savienības valsts atzītu augstskolu vai koledžu studiju programmām

Salīdzinājums ar līdzīgu studiju programmu Latvijā

LLU Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības profesionālā bakalaura studiju programma balstās uz padziļinātu zināšanu nodrošināšanu viesmīlības uzņēmumu (kas ietver ēdināšanas un viesu izmitināšanas uzņēmumus) organizācijas un vadībinību jomā, izmantojot starpdisciplināru pieeju.

Latvijā nav līdzīgu studiju programmu, tomēr Biznesa augstskolas „Turība” īstenojamā profesionālā otrā līmeņa studiju programmā “Tūrisma un viesmīlības nozares uzņēmumu vadība” ir vērojamas atsevišķas kopīgas pazīmes.

LLU un Turības studiju programmu vispārējais salīdzinājums:

- abas programmas ir profesionālā bakalaura studiju programmas;
- studiju ilgums ir 4 gadi (8 semestri) pilna laika studijās;
- programmu absolvējot tiek izsniegts otrā līmeņa profesionālās augstākās izglītības diploms, tiek iegūts profesionālais bakalaura grāds uzņēmējdarbībā, bet tiek piešķirtas atšķirīgas profesionālās kvalifikācijas: LLU tiek piešķirta kvalifikācija “Restorānu un viesnīcu vadītājs”, bet Turībā - „Iestāžu un uzņēmumu vadītājs”.

Obligāto studiju kursu salīdzinājumu abās šajās programmās skat. 9.tab.

**Līdzīgo profesionālā bakalaura studiju programmu salīdzinājums
LLU un Biznesa augstskolā Turība**

LLU PTF studiju programma “Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība”	Biznesa augstskolas Turība STF studiju programma „Tūrisma un viesmīlības nozares uzņēmumu vadība”
Līdzīgie studiju kursi	
Profesionālā angļu valoda	Profesionālā terminoloģija (angl. val.)
Psiholoģija	Sociālā psiholoģija
Darba un civilā aizsardzība	Civilā aizsardzība
Ētika, estētika	Valodas, kultūras un ētika
Informātika	Informācijas tehnoloģijas
Ekonomikas teorija	Ekonomika
Filozofija	Filozofija
Tiesību pamati	Komerctiesības
Tūrisma ģeogrāfija	Tūrisma ģeogrāfija
Vadīšanas pamati	Vadība
Grāmatvedība	Finanšu vadība
	Grāmatvedība un nodokļi
Tirgzinība	Pakalpojumu un tūrisma mārketings
Personāla vadība	Personāla vadība
Atšķirīgie studiju kursi	
Uztura gatavošanas tehnoloģija	Ēdināšanas organizācija un serviss
Apkalpošanas organizācija	
Tūrisma organizācijas pamati	Tūrisms un viesmīlība
Viesnīcu un ēdināšanas vadība	Komercedarbība tūrismā
Viesmīlības serviss	Tūrisma ekonomika un globalizācija
Viesnīcu dienesti	Ceļojumu organizēšana un vadība
Loģistika viesmīlībā	Tūrisma un tirgus izpēte
Socioloģija	Politoloģija
Ekoloģija un vides aizsardzība	Tūrisma projektu vadība
Uzņēmumu stratēģiskā vadība	Tūrisma plānošana un vadība
Biznesa plānošana un statistika	E-komercija
Uzņēmējdarbības pamati	Korporatīvā atbildība un ilgtspējība
Kvalitātes vadības pamati	Pasaules kultūras vēsture
Matemātika	-
Pētniecības darba pamati	-
Telpu kopšanas tehnoloģija	-
Uzturmācība	-
Tehnoloģiskā iekārtas	-
Ražošanas organizācija	-
Praktiskā ķīmija	-
Pārtikas ķīmija	-
Mikrobioloģija un higiēna	-

Kā redzams no 9. tabulas datiem, tad ĒVU studiju programmā ir vairāk ir atšķirīgo studiju kursu, īpaši nozares teorētisko un profesionālās specializācijas sadaļā – ĒVU programmā lielāka uzmanība pievērsta studiju kursiem, kuros iegūstamās zināšanas un prasmes vērsta uz ēdināšanas uzņēmumu, kā arī viesnīcu darbības organizāciju un vadību, bet BAT piedāvātā studiju programma vairāk vērsta uz tūrisma pakalpojumu sniegšanas organizāciju un vadību. ĒVU programma neaprobežojas tikai ar ieskatu viesmīlības (ēdināšanas un viesu izmitināšanas) uzņēmumu

darbības aspektos, bet gan vispusīgi un dziļi analizē tajos notiekošos tehnoloģiskos procesus un to materiāltehnisko nodrošinājumu.

Salīdzinājums ar līdzīgām studiju programmām ārvalstīs

Studijas, integrējot uzņēmējdarbību ar viesmīlības uzņēmumu vadības apguvi, tiek īstenotas arī ārvalstīs. ĒVU profesionālā bakalaura studiju programmai veikts salīdzinājums ar citām līdzīga virziena bakalaura studiju programmām Eiropas Savienībā:

- *Les Roches International School of Hotel Management* (Malaga, Spānija), kas piedāvā bakalaura grādu viesmīlības biznesa vadībā;
- *Galway – Mayo Institute of Technology* (Īrija), kas piedāvā bakalaura grādu viesnīcu un ēdināšanas uzņēmumu vadībā.

ĒVU profesionālās bakalaura programmas salīdzinājumu ar izvēlētām studiju programmām ārvalstīs skat. 10.tabulā.

10. tabula

Līdzīgo profesionālā studiju programmu salīdzinājums LLU un ārvalstu augstskolās

LLU PTF studiju programma “Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība”	Les Roches International School of Hotel Management, Spānija	Galway – Mayo Institute of Technology, Īrija
Uzturmācība	Uzturmācība	Pārtikas studiju bloks
Uztura gatavošanas tehnoloģija	Kulinārijas māksla, koncepcijas	
Produkti, to pārstrāde	Konditoreja	
Apkalpošanas organizācija	Apkalpošanas metodes	Viesmīlības uzņēmumu darbība, vadība
	Apkalpošanas koncepcijas	
	Bāra darbības organizācija	
Viesmīlības serviss	Efektīva komunikācija	
Ražošanas organizācija	-	
Viesnīcu dienesti	Viesnīcu dienestu vadība	
Viesnīcu un ēdināšanas vadība	Ēdienu un dzērienu vadība	
	Ieņēmumu vadība	
Grāmatvedība	Finanšu grāmatvedība un kontrole viesmīlībā	Finanšu grāmatvedība
	Finanšu vadība	
Personālvadība	Personālvadība	-
Tirgzinība	Viesmīlības uzņēmumu mārketingš	Mārketinga principi
	Starptautiskais stratēģiskais mārketingš	Tirgus izpēte
Tehnoloģiskās iekārtas	Iekārtu vadība	-
Tūrisma organizācijas pamati	Ievads viesmīlībā	Tūrisms
	Tūrisma studijas	
Profesionālā svešvaloda	Akadēmiskā svešvaloda	Svešvaloda
Informātika	Datorlietošanas pamati	Informāciju tehnoloģijas
Tiesību pamati	-	Tiesību studijas
Uzņēmumu stratēģiskā vadība	Vadības modelēšana	Uzņēmumu stratēģiskā vadība
Telpu kopšanas tehnoloģija	Tīrīšanas principi un pārtikas higiēna	-
Mikrobioloģija un higiēna		
Kvalitātes vadība		
Matemātika	Matemātika	-
Ekonomikas teorija	Ekonomika	-

Psiholoģija	Psiholoģija	-
Biznesa plānošana un statistika	Kvantitatīvās metodes	-
Pētniecības darba pamati	Pētījumu metodes	-
<i>Prakse, kopā: 26 nedēļas</i>	<i>Prakse, kopā: 32 nedēļas</i>	<i>Prakse, kopā: 42 nedēļas</i>
<i>Studiju ilgums: 4 gadi</i>	<i>Studiju ilgums: 3,5 gadi</i>	<i>Studiju ilgums: 4 gadi</i>

Salīdzinot ĒVU studiju programmu ar ārvalstu augstskolu studiju programmām, var saskatīt vairāk līdzību kā ar BAT (Latvija) studiju programmu. Ārvalstu studiju programmas, līdzīgi kā ĒVU, ir veidotas izmantojot starpdisciplināru pieeju:

- plašas pārtikas produktu un viesmīlības uzņēmumu organizācijas un vadības studijas, kas savienotas ar praksi viesmīlības uzņēmumos;
- Spānijas augstskolā apgūstamie studiju kursi, līdzīgi kā ĒVU, ir vairāk specializēti, nekā Īrijas augstskolā, kur 1/3 programmas apjoma aizņem prakse. LLU un Spānijas augstskolas piedāvātajās programmās ir vairāk sabalansēta teorija un prakse;
- apskatāmo programmu ilgums (Spānijas augstskolā – 3,5 gadi, pārējās - 4 gadi) un prakses laiks ir atšķirīgs – no 26 nedēļām ĒVU līdz 42 nedēļām (2 semestri) Īrijā;
- lielākoties visās studiju programmās tiek izskatīti tie paši pamatjautājumi, taču Īrijas augstskolas studiju programmā iztrūkst vispārīzglītojošie un nozares teorētiskie kursi (piemēram, Matemātika, Ekonomika, Psiholoģija);
- Spānijas augstskolas studiju programma ietver arī pētniecības metodes, kas tiek lietotas arī ĒVU profesionālā bakalaura studijās;
- studiju programmu prasības izpildot, absolventiem piešķiramā grāda nosaukums katrā valstī atšķiras.

Salīdzinot gan ārvalstu programmas savā starpā, gan ar Latvijā īstenotām programmām, jāsecina, ka pastāv starpdisciplināra pieeja programmu uzbūvē - nozares profesionālie kursi integrācijā ar sociālo (tiesību, komunikācijas) un humanitāro (valodu) zinātņu kursiem. Tomēr ārvalstu studijās ir izteiktāks nozares profesionālo kursu pārsvars. Savukārt katrai programmai piemīt arī atšķirības, piemēram, piedāvāto studiju kursu klāsts. Tātad katras studiju programmas saturs ir atkarīgs no katras studiju programmas veidošanas mērķa katrā konkrētā valstī un noteiktas sociāli ekonomiskās aktualitātes.

2.11. Informācija par studējošiem

Studiju programmā studējošo un absolvējošo kvantitatīvie rādītāji par pēdējiem trīs studiju gadiem ir apkopoti 11.tabulā.

11. tabula

Studiju programmas studentu skaita rādītāji

Rādītāji	2010./2011.			2011./2012.			2012./2013.		
	Pilna laika	Nepilna laika	Kopā	Pilna laika	Nepilna laika	Kopā	Pilna laika	Nepilna laika	Kopā
Imatrikulēto skaits	69	9	78	67	6	73	49	9	58
Studējošo skaits, kopā	216	84	300	214	63	277	190	41	231
Grādu ieguvušo skaits	40	12	52	28	14	42	43	10	53

Kā redzams 11. tabulā, imatrikulēto studentu skaits 2012./2013. studiju gadā diezgan ievērojami samazinājies salīdzinot ar 2011./2012. studiju gadu, kas galvenokārt saistīts ar valsts finansēto budžeta vietu samazinājumu. Ir samazinājies arī kopējais studiju programmā studējošo skaits (no

277 studējošiem 2011./2012. st. g. uz 231 – 2012./2013. st. g.). Tomēr studiju programmu absolvējošo un bakalaura grādu ieguvušo skaits ir palielinājies (no 42 bakalauriem 2011./2012. st. g. uz 53 – 2012./2013. st.g.), ko ietekmējis nepilna laika studentu skaita pieaugums pēdējā studiju gadā.

2.12. Studējošo aptaujas un to analīze

Galvenā forma, kā tiek nodrošināta studentu līdzdalība studiju procesa pilnveidošanā, ir *studentu aptauju* organizēšana. Aptaujas mērķis ir studentu vērtējuma noskaidrošana par studiju programmu un tās īstenošanu kopumā. Sākot ar 2011.gadu studentu aptaujā tiek lietotas LLU vienotās aptaujas anketas, kuru apstrāde notiek datorizēti, LLU IS sistēmā. Katra semestra beigās tiek apkopots studējošo viedoklis par katru no studiju kursiem – tā saturu, studiju kursa apguves prasībām, mācību procesa organizāciju, mācībspēka kompetenci, izmantotās metodes u.c. Studējošo vidējais vērtējums 2012./2013. studiju gadā bija „4”, kas ir „augsts vērtējums” (dotajā piecu ballu sistēmā „1” ir „ļoti zems vērtējums”, bet „5” - „ļoti augsts vērtējums”).

Galvenie studentu ieteikumi studiju procesa uzlabošanai bija:

- pasniedzējiem plašāk jāizmanto uzskates materiāli, vizuālas prezentācijas studiju kursu izklāstā;
- vairāk organizēt mācību ekskursijas uz nozares uzņēmumiem, vairāk praktisko nodarbību;
- pasniedzējiem plašāk jāizklāsta teorijas pielietošana praksē, jādod konkrēti piemēri.

Izvērtējot studējošo aptauju rezultātus par studiju programmas saturu, jāsecina, ka lielākā daļa studentu ir atzinuši par lietderīgiem visus studiju kursus, tai pašā laikā izsakot vēlmi paplašināt tos nozares profesionālās specializācijas kursus, kas sekmē praktisko iemaņu, komunikācijas un svešvalodas prasmju apguvi. Tāpēc studenti īpaši atzinīgi novērtēja iespēju piedalīties 2012./2013. studiju gadā piedāvātajās vieslektoru lekcijās (55 h apjomā), kas bija angļu valodā.

2.13. Absolventu aptaujas un to analīze

Absolventu aptauja tiek organizēta katra studiju gada sākumā. Pēdējās aptaujas laikā tika aptaujāti 33 absolventi, kuri beiguši Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības studiju programmu 2013. gadā. Tā liecina, ka 49 % absolventu strādā nozarē (viesmīlības uzņēmumos vai saistībā ar to), tomēr liela daļa (33 %) atraduši darbu citā nozarē, savu izvēli galvenokārt motivējot ar augstāku atalgojumu un to, ka tuvumā nav iespējams atrast darbu specialitātē (skat. 12.tab.).

12.tabula

Studiju programmu absolvējošo nodarbības rādītāji, %

Rādītāji	2010/2011	2011/2012	2012/2013
Strādā nozarē	55	72	49
Studē ar viesmīlības uzņēmumu vadību/vadību saistītās augstākās izglītības studiju programmās	10	4	18
Nestrādā nozarē	35	24	33

Kā redzams 12. tab., ir samazinājies absolventu skaits, salīdzinot ar iepriekšējiem gadiem, kuri darbu meklē tikai nozares uzņēmumos. Tam ir gan plusi, gan mīnusi: pozitīvi it tas, ka absolvents ir piemērots darba tirgum, spēj atrast darbu arī citās nozarēs, kas norāda uz studiju programmas universālumu. Taču tai pašā laikā tas norāda uz absolventa intereses trūkumu par darbu nozarē vai nespēju izmantot studiju programmā apgūtās zināšanas. Galvenokārt absolventiem ir pietrūkušas praktiskās iemaņas, svešvalodu un komunikācijas prasmes, tāpēc absolventi iesaka pārskatīt studiju kursu pasniegšanas metodes.

Kopumā absolventstudiju programmas līdzšinējo darbuvērtē pozitīvi, vienlaicīgi norādot, ka nepieciešama studiju kursu optimizācija – jāsamazina vispārīgo un teorētisko studiju kursu apjomi, bet jāpaplašina nozares profesionālās specializācijas kursu apjoms, jāaktivizē pasniegšanas metodes, jāpiedāvā vairāk apmaiņas programmas ārvalstu augstskolās, kā arī jāpiesaista pasniedzēji ar praktiskā darba pieredzi.

2.14. Studējošo līdzdalība studiju procesa pilnveidošanā

Studenti ir iesaistīti lēmumu pieņemšanas procesos visos līmeņos. Studenti ir PT fakultātes domes, LLU un fakultātes Studentu pašpārvaldes, LLU konventa, Senāta locekļi, Stipendiju komisijas u.c. komisiju locekļi, kurās tiek pieņemti studentu intereses skaroši lēmumi. Studentu tiesības aizstāv LLU un fakultātes studentu pašpārvaldes. Fakultātes studentu pašpārvaldē aktīvi darbojas arī ĒVU studiju programmas studenti.

Studentu līdzdalība studiju procesa pilnveidošanā, galvenokārt, īstenojas studentu aptauju veidā. Studentu aptauju apkopojumu rezultātā, studiju programmā var tikt veiktas izmaiņas. Ieteiktie studentu priekšlikumi tiek izvērtēti akadēmiskā personāla sēdēs, kā arī tiek diskutēts ar konkrēto studiju kursu docētājiem par nepieciešamo izmaiņu ieviešanu.

III. KOPSAVILKUMS PAR STUDIJU VIRZIENA ATTĪSTĪBAS PLĀNIEM

3.1. Studiju programmas atbilstība normatīvo aktu prasībām un Eiropas augstākās izglītības telpas veidošanas rekomendācijām

Atbilstība studiju programmas sadalījuma standartam. Studiju programmas struktūra tika veidota atbilstoši 20.11.2001. MK noteikumiem Nr. 481 „Noteikumi par otrā līmeņa profesionālās augstākās izglītības valsts standartu”, kas programmas sadalījumu studiju blokos: vispārizglītojošie studiju kursi (jābūt vismaz 20 KP – ir 20 KP); nozares teorētiskie kursi (jābūt vismaz 36 KP – ir 41 KP); nozares profesionālās specializācijas kursi (jābūt vismaz 60 KP – ir 56 KP); brīvās izvēles kursi (jābūt ne mazāk kā 6 KP – ir 6 KP); prakses (jābūt ne mazāk kā 26 KP - ir 26 KP); valsts pārbaudījums, kura sastāvdaļa ir bakalaura darbs (jābūt ne mazāk kā 12 KP – ir 12KP); bakalaura programmas apjoms (jābūt vismaz 160 KP – ir 160 + 4 KP). Taču tā kā pašreiz iepriekš minētie MK noteikumi nav spēkā, nav noteikta valsts standarta otrā līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programmā.

Atbilstība profesiju standartam. Studiju programmai pašlaik tiek piemērots profesiju standarts „Uzņēmumu vadītājs/vadītāja vietnieks” (kas apstiprināti ar 2010. gada 18. maija Ministru kabineta noteikumiem Nr.461 „Noteikumi par Profesiju klasifikatoru, profesijaiatbilstošiem pamatuzdevumiem un kvalifikācijaspamatprasībām un Profesiju klasifikatora lietošanasun aktualizēšanas kārtību”),kura izvirzītās atbilst studiju programmas „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” saturam.

3.2. Darba devēju un profesionālo organizāciju sniegtā informācija par absolventu nodarbinātības iespējām vismaz nākamo sešu gadu perspektīvā

Informācijas apmaiņa un atgriezeniskās saites nodrošināšanastarp augstskoluun darba devējiem tiek īstenota visdažādākajos pasākumos – gan profesionālo organizāciju (piemēram, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija), gan valsts uzraudzības iestāžu (piemēram, Pārtikas un veterinārais dienests), gan nozares profesionālo izglītības iestāžu (piemēram, Viesnīcu un restorānu mācību centrs)riķotajās konferencēs, semināros, sēdēsun citās aktivitātēs, kurāstiek analizēta un izvērtēta arī nozares attīstības iespējas un virzieni. Uztura katedras mācībspēkiem tiekoties ar darba devējiem šajos pasākumos tiek izzināta situācija nozarē, tās nepieciešamība pēc absolventiem, vajadzīgajām kompetencēm un prasmēm. Nozares un ar to saistīto uzraudzības institūciju pārstāvji šajās tikšanās reizēs ir norādījuši:

- *viesmīlības nozares produktu kvalitāti var paaugstināt vienīgi kvalitatīvi sagatavoti speciālisti:* Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija aicina veicināt nodarbinātību nozarē, pamatojoties uz pieaugošajām kvalitātes prasībām no tūristu puses. Īpaši tas attiecas uz augsta līmeņa speciālistu sagatavošanu, kas ir akūti nepieciešami viesmīlības nozarē tuvāko gadu laikā. Tāpēc ĒVU studiju programmai, kā nozares speciālistu sagatavotājai, aktīvi jāiesaistās šajā procesā.
- *ēdināšanas uzņēmumu vadīšana būtu jāīsteno speciālistiem ar atbilstošu izglītību:* Pārtikas un veterinārā dienesta darbinieki norāda, ka ēdināšanas pakalpojumu nozarē, īpaši slēgta tipa uzņēmumos, trūkst zinošu vadītāju, kas pārzinātu pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus, lai prasmīgi tos vadītu. Tādēļ ĒVU studiju programmā proporcionāli lielāks uzsvars būtu jāliek uz studiju kursiem, kuros tiek apgūtas zināšanas un prasmes, kas nepieciešamas topošajiem ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem vai pat jāveido jauna studiju programma „Ēdināšanas uzņēmumu vadītājs”.
- *ēdināšanas uzņēmumu vadībā nepieciešami tehnologi:* Palielinoties konkurencei, kā arī padziļinoties produktu ražošanas specifiskajiem jautājumiem ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas jomā, pieaug vajadzība pēc atbilstošiem speciālistiem. Aizvien vairāk darba devēji meklē nevis tikai „ēdināšanas uzņēmumu vadītāju”, bet gan „ēdināšanas uzņēmumu tehnologu”. Tāpēc būtu ne tikai jāizvērtē nepieciešamība padziļināt studiju kursus, kas saistīti ar pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskajiem aspektiem, bet jāizvērtē jaunas studiju programmas „Ēdināšanas uzņēmumu tehnologs” lietderība.

4. STUDIJU VIRZIENA PAŠNOVĒRTĒJUMA PIELIKUMI

1. Akadēmiskā personāla sastāvs, kas piedalās „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības” studiju programmas īstenošanā 2012./2013. studiju gadā
2. Studiju programmā „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” iesaistītā akadēmiskā personāla publikāciju, projektu un literatūras izdevumu skaits 2012./2013. studiju gadā
3. Uztura katedras akadēmiskā personāla zinātniskās pētniecības darba virzieni un tiem atbilstoši vadītie bakalauru darbi 2012./2013. studiju gadā
4. Studiju programmā iesaistītā akadēmiskā personālagalvenās zinātniskās publikācijas 2012./2013. studiju gadā
5. Studiju programmā iesaistītā akadēmiskā personāla izstrādātā mācību un metodiskā literatūra 2012./2013. st. gadā
6. Studiju plāni 2012./2013. studiju gadā
7. Studiju kursu apraksti

**Akadēmiskā personāla sastāvs,
kas piedalās „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības”
studiju programmas īstenošanā 2012./2013. studiju gadā**

N.p.k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akadēmiskais grāds	Pasniedzamie obligātie studiju kursi	KP
1.	Imants Atis Skrupskis	profesors	Dr.habil.sc.ing.	Uztura gatavošanas tehnoloģija	0,5
				Pētniecības darba pamati	1
				Uzturmācība	1
2.	Inga Ciproviča	profesore	Dr.sc.ing.	Ievads studijās	0,5
3.	Viesturs Kreicbergs	profesors	Dr.chem.	Pārtikas ķīmija I	1,5
4.	Veronika Buģina	profesore	Dr.oec.	Ekonomikas teorija	3
5.	Līga Skudra	profesore	Dr.sc.ing.	Mikrobioloģija un higiēna I	1,5
				Mikrobioloģija un higiēna II	1,5
6.	Ruta Galoburda	profesore	Dr.sc.ing.	Tehnoloģiskās iekārtas I	1,5
7.	Īrija Vītola	profesore	Dr.oec.	Grāmatvedība I	2
8.	Daina Kārcliņa	profesore	Dr.sc.ing.	Produkti, to pārstrāde	1,5
9.	Andra Zvirbule- Bērziņa	profesore	Dr.oec.	Uzņēmējdarbības pamati	3,5
10.	Daiga Kunkulberga	asoc. prof.	Dr.sc.ing.	Produkti, to pārstrāde	0,5
11.	Anita Blija	asoc. prof.	Dr. Sc.ing.	Mikrobioloģija un higiēna II	1
				Kvalitātes vadības pamati II	1,5
12.	Mārtiņš Ruciņš	asoc. prof.	Dr.sc.ing.	Tūrisma ģeogrāfija	2,5
				Tehnoloģiskās iekārtas II	2,5
				Tūrisma organizācijas pamati	2,5

N.p.k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akadēmiskais grāds	Pasniedzamie obligātie studiju kursi	KP
13.	Daina Grasmāne	asoc. prof.	Dr.paed.	Profes. angl. val. I	1,5
				Profes. angl. val. II	1,5
				Profes. angl. val. III	1,5
				Profes. angl. val. IV	1,5
14.	Envija Velga Strautniece	asoc. prof.	Dr.sc.ing.	Kvalitātes vadības pamati I	1
15.	Pēteris Kūka	asoc. prof.	Dr.chem.	Pārtikas ķīmija I	1
16.	Aivars Strautnieks	asoc. prof.	Dr.oec.	Uzņēmējdarbības pamati	3,5
17.	Anna Jesemčika	asoc. prof.	Mg.oec.	Grāmatvedība II	1,5
18.	Līga Paura	asoc. prof.	Dr.agr.	Biznesa plānošana un statistika II	1,5
19.	Baiba Ozola	docente	Dr.biol.	Praktiskā ķīmija	1
20.	Ingrīda Millere	docente	Dr.oec.	Viesmīlības uzņēmumi	1,5
				Ražošanas organizācija	3,5
				Restorānu prakse	6
21.	Linda Medne	docente	Dr.oec.	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	4,5
				Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1,5
				Vadības prakse	8
22.	Viesturs Rozenbergs	docents	Dr. sc.ing.	Pētniecības darba pamati	1
				Biznesa plānošana un statistika I	1,5
				Patērētāja politika	2
23.	Velga Miķelsone	docente	Dr.sc.ing.	Pārtikas ķīmija I	1,5
24.	Ilze Beitāne	docente	Dr.sc.ing.	Tūrisma organizācijas pamati	2,5
				Uzturmācība	4
				Loģistika viesmīlībā	1,5
25.	Iveta Līce	docente	Dr.paed.	Telpu kopšanas tehnoloģija I	1
26.	Kitija Kirila	docente	Dr.oec.	Personāla vadība	2,5

N.p.k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akadēmiskais grāds	Pasniedzamie obligātie studiju kursi	KP
27.	Jeļena Zagorska	docente	Dr.sc.ing.	Produkti, to pārstrāde	0,5
28.	Solvita Kampuse	docente	Dr.sc.ing.	Produkti, to pārstrāde	0,5
29.	Dace Kaufmane	docente	Dr.oec.	Socioloģija	1,5
30.	Dace Kļava	docente	Dr.sc.ing.	Mikrobioloģija un higiēna II	1,5
31.	Fredijs Dimiņš	vadošais pētnieks	Dr.sc.ing.	Pārtikas ķīmija I	1,5
32.	Ilze Grāmatiņa	vadošā pētniece	Dr.sc.ing.	Produkti, to pārstrāde	0,5
33.	Uldis Kļaviņš	vieslekt.- docents	Mg.sc.ing.	Ekoloģija un vides aizsardzība	1,5
34.	Ilga Gedrovica	viesdocente	Dr.sc.ing.	Informātika I	2
				Informātika II	2
35.	Līga Ramāna	viesdocente	Dr.math.	Matemātika	3
36.	Imants Bērtaitis	viesdocents	Mg.darb.aizs.	Darba un civilā aizsardzība	1
37.	Ēvalds Dreimanis	viesdocents	Dr.biol.	Ekoloģija un vides aizsardzība	1,5
38.	Agris Visvaldis Zīlītis	lektors	Mg.paed.	Psiholoģija	2
39.	Inese Saulāja	lektore	Mg.oec.	Uzņēmējdarbības pamati	3,5
40.	Silva Poča	lektore	Mg.hist.	Ētika, estētika	1,5
41.	Aija Pētersone	lektore	Mg.paed.	Profes. angl. val. I	1,5
				Profes. angl. val. II	1,5
42.	Liene Strupule	lektore	Mg.math.	Matemātika	2
43.	Andris Gaters	lektors	Mg.philol.	Profes. angl. val. I	1,5
				Profes. angl. val. II	1,5
				Profes. angl. val. III	1,5
				Profes. angl. val. IV	1,5

N.p.k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akadēmiskais grāds	Pasniedzamie obligātie studiju kursi	KP
44.	Ināra Leikuma	lektore	Mg.psych.	Filozofija	1,5
45.	Ilze Jēgere	lektore	Mg.paed.	Matemātika	1
46.	Stepans Pokotinskis	vieslekt.- lektors	Mg.iur.	Tiesību pamati	1
47.	Janīna Ķīvīte	lektore	Mg.sc.ing.	Uztura gatavošanas tehnoloģija II	2,5
				Uztura gatavošanas tehnoloģija I	4
				Uztura gatavošanas tehnoloģija, k.d.	1,5
				Viesnīcu vadība (prakse)	14
				Restorāni (prakse)	12
48.	Rosita Zvirgzdiņa	vieslektore- lektore	Mg.oec.	Tirgzinība	3,5
49.	Gita Skudra	vieslektore- lektore	Mg.sc.ing.	Ievadprakse specialitātē	4
				Uztura gatavošanas tehnoloģija II	1
				Uztura gatavošanas tehnoloģija I	4
				Uztura gatavošanas tehnoloģija, k.d.	1,5
50.	Gita Krūmiņa- Zemture	lektore	Mg.paed.	Uztura gatavošanas tehnoloģija II	1,5
51.	Rita Riekstiņa- Dolģe	vieslektore- lektore	Mg.sc.soc.	Viesnīcu dienesti	4,5
				Apkalpošanas organizācija	2
				Viesnīcu prakse	4
				Viesmīlības uzņēmumi	0,5
52.	Sandra Īriste	vieslektore- lektore	Mg.cib.hyg.	Telpu kopšanas tehnoloģija II	4,5
				Viesnīcu prakse	4
				Viesmīlības serviss	2
53.	Līga Paula	lektore	Mg.sc.soc.	Socioloģija	1,5

1.pielikuma nobeigums

N.p.k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akadēmiskais grāds	Pasniedzamie obligātie studiju kursi	KP
54.	Olga Mališeva	lektore	Mg.philol.	Prof. vācu val. I	1,5
				Prof. vācu val. II	1,5
				Prof. vācu val. III	1,5
				Prof. vācu val. IV	1,5
55.	Linda Griņēviča	lektore	Mg.oec.	Ekonomikas teorija	3
56.	Lāsma Dobeļe	lektore	Mg.oec.	Vadīšanas pamati	2
57.	Vizma Kūlupa	vieslektore- lektore	Mg.sc.soc.	Vadīšanas pamati	2
58.	Indra Eihvalde	vieslektore- lektore	Mg.agr.	Praktiskā lauku saimniecība	1
59.	Dace Brizga	vieslektore	Mg.pub. admin	Darba un civilā aizsardzība	1
60.	Arnis Lēnerts	vieslektors	Mg.oec.	Pārtikas ķīmija I	1,5
				Tirgznība	3,5
61.	Linda Grīnberga	viesasistent.	Mg.sc.ing.	Ekoloģija un vides aizsardzība	0,5
62.	IngmārsCinkmani s	asistents	Mg.chem.	Pārtikas ķīmija II	1,5

Studiju programmā „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” iesaistītā akadēmiskā personāla publikāciju, projektu un literatūras izdevumu skaits, 2012/2013

N.p. k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akadēmiskais grāds	Publikāciju skaits (citējamās, starptautiskajos un Latvijas izdevumos)	Grantu, zinātnisko pētījumu programmu, sadarbības projektu skaits	Mācību un metodiskās literatūras skaits
1.	Imants Atis Skrupskis	profesors	Dr.habil. sc.ing.	3	-	1
2.	Inga Ciproviča	profesore	Dr.sc.ing.	2	3	2
3.	Viesturs Kreicbergs	profesors	Dr.chem.	2	-	-
4.	Veronika Buģina	profesore	Dr.oec.	3	-	2
5.	Līga Skudra	profesore	Dr.sc.ing.	1	1	-
6.	Ruta Galoburda	profesore	Dr.sc.ing.	16	2	3
7.	Īrija Vītola	profesore	Dr.oec.	6	1	-
8.	Daina Kārklīņa	profesore	Dr.sc.ing.	5	2	1
9.	Andra Zvirbule-Bērziņa	profesore	Dr.oec.	6	2	1
10.	Daiga Kunkulberga	asoc. prof.	Dr.sc.ing.	-	1	-
11.	Anita Blija	asoc. prof.	Dr. sc.ing.	1	2	-
12.	Mārtiņš Ruciņš	asoc. prof.	Dr.sc.ing.	1	-	-
13.	Daina Grasmane	asoc. prof.	Dr.paed.	4	3	-
14.	Envija Velga Strautniece	asoc. prof.	Dr.sc.ing.	1	-	-
15.	Pēteris Kūka	asoc. prof.	Dr.chem.	2		
16.	Aivars Strautnieks	asoc. prof.	Dr.oec.	-	-	-
17.	Anna Jesemčika	asoc. prof.	Mg.oec.	1	-	1
18.	Līga Paura	asoc. prof.	Dr.agr.	5	1	-
19.	Baiba Ozola	docente	Dr.biol.	-	-	-

N.p. k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akad. grāds	Publikāciju skaits (citējamās, starptautiskajos un Latvijas izdevumos)	Grantu, zinātnisko pētījumu programmu, sadarbības projektu skaits	Mācību un metodiskās literatūras skaits
20.	Ingrīda Millere	docente	Dr.oec.	-	4	-
21.	Linda Medne	docente	Dr.oec.	-	2	-
22.	Viesturs Rozenbergs	docents	Dr. sc.ing.	1	-	-
23.	Velga Miķelsone	docente	Dr.sc.ing.	1	-	-
24.	Ilze Beitāne	docente	Dr.sc.ing.	5	2	-
25.	Iveta Līce	docente	Dr.paed.	-	-	-
26.	Kitija Kirila	docente	Dr.oec.	1	-	-
27.	Jeļena Zagorska	docente	Dr.sc.ing.	4	2	-
28.	Solvita Kampuse	docente	Dr.sc.ing.	4	2	-
29.	Dace Kaufmane	docente	Dr.oec.	2	-	-
30.	Dace Kļava	docente	Dr.sc.ing.	4	2	-
31.	Fredijs Dimiņš	vadošais pētnieks	Dr.sc.ing.	6	-	-
32.	Ilze Grāmatiņa	vadošā pētniece	Dr.sc.ing.	1	2	-
33.	Uldis Kļaviņš	vieslekt.-docents	Mg.sc.ing.	1	1	-
34.	Ilga Gedrovica	viesdocente	Dr.sc.ing.	2	-	-
35.	Līga Ramāna	viesdocente	Dr.math.	-	1	-
36.	Imants Bērtaitis	viesdocents	Mg.darb. aizs.	6	-	-
37.	Ēvalds Dreimanis	viesdocents	Dr.biol.	-	-	-
38.	Agris Visvaldis Zīlītis	lektors	Mg.paed.	-	-	-

N.p. k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akad. grāds	Publikāciju skaits (citējamās, starptautiskajos un Latvijas izdevumos)	Grantu, zinātnisko pētījumu programmu, sadarbības projektu skaits	Mācību un metodiskās literatūras skaits
39.	Inese Saulāja	lektore	Mg.oec.	7	-	-
40.	Silva Poča	lektore	Mg.hist.	-	-	-
41.	Aija Pētersone	lektore	Mg.paed.	1	-	-
42.	Liene Strupule	lektore	Mg.math.	-	-	-
43.	Andris Gaters	lektors	Mg.philol.	-	-	-
44.	Ināra Leikuma	lektore	Mg.psych.	2	-	-
45.	Ilze Jēgere	lektore	Mg.paed.	-	-	-
46.	Stepans Pokotinskis	vieslekt.-lektors	Mg.iur.	-	-	-
47.	Janīna Ķīvīte	lektore	Mg.sc.ing.	-	-	-
48.	Rosita Zvirgzdiņa	vieslektore-lektore	Mg.oec.	4	-	1
49.	Gita Skudra	vieslektore-lektore	Mg.sc.ing.	2	-	-
50.	Gita Krūmiņa-Zemture	lektore	Mg.paed.	1	-	-
51.	Rita Riekstiņa-Dolģe	vieslektore-lektore	Mg.sc.soc.	8	3	3
52.	Sandra Īriste	vieslektore-lektore	Mg.cib.hyg.	-	-	-
53.	Līga Paula	lektore	Mg.sc.soc.	-	-	-

N.p. k.	Docētāja vārds, uzvārds	Amats	Zinātniskais vai akadēmiskais grāds	Publikāciju skaits (citējamās, starptautiskajos un Latvijas izdevumos)	Grantu, zinātnisko pētījumu programmu, sadarbības projektu skaits	Mācību un metodiskās literatūras skaits
54.	Olga Mališeva	lektore	Mg.philol.	-	-	-
55.	Linda Griņēviča	lektore	Mg.oec.	-	-	-
56.	Lāsma Dobeļe	lektore	Mg.oec.	2	-	-
57.	Vizma Kūlupa	vieslektore-lektore	Mg.sc.soc.	-	1	-
58.	Indra Eihvalde	vieslektore-lektore	Mg.agr.	-	-	-
59.	Dace Brizga	vieslektore	Mg.pub. admin	3	-	-
60.	Arnis Lēnerts	vieslektors-lektors	Mg.oec.	3	-	-
61.	Linda Grīnberga	vies-asistent.	Mg.sc.ing.	-	-	-
62.	Ingmārs Cinkmanis	asistents	Mg.chem.	-	-	-
Kopā				130	40	16

Uztura katedras akadēmiskā personāla zinātniskās pētniecības darba virzieni un tiem atbilstoši vadītie bakalauru darbi 2012./2013. st. g.

Docētājs	Zinātniski pētnieciskā darba virziens	Bakalaura vārds, uzvārds	Bakalaura darba tēma
Linda Medne, docente, Dr.oec.	Viesnīcu darba organizācijas un vadīšanas problēmas; viesmīlības produktu pārdošanas risinājumi; viesmīlības uzņēmumu personāla vadības politika	Santa Arāja	Mārketinga attīstības plāns uzņēmumam „Schaferhaus”
		Monta Ābelīte	Starpsezonas piedāvājuma attīstības iespējas viesu namā "Aitiņlauvas"
		Kristīne Bačauska	Apkalpošanas kvalitātes analīze viesnīcā "X"
		Kristīne Bieziņa	Personālvadības stratēģija viesnīcai un restorānam "Aparjods"
		Jeļizaveta Boriseviča	Franšīzes sabiedriskie ēdināšanas uzņēmumi Latvijā
		Mārcis Janišs	Interneta kanālu iespējas viesnīcas produkta pārdošanā
		Svetlana Kostaščuka	Interneta rezervēšanas sistēmu loma viesnīcu produkta pārdošanā
		Kristaps Priļepiševs	SIA "Bucefāls" stratēģiskās attīstības plāns
		Ilga Repša	Preču virzības pasākumu kompleksa analīze restorānā uzņēmumā „X” un to pilnveides risinājumi
		Ilva Spikermane	Sociālo tīklu loma viesmīlības produkta pārdošanas procesā
Vita Višņevska	Viesu nama „Baltā māja" attīstības plāns		
Imants Atis Skrupskis, professors, Dr.habil. sc.ing.	Pārtikas ražošanas un izsniegšanas problēmas ēdināšanas uzņēmumos	Guna Brūvere	Rudzātu vidusskolas ēdnīcas darbības izvērtējums
		Raivis Mazjānis	Piena produktu izmantošanas iespējas Jelgavas sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos
		Santa Rullīte	Veģetāro ēdienu pieprasījums Smiltenes sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos
Anita Blija, asoc. profesore, Dr. sc.ing.	Pakalpojumu kvalitāti ietekmējošie faktori; kvalitātes sistēmu izstrāde ēdināšanas uzņēmumos; pārtikas nekaitīguma nodrošināšana ēdināšanas uzņēmumos	Kristīne Stale	Sniegtā pakalpojuma kvalitātes izvērtējums ēdināšanas uzņēmumā X
		Marta Romanova	Kvalitātes vadības nodrošināšanas sistēmas pilnveide kafējnīcā „X”
		Zane Stepanoviča	Jauna viesmīlības uzņēmuma izveide Tukumā
		Inta Jekimova	Kvalitātes vadības sistēmas ieviešana viesnīcā „X”

Docētājs	Zinātniski pētnieciskā darba virziens	Bakalaura vārds, uzvārds	Bakalaura darba tēma
Sandra Īrstelektore, Mg.paed.	Viesnīcu darba organizācijas un vadīšanas problēmas; viesmīlības uzņēmumu personāla vadības politika	Inita Pakalne	Kāzu tūrisma iespējas Ziemeļlatgalē
		Inese Sirsone	Motivatoru izvērtējums restorānā „Čarlstons”
Gita Krūmiņa Zemtūrelekt., M g.paed.	Pārtikas ražošanas un apkalpošanas problēmas ēdināšanas uzņēmumos	Sintija Zotova	Jelgavas pilsētas uzņēmējdarbības vides analīze ēdināšanas pakalpojumu jomā
Ilze Beitāne, docente, Dr.sc.ing.	Pārtikas ražošanas un apkalpošanas problēmas ēdināšanas uzņēmumos; viesmīlības uzņēmumu personāla vadības politika; tūrisma pakalpojumu sniegšanas efektivitātes izvērtējums; funkcionālie piena produkti, šķiedrvielas	Laura Freimane	Uzņēmējdarbības vides analīze Kuldīgas novadā viesmīlības nozarē
		Laura Ķere	Attīstības stratēģijas izveide LLU ēdnīcai „Kurzeme”
		Ausma Romančuka	Jauna tūrisma pakalpojuma izveide Rēzeknes novadā
		Sintija Gribule	Eksursiju izstrāde Monako firstistē
		Elīna Krievaite	Izbraukuma banketu organizācija Dobeles sporta centra kafejnīcā
Janīna Ķīvīte, lektore, Mg.sc.ing.	Uztura, kā arī pārtikas ražošanas un pārdošanas problēmas ēdināšanas uzņēmumos	Alīna Lediņa	Interneta mārketinga izmantošana uzņēmuma izaugsmes veicināšanai
Gita Skudra, lektore, Mg.sc.ing.	Konceptuālās bāzes veidošana nozares uzņēmumu efektīvai attīstībai	Zane Krūmiņa	Jauniešu atpūtas un izklaides uzņēmuma izveide Jelgavā
		Ilze Bitmane	Piedāvājuma pilnveide viesnīcas „Hotel Segevoid” restorānā „Garšas frekvence”
Ingrīda Millere, docente, Dr.oec.	Ēdināšanas uzņēmumu vadības procesi, darba organizācijas un vadības problēmas viesmīlības uzņēmumos, jaunu pakalpojumu ieviešanas iespējas ēdināšanas uzņēmumos	Artūrs Burmeisters	Blakuspakalpojumu integrēšana ēdināšanas uzņēmuma darbībā
		Sintija Gaile	Ēdināšanas uzņēmumu atmosfēras ietekme uz patērētāju
		Kristīne Kortenko	Salacgrīvas novada ēdināšanas uzņēmumu piedāvājumu analīze
		Ilona Muratova	Ēdināšanas uzņēmumu pakalpojumu pieprasījums Rīgā
		Ināra Meire	Darba organizācijas analīze Jelgavas Valsts ģimnāzijas ēdnīcā
		Lāsma Pilipaviča	Personāla plānošanas analīze ēdināšanas uzņēmumos
		Kristīne Stepiņa	Jelgavas pilsētas ēdināšanas uzņēmumu izvēli ietekmējošo faktoru analīze

Mārtiņš Ruciņš, asoc. profesors, Dr.sc.ing.	Tehnoloģisko iekārtu, IT programmatūru izmantošana viesmīlības uzņēmumu darba efektivitātes paaugstināšanai	Jana Jansone	Kotlešu gatavošana kombi krāsnī ar sous vide metodi
		Aleksandra Kazakeviča	Zupu gatavošanas iespējas kombi krāsnī
		Krista Kisiļeva	Netradicionālas salātu izejvielas un to sagatavošanas tehnoloģiskie risinājumi
		Kristīne Kozlovska	Dārzeņu biezeņa kvalitatīvais novērtējums
		Guna Krama	Saldskābmaizes gatavošana kombi krāsnī
		Jānis Majors	Atlaidinātu termiski apstrādātu produktu kvalitatīvais novērtējums
		Ieva Stāmere	Rudzu maizes ar piedevām gatavošana kombi krāsnī
		Emīls Stočka	Alternatīva produkta izstrāde aktīviem cilvēkiem
		Lelde Šūmane	Zivju karstās kūpināšanas iespējas kombi krāsnī
		Aiga Tirša	Dārzeņu kotlešu termiskās apstrādes kvalitatīvais novērtējums
Viesturs Rozenbergs, docents, Dr. sc.ing.	Konceptuālās bāzes veidošana nozares uzņēmumu efektīvai attīstībai	Ieva Cine	Jauna viesmīlības uzņēmuma izveide Talsu pilsētā
		Artūrs Janužs	Vecāķu krodziņa izveides plāns
		Daira Latkovska	Atpūtas kompleksa „Pekaiņa māja” biznesa plāna izstrāde
		Džeina Berezina	Izmaksu samazināšanas iespējas viesu izmitināšanas un apkalpošanas uzņēmumā „X”
		Anna Kitiašvili	Ēdināšanas uzņēmuma „X” darbības analīze un attīstības iespējas
		Maija Kurloviča	Ēdināšanas uzņēmuma SIA „ARTURS IN” saimnieciskās darbības analīze
		Marta Dinka	Mārketinga komunikāciju efektivitāte uzņēmumā „Stender`s Pica”
Rita Riekstiņa-Dolģe, lektore, Mg. sc.soc.	Viesnīcu darba organizācijas un vadīšanas problēmas; viesmīlības produktu pārdošanas risinājumi; viesmīlības uzņēmumu personāla vadības politika	Kristīne Anševica	Pakalpojumu diferencēšana viesnīcā „Zemgale”
		Gunta Vasiļjeva	Viesnīcas "X" pārdošanas kanālu izvērtējums

Studiju programmas īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla galvenās zinātniskās publikācijas 2012./2013. st.g.

1. **Paura L.**, Arhipova, I.(2012) Advantages and Disadvantages of Professional and Free Software for Statistics Education *In:Scientific Journal of Riga Technical University "Information Technology and Management Science" 2012/15, ISSN 2255-9086, 2012, p.9.-14.*
2. **Paura L.**, Jonkus D., Ruska D. (2012) Evaluation of the milk fat to protein ratio and fertility traits in Latvian Brown and Holstein dairy cows. *In:20th Int. Symp. "Animal Science Days", Kranjska gora, Slovenia, Sept. 19th–21st, 2012.*
3. Bankina, B., Gaile, Z., Balodis, O., **Paura, L.**, Kokina, I. (2012) Possibilities for integrated control of winter oilseed rape diseases in Latvia. *In: EPPO Bulletin, 2012, 42 (3), p. 560.-567.*
4. **Paura, L.**, Arhipova I.(2013)*Evaluation of students drop out reasons in Information Technologies study programs. In:Proceedings of the 6th International Scientific Conference AICT 2013 "Applied Information and Communication Technologies", Jelgava, Latvia University of Agriculture, 25-26 April 2013, ISSN 2255-8586, p.178.-184.*
5. **Paura L.**, Arhipova, I.(2013)Cause analysis of students dropout rate in higher education study program.*In:2.World Conference on Business, Economics and Management. Abstract book. 25-28 April 2013, Academic World Education and Research Center, Antalya. Turkey, p.8.*
6. Garanti Z., **Zvirbule-Berzina A.** (2013) Towards Multi-Dimensional Regional Cluster Identification *In:Proceedings of the International Scientific Conference "Economic Science for Rural Development 2013", No.31, Jelgava: LLU, p.225-233. Latvia ISSN 1691-3078; ISBN 978-9934-8304-7-1*
7. Valainis O., **Zvirbule-Berzina A.** (2013) Economic Evaluation of Combined Soil Preparation, Fertilizing and Seeding Machinery Used in Grain Production Process *In:Proceedings of the International Scientific Conference "Economic Science for Rural Development 2013", No.30, Jelgava: LLU, p.110.-115. Latvia ISSN 1691-3078; ISBN 978-9934-8304-6-4*
8. **Zvirbule-Berzina A.**(2013) The Role of Enterprise Integration in Agriculture Entrepreneurship. Data base: Journal Social Science Research Network (SSRN eLibrary).
9. **Zvirbule-Berzina A.** (2012) Assessment of Target-Oriented Management in IT sector companies in Latvia *In: Proceedings of the International Conference on Business Management & Information Systems 2012, p. 126-134, Singapore International Journal of Academic Conference Proceedings ISSN 2164-263X (ISBN 978-93-82563-39-Issued by the Library of Congress, Washington, DC, USA.*
10. Gruzina Z., **Zvirbule-Berzina A.**(2012) Suport Diversification for Micro, Small and Medium Size Enterprises in Zemgale Region *In: Proceedings of the International Scientific Conference "Economic Science for Rural Development 2012", No.28, 2012., Jelgava: LLU., p. 49-56. Latvia ISSN 1691-3078; ISBN 978-9934-8304-1-9 Abstracted/Indexed: ISI Web of Knowledge, AGRIS, EBSCO.*
11. Bronka A., **Zvirbule-Berzina A.**(2012) Energy Savings and Balanced Exploitation of All Energy Resources as an Integral Part for Achieving Sustainable Development *In: Proceedings of the International Scientific Conference "Economic Science for Rural Development 2012", No.29 Jelgava: LLU, p.14.-19.Latvia ISSN 1691-3078; ISBN 978-9934-8304-2-6 Abstracted/Indexed: ISI Web of Knowledge, AGRIS, EBSCO.*
12. Valainis O., **Zvirbule-Berzina A.**(2012) Optimisation of Grain Farms in Latvia *In: Proceedings of the International Scientific Conference "Economic Science for Rural Development 2012", No.29 Jelgava: LLU, p.134.-140.Latvia ISSN 1691-3078; ISBN 978-9934-8304-2-6 Abstracted/Indexed: ISI Web of Knowledge, AGRIS, EBSCO.*
13. **Saulāja I.** (2012) Labours Market Influence Factors in Latvia / International Journal of Arts & Sciences "Florence multidisciplinary conference", International Journal of Business and Management Studies 2012, Volume 01, Number 01, p. 119.-126., ISSN: 2158-1479

14. Zvaigzne A., **Saulaja I.**, Zeiferte D. (2013) Main Factors of Direct Effect on Employment in Latvia In: International scientific conference "Economic Science for Rural Development", № 31. Jelgava: Latvian University of Agriculture, pp.190-197 ISSN 1691-3078. ISBN 978-9934-8304-7.
15. **Dobele L.** (2012) Social Entrepreneurship Problems and Solutions: a Case Study of Latvia. In: *West East Journal of Social Sciences*. Vol 1. No.1. pp. 11-25. ISSN 2168-7315 (USA).
16. Lascenko J., **Jesemcika A.** (2013) Compromise in evaluating biological assets. In: Proceedings of the 2013 XI International Scientific Conference of Students and Young Scientists "SHEVCHENKIVSKA VESNA 2013: ECONOMICS", Kyiv., p. 438. – 439. ISBN 978-617-7069-02-6.
17. Rakcejeva T., Augspole I., Dukalska L., **Dimins F.** (2012) Chemical composition of variety 'Nante' hybrid carrots cultivated in Latvia. In: *J. World Academy of Science, Engineering and Technology*, iss. 64, April, p. 1120–1126.
18. **Dimins F., Kuka P.**, Augspolel.(2012)The characterisation of types of honey's antioxidative properties. *2012 EFFoST Annual Meeting A Lunch Box for Tomorrow: An interactive combination of integrated analysis and specialized knowledge of food. (November 2–23, 2012)*, Book of Abstracts, Montpelje, France.
19. Antoņenko K., **Kreicbergs V.**, Dūma M., *Ozola S.* (2012)Selenium influence on the rye malt quality In: *International conference „Nutrition and health”*, (September 4–6), Book of Abstracts, Riga, Latvia, p. 80.
20. Antoņenko K., **Kreicbergs V.**, Dūma M.(2012). The influence of different copper concentrations on the barley grains sprouting activity and content of total phenols. In: Book of Abstracts, 7th Baltic Conference on Food Science and Technology FOODBALT-2012, p.94.
21. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., **Karklina D.**, Straumite (2012) Sensory properties of cider, depending on the added yeast strains. In: *Proceedings of 6th Central European Congress on food*. CD, Section 6, p. 1259.- 1264.
22. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z. , **Karklina D.** Straumite E. (2012) Sensory properties of cider depending on apple variety. In: *Proceedings of conference "Research for Rural development 2012"*, p.102.–108.
23. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., **Karklina D.** (2012) Aroma Composition and Polyphenol Content of Ciders Available in Latvian Market. In: *World Academy of Science, Engineering and Technology*, Issue 67, p. 826. – 830.
24. **Riekstina- Dolge R.**, Kruma Z., Straumite E., **Karklina D.** (2013) The effect of blending on sensory characteristics of apple cider. In: *Proceedings of the ICNFS 'Nutrition and Food Sciences'* , p. 39. – 43.
25. **Bērtaitis I., Brizga D.**, Ozoliņa V. (2013) A pedagogical experiment in competence promotion for occupational safety and health specialists. In: *Žmogaus ir gamtos sauga 2013 : 19-oji tarptautinė mokslinė-praktinė konferencija, 2013 m. gegužės 16-17 d., birželio 14-15 d., Kaunas / Aleksandro Stulginkio Universitetas. Vytauto Didžiojo universitetas. – Kaunas, Klaipėdos Universitetas: Akademija, 2013.*
26. **Bērtaitis I., Brizga D.**, Pēks L. (2013) Impact of the Computer use on Student Health on Ecological perspective to the Work safety. In: 12th International scientific conference "Engineering for rural development": proceedings, May 23-24, 2013 / Latvia University of Agriculture. Faculty of Engineering. Jelgava.
27. **Bērtaitis I.**, Briede B., Pēks L. (2012) Pedagogical Competence Model for Work Safety Specialists. In: 11th International scientific conference "Engineering for rural development" : proceedings, May 24 - 25, 2012 / Latvia University of Agriculture. Faculty of Engineering. - Jelgava, 2012. - Vol.11, 619.-624.lpp. (ISSN 1691-3043) (Datu bāzes: EBSCO, Thomson Reuters)
28. **Bērtaitis I.**, Karlsons U., **Brizga D.** (2012) Knowledge, Skills and Competences of Labor Protection Specialists. In: *Žmogaus ir gamtos sauga 2012 : 18-oji tarptautinė mokslinė-praktinė konferencija, 2012 m. gegužės 16-17 d., birželio 14-15 d., Kaunas / Aleksandro Stulginkio Universitetas. Vytauto Didžiojo universitetas. – Kaunas, Klaipėdos Universitetas: Akademija, 2012. - 1-oji dalis, p. 33.-35.(ISSN 1822-1823).*

29. **Bērtaitis I.**, Pēks L., Renigere R. (2012) The European Qualification's Framework and the Pillars of Education for Sustainable Development. **In:** Rural Environment. Education. Personality (REEP). Proceedings of the International Scientific Conference. Volume 5. (CD-ROM) March 21st-22nd, 2012, LLU, Jelgava, Latvia, p.19.-26(ISSN 2255-808X), (Datu bāzes: AGRIS, EBSCO, Thomson Reuters).
30. **Bērtaitis I.** (2012) Education System in Labour Protection in the Republic of Latvia **In:** Rural Environment. Education. Personality (REEP). Proceedings of the International Scientific Conference. Volume 5. (CD-ROM) March 21st-22nd, 2012, LLU, Jelgava, Latvia, p. 105.-110. (ISSN 2255-808X), (Datu bāzes: AGRIS, EBSCO, Thomson Reuters).
31. **Grasmane D.**, Ozola I. (2013) Students' Perceptions of the Quality of Teaching English for Specific Purposes at Latvia University of Agriculture. **In:** Conference Proceedings of the 7th International Technology, Education and Development Conference, held on 4-6 March 2013, Valencia, Spain. Published by International Association of Technology, Education and Development. ISBN: 978-84-616-261-8.
32. **Grasmane D.**, Grasmane S. Barbare I. (2012) Promotion of Multilingualism in European Union and Innovative Opportunities for Foreign Language Acquisition Online. **In:** US-China Foreign Language, Vol. 10, No.1, January 2012, p.-864-872. ISSN 1539-9667 (online), 1539-8080 (print). Date base of EBSCO, Massachusetts, USA; LLBA Database of ProQuest; Chinese Scientific Journals Date base; Ulrich's Periodicals Directory.
33. Ozola I., **Grasmane D.** (2012) Changing Priorities and Emphasis of Foreign Language Acquisition Skills for University Students in the European Union Context. ICERI 2012, Proceedings of the 5th International Conference of Education, Research and Innovation, 19-21 November 2012, Madrid, Spain, pp.1477-1485. ISBN: 978-84-616-0763-1.
34. **Grasmane D.**, Grasmane S. (2012) Foreign Language Skills for Employability in the EU Labour Market. Abstract. **In:** New in *HEDBIB*: International Bibliographic Date base on Higher Education, released by the International Association of Universities, Paris, February 2012, p.29.
35. **Pētersone A.**, Ozola I. (2013) Undergraduate Engineering Students' Perception of Framework of ESP Courses at University Curriculum. CD-ROM 1st International Conference on Teaching English for Specific Purposes „Connect and Share”. Faculty of Electronic Engineering, University of Niš, Serbia, May 17-19, 2013. p. 786 – 793. ISBN 978-86-6125-080-4.
36. **Gedrovica I.**, **Karklina D.** (2013) Evaluation of protein and fat content of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) powder. Proceeding of International Conference on Food and Biosystems Engineering 2013, p.419-428.
37. **Gedrovica I.**, **Karklina D.** (2013) Sensory Evaluation of Meatballs with Jerusalem Artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) *World Academy of Science, Engineering and Technology*, Issue 75, p.543-545.
38. **Beitane I.**, **Klava D.** (2013) Microbiological assessment of yoghurt enriched with flakes from barley grain and malt extract during shelf-life. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol.80, p. 337.-340.
39. **Beitane I.** (2013) B group vitamins concentration in yoghurt with flakes from biologically activated hull-less barley grain and malt extract. *Proceedings of I.C.FaBe 2013*, vol. 1, p. 174-180. (ISBN: 978-960-9510-10-3)
40. **Beitane I.** (2013) The chemical composition of yoghurt enriched with flakes from biologically activated hull-less barley grain and malt extract. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol.75, p. 546.-549.
41. **Beitane I.**, **Ciprova I.** (2012) The study of cholesterol content in synbiotic fermented dairy products. *Journal of life Sciences*, vol. 6, No. 10, p.1077-1081.
42. **Beitane I.**, **Ciprova I.** (2012) The study of synbiotic dairy products rheological properties during shelf-life. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol.67, p. 831.-833.

43. **Rozenbergs V., Skrupskis I.,** Skrupska D. (2013) Development of Food Allowance Optimization Model World Academy of Science. *Engineering and Technology*, Issue 77. p. 179. -183.
44. **Kaufmane D.** (2013) Tourism Impacts: the Case of Rural Tourism **In: Actual Problems of Economies of Post- Communist Countries at Current Stage: Proceedings of Materials of International Scientific-Practical Conference Dedicated to the 90th Birth Anniversary of Professor George Papava.** Publishing House of Paata Gugushvili Institute of Economics of TSU, Tbilisi, Georgia. p. 409.- 412.
45. **Zvirgzdiņa R.**(2013) Opportunities of land use improvement in dairying of Latvian Regions. In: *European Integration studies: research and topicalities*, No. 7, Kaunas: Kaunas University of Technology, p. 150. -158. ISSN 1822-8402
46. **Zvirgzdiņa R.**(2013) Possibilities of diminishing of differences in regional social economics and dairying in Latvia.*Economic Science for Rural Development: proceedings of the international scientific conference*, No. 32. Jelgava: LLU, p. 60.-67. (EBSCO)
47. **Zvirgzdiņa R.,** Pelse M.(2012) Development Possibilities of Farms in Latvia. **In: Economics Science for Rural Development: Proceedings of the International Scientific Conference, № 28 (Rural Business and Finance).** Jelgava: LLU, p. 133. – 138. EBSCO
48. **Zvirgzdiņa R.,** Tilta E. (2012) Sadarbības iespējas Latvijas reģionos. **In: Sustainable Business under Changing Economic Conditions: proceedings of the XIII international scientific conference.** Rīga: Biznesa augstskola Turība, 9. lpp. (EBSCO)
49. **Kirila K.,** Ivanova I. (2012) Pašvaldību īstenotie projekti kā iedzīvotāju labklājību ietekmējošie faktori. *Proceedings of the international scientific conferences of Faculty of Social Sciences of Daugavpils University.* The materials of the International Scientific Conference “Social and Economic Dimension of European Integration: problems, solutions, perspectives” (3rd-5th November, 2011). Daugavpils: DU Akadēmiskais apgāds “Saule”, 44. -51. lpp.
50. **Bugina V.,** Dirina I. (2012) Development Assessment of the Beekeeping Industry in Latvia. **In: Economics Science for Rural Development: Proceedings of the International Scientific Conference, № 29 (Resources and Cooperation).** Jelgava: LLU, p. 69. – 76. EBSCO
51. **Bugina V.,** Vovere L. (2012) Methods of Economic Assessment of Natural Resources. **No: Daugavpils universitātes 53. Starptautiskās zinātniskās konferences materiāli.** Daugavpils universitāte, 9. lpp. ISBN 978-9984-14-563-1
52. Vovere L., **Bugina V.**(2012) Methods of Economic Assessment of Natural Resources. **No: Daugavpils universitātes 54. Starptautiskās zinātniskās konferences tēzes.** Daugavpils universitātes akadēmiskais apgāds “Saule”, 86. lpp. ISBN 978-9984-14-564-8
53. **Lenerts A.,** Pilvere I.(2012) Role of Land Resources in the Development of the Market of Renewable Energy Sources of Agricultural Origin in Latvia. **In: Economics Science for Rural Development: Proceedings of the International Scientific Conference, № 28 (Rural Business and Finance).** Jelgava: LLU, p. 73. – 79. EBSCO
54. Strīķis V., Kalniņš A., **Lēnerts A.** (2012) Possibilities for Renewable Energy Production on Farms. **In: Renewable Energy and Energy Efficiency: Proceedings of the International Scientific Conference.** Jelgava: LLU, p. 231.-234. ISBN 978-9984-48-070-1. CAB Abstracts
55. **Lenerts A.,** Strīkis V. (2013) Bio-economy and a sustainable market for biofuels. In *ECOLOGY, ECONOMICS, EDUCATION AND LEGISLATION: Proceedings of the International Multidisciplinary Scientific Geoconference SGEM, Volume II* p. 49.-56. ISSN 134-2704
56. **Blija A.,** Dukalska L., **Galoburda R.,** Morozovs A., **Skrupskis I., Skudra L.**(2013) Research at the faculty of food technology. Academic agricultural science in Latvia - 150. *Proceedings of the International Scientific Conference*, Jelgava, p.147.-174.
57. **Kampuse S.,** Siljānis K., Rakcejeva T., **Grāmatiņa I., Kļava D.**(2013) The Effect of Blanching on the Quality Parameters of Dried Potato Products, In: *MAISTO CHEMIJA IR TECHNOLOGIJA*, T. 47, No. 1. ISSN 1392-0227

58. Radenkovs V., Klava D., Juhnevicā K. (2013) Wheat Bran Carbohydrates as Substrate for *Bifidobacterium lactis* Development. In: *World Academy of Science, Engineering and Technology*, Vol. 79, p. 547. - 552.
59. Radenkovs V., Klava D., Juhnevicā K. (2013) Microbiology and safety of bran from Latvia. In: *International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering*, Volume 53, No.17, p. 87. -92.
60. Ozola L., Straumite E., Galoburda R. (2012) Effect of liquid type on the quality of gluten-free muffins. *Chemine Technologija*, Nr. 3(61), p. 27. –31.
61. Tomsonē L., Kruma Z., Galoburda R. (2012) Comparison of Different Solvents and Extraction Methods for Isolation of Phenolic Compounds from Horseradish Roots (*Armoracia rusticana*). *World Academy of Science, Engineering and Technology*, issue 64, p. 903-908.
62. Tomsonē L., Kruma Z., Talou T., Galoburda R. (2012) Microwave-assisted and ultrasound-assisted extraction of polyphenols from horseradish (*Armoracia rusticana* L.) roots. Abstract book of the 8th International Conference on Renewable resources and biorefineries, Toulouse, France, 4-6 June, 2012, p.133.
63. Tomsonē L., Kruma Z., Galoburda R., Talou T. (2013) Composition of Volatile Compounds of Horseradish Roots (*Armoracia rusticana* L.) Depending on the Genotype. *Proceedings of the Latvia University of Agriculture*, Vol. 29, Iss. 1, p. 1.–10. DOI: 10.2478/plua-2013-0001.
64. Tomsonē L., Kruma Z., Galoburda R., Dimins F., Kreicbergs V. (2013) Influence of Technological Processes on the Phenol Content and Antioxidant Properties of Horseradish Roots (*Armoracia rusticana* L.). *International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering*, vol. 53, p. 6–10. DOI: 10.7763/IPCBE.2013.V53.2.
65. Murniece I., Karklina D., Galoburda R. (2013) The content of acrylamide in deep-fat fried, shallow fried and roasted potatoes. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol. 75, p. 618–623.
66. Murniece I., Karklina D., Galoburda R., Santare D. (2013) Risk Assessment of Acrylamide Intake from Deep-Fat Fried Potatoes in Latvia. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, vol. 3, no. 4, p. 318-321.
67. Galoburda R., Murniece I., Karklina D. (2013) The amount of fat absorbed by non-stored and stored potatoes after frying and roasting. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, vol. 3, no. 4, p. 345-348.
68. Ruse K., Rakcejeva T., Galoburda R. (2013) Development of technological parameters for cranberries processing in microwave-vacuum drier. In: *Proceedings of FaBE 2013: International conference on Food and Biosystems Engineering*, Skiathos Island, Greece, 30 May-02 June 2013. Technological Educational Institute of Larissa. Department of Biosystems Engineering. Food and Biosystems Engineering Laboratory. - Larissa, vol. I, p. 170–179.
69. Sabovics M., Straumite E., Ruse K., Galoburda R. (2013) Volatile compounds evaluation of triticale (*Triticosecale wittmack*) flour blend dough in fermentation process. In: *Proceedings of FaBE 2013: International conference on Food and Biosystems Engineering*, Skiathos Island, Greece, 30 May-02 June 2013. Technological Educational Institute of Larissa. Department of Biosystems Engineering. Food and Biosystems Engineering Laboratory. – Larissa, vol. II, p. 23–32.
70. Ozola L., Straumite E., Galoburda R., Sabovics M. Analysis of volatile compounds in gluten-free flour. In: *Proceedings of FaBE 2013: International conference on Food and Biosystems Engineering*, Skiathos Island, Greece, 30 May-02 June 2013. Technological Educational Institute of Larissa. Department of Biosystems Engineering. Food and Biosystems Engineering Laboratory. - Larissa, vol. II, p. 211–220.
71. Murniece I., Karklina D., Galoburda R. (2013) Risk Assessment of Acrylamide Intake from Roasted Potatoes in Latvia. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol. 78, p. 19–23.
72. Galoburda R., Bodniece K., Thierry T. (2013) *Allium sativum* Flavor Compounds as an Indicator for Garlic Identity and Quality Determination. *Journal of Food Science and Engineering*, vol. 3, no. 5, p. 226–234.

73. Sabovics M., Straumite E., **Galoburda R.**, Kantike I. (2013) Attitude of Latvian consumers towards new products made from triticale flour blend. *Chemine Technologija*, nr. 1 (63), p. 49–54.
74. Šnē E., **Galoburda R.**, Segliņa D. (2013) Sea Buckthorn Vegetative Parts – A Good Source of Bioactive Compounds. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B. Natural, Exact, and Applied Sciences*. Vol. 67, No. 2 (683), p. 101–108. Doi: 10.2478/prolas-2013-0016.
75. Boca S., **Galoburda R.**, Krasnova I., Seglina D., Aboltins A., **Skrupskis I.** (2013) Evaluation of Rheological Properties of Apple Mass Based Desserts. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol. 79, p. 1691–1695.
76. Sabovics M., Ruse K., Straumite E., **Galoburda R.** (2013) Evaluation of the Triticale Flour Blend Dough in the Mixing and Fermentation Processes. *International Journal of Food Engineering*, vol. 7, No. 9, p. 903–909.
77. Dzene S., Eglīte A., **Krūmiņa G.** (2012) The strategy of sustainable nutrition of preschool age children. In: Proceedings of the 5th International Scientific Conference „Rural Environment. Education. Personality. (REEP) No. 5., p. 209.-215. ISSN 2255-808X.
78. **Rucins M., Rozenbergs V., Skrupskis I.** Development of Blast Chilling Method for Cooked Meat Dishes. *Journal of Life Sciences*, ISSN 1934-7391, USA, May 2013, Vol.7, No.5, p.553-558.

Studiju programmas īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla izstrādātā mācību un metodiskā literatūra, 2012./2013. st.g.

1. **Buģina V.**, Pučure I. (2012) Ievads reģionālās attīstības teorijās. Jelgava: LLU. 158 lpp. ISBN 978-9984-48-074-9
2. **Buģina V.** (2012) Ievads reģionālās attīstības teorijās – Testi: Mācību līdzeklis studentiem. Jelgava: LLU. 78 lpp. ISBN 978-9984-48-075-6
3. **Riekstiņa- Dolģe R.** (2012) Fenolu savienojumi ogās un augļos. *No: Bioloģiski aktīvas vielas pārtikas produktos.* Monogrāfija E.Straumītes red., Jelgava: LLU, 189.-200.lpp.
4. **Riekstiņa- Dolģe R.** (2012) Fenolu savienojumi alkoholisko dzērienu ražošanā. *No: Bioloģiski aktīvas vielas pārtikas produktos.* Monogrāfija E.Straumītes red., Jelgava: LLU, 213.-219.lpp.
5. **Riekstiņa- Dolģe R.** (2012) Gaistošo savienojumu izmaiņas alkoholisko dzērienu raudzēšanas procesā. *No: Bioloģiski aktīvas vielas pārtikas produktos.* Monogrāfija E.Straumītes red., Jelgava: LLU, 260.lpp.
6. **Zvirgzdiņa R.** (2013) Uzņēmējdarbības attīstība piensaimniecībā un to ietekmējošie apstākļi Latvijas reģionos. *No Uzņēmējdarbības vide un tās attīstības aspekti.* Monogrāfija, Rīga: Biznesa augstskola Turība, 311.-342. lpp.
7. **Klava D.**, Radenkovs V. (2012) Šķiedrvielas graudaugos. *No: Bioloģiski aktīvas vielas pārtikas produktos.* Monogrāfija E.Straumītes red., Jelgava: LLU, 160.-161.lpp.
8. **Galoburda R.** (2012) *Bioloģiski aktīvās vielas pārtikas produktos.* E. Straumītes red. Jelgava: LLU, 280 lpp.
9. **Galoburda R.** (2012) Eiropas Savienības likumdošanas akti attiecībā uz aktīvo un inteligēnto iepakojumu. In: *Progresīvās iepakojuma tehnoloģijas pārtikas industrijā.* Jelgava: LLU, 184.–188. lpp.
10. Ramane K., **Galoburda R.** (2012) Vistas fileja ar dārzeņiem *Sous vide* iepakojumā. In: *Progresīvās iepakojuma tehnoloģijas pārtikas industrijā.* Jelgava: LLU, 133.–142. lpp.

Izskatīts un apstiprināts LLU
Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Domes sēdē
2012. gada _____martā
Domes priekšsēdētāja.....I.Ciproviča
Domes sekretāre.....A.Blija

**PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALAURA
STUDIJU PROGRAMMA
ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBA
PILNA LAIKA STUDIJAS
Studijuplāns** (stājās spēkā ar 2012./2013. studiju gadu)

2012. / 2013. studiju gads

N.p. k.	Kods	Studiju kursi	Kursa apjoms	1. kurss		2. kurss		3. kurss		4. kurss	
				1.sem.	2.sem.	3.sem.	4.sem.	5.sem.	6.sem.	7.sem.	8.sem.
				KP	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids		
VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI											
1	PārZ1001	Ievads studijās	0.5	I							
2	Psih2008	Psiholoģija	2	E							
3	ValoP277	Profesionālā angļu valoda I	1.5	I							
	ValoP273	Profesionālā vācu valoda I	1.5								
4	VidZ3006	Ekoloģija un vides aizsardzība	2	E							
5	Filz1003	Ētika, estētika	1.5	E							
6	ValoP278	Profesionālā angļu valoda II	1.5	I							
	ValoP274	Profesionālā vācu valoda II	1.5								
7	Filz1001	Filozofija	1.5				E				
8	VadZ2004	Vadīšanas pamati	2				E				
9	ValoP011	Profesionālā angļu valoda III	1.5	I							
	ValoP015	Profesionālā vācu valoda III	1.5								
10	Soci2001	Socioloģija	1.5		la						
11	ValoP012	Profesionālā angļu valoda IV	1.5	I			E				
	ValoP016	Profesionālā vācu valoda IV	1.5								
12	JurZ2001	Tiesību pamati	1				I				
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2						E		
Kopā			20	7.5	3.0	1.5	1.5	4.5	-	2	-
NOZARES TEORĒTISKIE KURSI											
1	InfT1001	Informātika I	2	I							
2	Ķīmi1025	Praktiskā ķīmija	2	E							
3	Mate3012	Matemātika	3	E							
4	PārZ2052	Viesmīlības uzņēmumi	2.0		la						
5	InfT1002	Informātika II	2		E						
6	PārZ1002	Pārtikas ķīmijas I	3.5		E						
7	Ekon1001	Ekonomikas teorija	3		E						
8	PārZ2005	Mikrobioloģija un higiēna I	1.5		I						
9	PārZ3017	Pārtikas ķīmija II	1.5			I					
10	PārZ2006	Mikrobioloģija un higiēna II	2.5			E					
11	Ekon3016	Tirgzinība	1.5			kd					
12	Ekon3075	Tirgzinība	2			E					
13	VadZ2011	Personāla vadība	2.5					la			
14	Ekon4023	Uzņēmējdarbības pamati	3.5						E		
15	Ekon3078	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3							E	
16	PārZ3019	Kvalitātes vadības pamati I	1					la			
17	PārZ3020	Kvalitātes vadības pamati II	1.5							E	
18	Ekon3012	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1.5							kd	
19	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2					I			
Kopā			41,5	7	12.0	7.5	-	5.5	3.5	6	-

NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI											
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5	la							
2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3			la					
3	VadZ1007	Tūrisma organizācijas pamati	2.5	la							
4	Citi2001	Viesnīcu dienesti	1.5				kd				
5	Medi2006	Uzturmācība	5			E					
6	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija	4			la					
7	Citi3042	Telpu kopšanas tehnoloģija II	3				E				
8	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5				la				
9	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5				kd				
10		Apkalpošanas organizācija	2.5				la				
11	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija	2.5				E				
12	Citi2029	Viesmīlības serviss	3					la			
13	Ekon2016	Grāmatvedība I	2					E			
14	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5					E			
15		Ražošanas organizācija	2.5					la			
16	Ekon2017	Grāmatvedība II	1.5						I		
17	Ekon3007	Biznesa plānošana un statistika I	1.5						I		
20	PārZ3049	Produkti, to pārstrāde	4						E		
21	PārZ4044	Ražošanas organizācija	1.5						kd		
22	Ekon3008	Biznesa plānošana un statistika II	1.5							E	
23	KomZ3001	Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1.5							la	
24	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5							la	
25	PārZ4043	Patērētāja politika	2							E	
26	LauZ1002	Praktiskā lauku saimniecība	1	I							
Kopā			55.5	6	-	12.0	12.5	10.0	8.5	6.5	-
PRAKSES											
1	CitiP024	Ievads specialitātē (mācību prakse)	4		I						
2	CitiP023	Viesnīcu prakse	4				I				
3	PārZ3027	Restorānu prakse	6					I			
4		Vadības prakse	12							I	
Kopā			26	4	4	4	6	12			
1		Bakalaura darbs I	4						4		
2		Bakalaura darbs II	8							8	
Kopā			94	6	4	12.0	18.0	16.0	14.5	10.5	20
IZVĒLES KURSI											
1	SpoZP001	Sports I	0.75	I							
2	SpoZP002	Sports II	0.75		I						
3	SpoZP003	Sports III	0.75			I					
4	SpoZP004	Sports IV	0.75				I				
5	MākZ2001	Reklāmdizains	2							la	
6	PārZ3060	Jonizētā pārtika	2					la			
7	PārZ3061	Jūras produkti	2					la			
8	ValoP226	Spāņu valoda I	2					la			
9	ValoP206	Vācu valodas pamati	2					I			
10	PārZ3056	Cittautu virtuve	2						la		
11	PārZ4047	Pārtikas derīguma termiņš	2					la			
Kopā (brīvās izvēles 6 KP+3 KP sports)			6+3					2	2	2	
Pavisam kopā			164.0	21.25	19.75	21.75	209.75	20.0	20.0	20.5	20
				41.0	42.5	40.0	40.5				

Paskaidrojumi: I – ieskaite
la – ieskaite ar atzīmi
E – eksāmens
kd – kursa darbs

Krūmiņa-Zemture
63021075

Izskatīts un apstiprināts LLU
Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Domes sēdē
2012. gada 21.martā
Domes priekšsēdētāja.....I.Ciproviča
Domes sekretāre.....A.Blija

**PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALAURA
STUDIJU PROGRAMMA
ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBA
PILNA LAIKA STUDIJAS**

Studiju plāns (stājās spēkā ar 2010./2011. studiju gadu)

2012. / 2013. studiju gads

N.p. k.	Kods	Studiju kursi	Kursa apjoms	1. kurss		2. kurss		3. kurss		4. kurss	
				1.sem.	2.sem.	3.sem.	4.sem.	5.sem.	6.sem.	7.sem.	8.sem.
				KP	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	
VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI											
1	PārZ1001	Ievads studijās	0.5	I							
2	Psih2008	Psiholoģija	2	E							
3	ValoP009	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5	I							
	ValoP013	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5								
4	VidZ3006	Ekoloģija un vides aizsardzība	2	E							
5	Filz1003	Ētika, estētika	1.5	E							
6	ValoP010	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5	I							
	ValoP014	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5								
7	Filz1001	Filozofija	1.5				E				
8	VadZ2004	Vadīšanas pamati	2					E			
9	ValoP011	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5	I							
	ValoP015	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5								
10	Soci2001	Socioloģija	1.5					la			
11	ValoP012	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5	I			E				
	ValoP016	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5								
12	JurZ2001	Tiesību pamati	1					I			
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2							E	
Kopā			20		7.5	1.5	1.5	3	4.5	-	2
NOZĀRES TEORĒTISKIE KURSI											
1	InfT1001	Informātika I	2	I							
2	Ķīmi1019	Praktiskā ķīmija	2	E							
3	Mate3012	Matemātika	3	E							
4	Fizi1008	Fizika	1.5			la					
5	InfT1002	Informātika II	2			E					

6	PārZ1002	Pārtikas ķīmijas pamati I	3.5		E						
7	Ekon1001	Ekonomikas teorija	3		E						
8	PārZ2005	Mikrobioloģija un higiēna I	1.5		I						
9	PārZ3017	Pārtikas ķīmija II	1.5			I					
10	PārZ2006	Mikrobioloģija un higiēna II	2.5			E					
11	Ekon3016	Tirgzinība	1.5					kd			
12	Ekon3075	Tirgzinība	2					E			
13	VadZ2011	Personāla vadība	2.5					la			
14	Ekon4023	Uzņēmējdarbības pamati	3.5						E		
15	Ekon3078	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3							E	
16	PārZ3019	Kvalitātes vadības pamati I	1						la		
17	PārZ3020	Kvalitātes vadības pamati II	1.5							E	
18	Ekon3012	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1.5							kd	
19	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2						I		
Kopā			41	7	11.5	4	-	8	4.5	6	-
NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI											
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5	la							
2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3			la					
3	VadZ1007	Tūrisma organizācijas pamati	2.5	la							
4	Citi2001	Viesnīcu dienesti	1.5			kd					
5	Ķīmi2013	Telpu kopšanas tehnoloģija I	1			I					
6	Medi2006	Uzturmācība	5			E					
7	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija	4			la					
8	Citi3042	Telpu kopšanas tehnoloģija II	3				E				
9	Ķīmi3008	Telpu kopšanas tehnoloģija	1.5				kd				
10	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5				la				
11	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5				kd				
12	PārZ2030	Apkalpošanas organizācija	2				la				
13	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija	2.5				E				
14	Citi3041	Viesmīlības serviss	2							la	
15	Ekon2016	Grāmatvedība I	2						E		
16	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5					E			
17	PārZ4045	Ražošanas organizācija	2					la			
20	Ekon2017	Grāmatvedība II	1.5							I	
21	Ekon3007	Biznesa plānošana un statistika I	1.5							I	
22	PārZ3049	Produkti, to pārstrāde	4						E		
23	PārZ4044	Ražošanas organizācija	1.5					kd			
24	Ekon3008	Biznesa plānošana un statistika II	1.5							E	
25	KomZ3001	Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1.5							la	
26	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5							la	
27	PārZ4043	Patērētāja politika	2							E	
28	LauZ1002	Praktiskā lauku saimniecība	1	I							
Kopā			56.0	6	-	14.5	12	6	7.5	10	-
PRAKSES											
1	PārZP041	Ievadprakse viesmīlības uzņēmumos	4		I						
2	Citi2027	Viesnīcu prakse	4				I				
3	PārZ3027	Restorānu prakse	6						I		
4		Vadības prakse I un II daļa	12							I	I
Kopā			26		4		4		6	4	8
1	PārZ4020	Valsts eksāmens	2								E
2	PārZ4048	Bakalaura darbs I	2							I	
3	PārZ4049	Bakalaura darbs II	8								E
Kopā			94	6	4	14.5	16	6	13.5	16	18
IZVĒLES KURSI											
1	SpoZP001	Sports I	0.75	I							
2	SpoZP002	Sports II	0.75		I						
3	SpoZP003	Sports III	0.75			I					
4	SpoZP004	Sports IV	0.75				I				
5	MākZ2001	Reklāmdizains	2					la			

6	PārZ3060	Jonizētā pārtika	2					la			
7	PārZ3061	Jūras produkti	2					la			
8	ValoP226	Spāņu valoda I	2					la			
9	ValoP206	Vācu valodas pamati	2					I			
10	PārZ3056	Cittautu virtuve	2						la		
11	PārZ4047	Pārtikas derīguma termiņš	2					la			
12	PārZ3058	Pārtikas apstrādes alternatīvie procesi	2						la		
Kopā (brīvās izvēlas 6 KP+3 KP sports)			6+3					2	4		
Pavisam kopā			164.0	21.25	17.75	20.75	19.75	20.5	22.0	24	18
				39.0	40.5	42.5	42				

Paskaidrojumi: I – ieskaite
la – ieskaite ar atzīmi
E – eksāmens
kd – kursa darbs

Krūmiņa-Zemture
63021075

Izskatīts un apstiprināts LLU
Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Domes sēdē
2012. gada 21.marts
Domes priekšsēdētāja.....I.Ciproviča
Domes sekretāre.....A.Blija

**PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALAURA
STUDIJU PROGRAMMA
ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBA
PILNA LAIKA STUDIJAS**

Studiju plāns (stājās spēkā ar 2007./2008. un izmaiņām 2011./2012. studiju gadā)

N.p. k.	Kods	Studiju kursi	Kursa apjoms KP	1. kurss		2. kurss		3. kurss		4. kurss	
				1.sem.	2.sem.	3.sem.	4.sem.	5.sem.	6.sem.	7.sem.	8.sem.
				kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	
VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI											
1	PārZ1001	Ievads studijās	0.5								
2	Psih2008	Psiholoģija	2								
3	ValoP009	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5								
	ValoP013	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5								
4	VidZ3006	Ekoloģija un vides aizsardzība	2								
5	Filz1003	Ētika, estētika	1.5								
6	ValoP010	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5								
	ValoP014	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5								
7	Filz1001	Filozofija	1.5								
8	VadZ2004	Vadīšanas pamati	2								
9	ValoP011	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5								
	ValoP015	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5								
10	Soci2001	Socioloģija	1.5								
11	ValoP012	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5								
	ValoP016	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5								
12	JurZ2001	Tiesību pamati	1					I			
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2							E	
Kopā			20	6	3	5	3	1	-	2	-
NOZARES TEORĒTISKIE KURSI											
1	InfT1001	Informātika I	2								
2	Ķīmi1019	Praktiskā ķīmija	2								
3	Mate3012	Matemātika	3								
4	Fizi1008	Fizika	1.5								
5	InfT1002	Informātika II	2								
6	PārZ1002	Pārtikas ķīmijas pamati I	3.5								

7	Ekon1001	Ekonomikas teorija	3								
8	PārZ2005	Mikrobioloģija un higiēna I	1.5								
9	PārZ3017	Pārtikas ķīmija II	1.5								
10	PārZ2006	Mikrobioloģija un higiēna II	2.5								
11	Ekon3016	Tirgzinība	1.5				kd				
12	Ekon3075	Tirgzinība	2				E				
13	VadZ2011	Personāla vadība	2.5				la				
14	Ekon4023	Uzņēmējdarbības pamati	3.5					E			
15	Ekon3078	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3					E			
16	PārZ3019	Kvalitātes vadības pamati I	1				la				
17	PārZ3020	Kvalitātes vadības pamati II	1.5					E			
18	Ekon3012	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1.5						kd		
19	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2				I				
Kopā			41	7	10	3	2.5	9	8	1.5	-
NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI											
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5								
2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3								
3	VadZ1007	Tūrisma organizācijas pamati	2.5								
4	Citi2001	Viesnīcu dienesti	1.5								
5	Ķīmi2013	Telpu kopšanas tehnoloģija I Tekstilzinības	1								
6	Medi2006	Uzturmācība	5								
7	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija	4								
8	Citi3042	Telpu kopšanas tehnoloģija II	3								
9	Ķīmi3008	Telpu kopšanas tehnoloģija	1.5								
10	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5								
11	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5								
12	PārZ2030	Apkalpošanas organizācija	2								
13	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija	2.5								
14	Citi3041	Viesmīlības serviss	2				la				
15	Ekon2016	Grāmatvedība I	2					E			
16	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5					E			
17	PārZ4045	Ražošanas organizācija	2				la				
20	Ekon2017	Grāmatvedība II	1.5						I		
21	Ekon3007	Biznesa plānošana un statistika I	1.5						I		
22	PārZ3049	Produkti, to pārstrāde	4						E		
23	PārZ4044	Ražošanas organizācija	1.5						kd		
24	Ekon3008	Biznesa plānošana un statistika II	1.5							E	
25	KomZ3001	Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1.5						la		
26	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5						la		
27	PārZ4043	Patērētāja politika	2						E		
28	LauZ1002	Praktiskā lauku saimniecība	1								
Kopā			56.0	2.5	6.5	11.5	12	8.5	8.5	6.5	-
PRAKSES											
1	PārZ3035	Ievadprakse specialitātē	6								
2	Citi4003	Viesnīcu prakse	6								
3	PārZ3027	Restorānu prakse	6						I		
4	Citi3008	Vadības prakse	8							la	
Kopā			26		6		6		6	8	
1	PārZ4020	Valsts eksāmens	2							E	
2	PārZ4048	Bakalaura darbs I	2							I	
3	PārZ4049	Bakalaura darbs II	8							E	
Kopā			94	2.5	12.5	11.5	18	8.5	14.5	8.5	18
IZVĒLES KURSI											
1	SpoZP001	Sports I	0.75								
2	SpoZP002	Sports II	0.75								
3	SpoZP003	Sports III	0.75								
4	SpoZP004	Sports IV	0.75								
5	MākZ2001	Reklāmdizains	2					la		la	
6	PārZ3060	Jonizētā pārtika	2					la		la	

7	PārZ3061	Jūras produkti	2					la		la	
8	ValoP226	Spāņu valoda I	2					la		la	
9	ValoP206	Vācu valodas pamati	2					I		I	
10	PārZ3056	Cittautu virtuve	2						la		
11	PārZ4047	Pārtikas derīguma termiņš	2					la		la	
12	PārZ3058	Pārtikas apstrādes alternatīvie procesi	2						la		
Kopā (izvēlas 6 KP)			6+3					2	2	2	
Pavisam kopā (iesk. sportu)			164.0	16.25	26.25	20.25	24.25	20.5	24.5	14	18
				42.5	44.5	45	32				

Paskaidrojumi: I – ieskaite
la – ieskaite ar atzīmi
E – eksāmens
kd – kursa darbs

Krūmiņa-Zemture
63021075

**Izskatīts un apstiprināts LLU
Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Domes sēdē
2012. gada 21. marts
Domes priekšsēdētāja.....I.Ciproviča
Domes sekretāre.....A.Blija**

**PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALAURA
STUDIJU PROGRAMMA
ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBAS
NEPILNA LAIKA STUDIJAS**

Studiju plāns (stājās spēkā ar 2012./ 2013. studiju gadu)

2012. / 2013. studiju gads

N.p.k.	Kods	Studiju kursi	Kursa apjoms	1. kurss		2. kurss		3. kurss		4. kurss		5. kurss	
				1.sem	2.sem	3.sem	4.sem	5.sem	6.sem	7.sem	8.sem	9.se m.	10.se m.
				KP	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids	kontroles veids		
VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI													
1	PārZ1001	Ievads studijās	0.5	I									
2	Psih2008	Psiholoģija	2										
3	ValoP009	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5	I									
	ValoP013	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5										
4	VidZ3006	Ekoloģija un vides aizsardzība	2										
5	Filz1003	Ētika, estētika	1.5	E									
6	ValoP010	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5	I									
	ValoP014	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5										
7	Filz1001	Filozofija	1.5		E								
8	VadZ2004	Vadīšanas pamati	2										
9	ValoP011	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5										
	ValoP015	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5										
10	Soci2001	Socioloģija	1.5										
11	ValoP012	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5										
	ValoP016	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5										

12	JurZ2001	Tiesību pamati	1											
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2											
Kopā			20	3.5	3									
1	InfT1001	Informātika I	2	I										
2	Ķīmi1019	Praktiskā ķīmija	2		E									
3	Mate3012	Matemātika	3		E									
4	PārZ2052	Viesmīlības uzņēmumi	2.0		la									
5	InfT1002	Informātika II	2		E									
6	PārZ1002	Pārtikas ķīmijas pamati I	3.5											
7	PārZ2005	Mikrobioloģija un higiēna I	1.5											
8	PārZ3017	Pārtikas ķīmija II	1.5											
9	PārZ2006	Mikrobioloģija un higiēna II	2.5											
10	Ekon3016	Tirgzinība	1.5											
11	Ekon3075	Tirgzinība	2											
12	PārZ3019	Kvalitātes vadības pamati I	1											
13	PārZ4024	Kvalitātes vadības pamati II	1.5											
14	VadZ2011	Personāla vadība	2.5											
15	Ekon1001	Ekonomikas teorija	3		E									
16	Ekon4023	Uzņēmējdarbības pamati	3.5											
17	Ekon3078	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3											
18	Ekon3012	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1.5											
19	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2											
Kopā			41.5	2	12									
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5		la									
2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3		la									
3	VadZ1007	Tūrisma organizācijas pamati	2.5											
4	Citi2001	Viesnīcu dienesti	1.5		kd									
5	Ķīmi2013	Telpu kopšanas tehnoloģija I.	1											
6	Medi2006	Uzturmācība	5											
7	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija I	4											
8	Citi3042	Telpu kopšanas tehnoloģija II	3											
9	Ķīmi3008	Telpu kopšanas tehnoloģija	1.5											
10	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5											
11	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5											
12	PārZ2030	Apkalpošanas organizācija	2											
13	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija II	2.5											
14	Citi3041	Viesmīlības serviss	2											
15	Ekon2016	Grāmatvedība I	2											
16	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5											
17	PārZ4045	Ražošanas organizācija	2											

18	Ekon2017	Grāmatvedība II	1.5										
19	Ekon3007	Biznesa plānošana un statistika I	1.5										
20	PārZ3049	Produkti, to pārstrāde	4										
21	PārZ4044	Ražošanas organizācija	1.5										
22	Ekon3008	Biznesa plānošana un statistika II	1.5										
23	KomZ3001	Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1.5										
24	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5										
25	PārZ4043	Patērētāja politika	2										
Kopā			55		7								
1	PārZP047	Restorāni	12										
2	PārZpo20	Viesnīcu vadība	14										
Kopā			26										
1	PārZ4020	Valsts eksāmens	2										
2	PārZ4048	Bakalaura darbs I	2										
3	PārZ4049	Bakalaura darbs II	8										
Kopā			93		7								
1	PārZ4017	HACCP pārtikas apritē	1										
2	PārZ4017	Pārtikas piedevas	1										
3	PārZ3056	Cittautu virtuve	2										
4	MākZ2001	Reklāmdizains	2										
Kopā (izvēlas 6 KP)			6										
Pavisam kopā			160	5.5	22								
				28									

6.pielikuma turpinājums

Izskatīts un apstiprināts LLU
Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Domes sēdē
2012. gada 21. marts
Domes priekšsēdētāja.....I.Ciproviča
Domes sekretāre.....A.Blija

**PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALAURA
STUDIJU PROGRAMMA
ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBAS
NEPILNA LAIKA STUDIJAS**

Studiju plāns (stājās spēkā ar 2010./ 2011. studiju gadu)

2012. / 2013. studiju gads

N.p. k.	Kods	Studiju kursi	Kursa apjoms	1. kurss		2. kurss		3. kurss		4. kurss		5. kurss	
				1.sem	2.sem	3.sem	4.sem	5.sem	6.sem	7.sem	8.sem	9.se m.	10.se m.
				KP		kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids	
VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI													
1	PārZ1001	Ievads studijās	0.5	I									
2	Psih2008	Psiholoģija	2				E						
3	ValoP009	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5	I									
	ValoP013	Profesionālā vācu	1.5										

		valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I											
4	VidZ3006	Ekoloģija un vides aizsardzība	2			E							
5	Filz1003	Ētika, estētika	1.5	E									
6	ValoP010	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5										
	ValoP014	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5		I								
7	Filz1001	Filozofija	1.5		E								
8	VadZ2004	Vadīšanas pamati	2			E							
9	ValoP011	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5										
	ValoP015	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5			I							
10	Soci2001	Socioloģija	1.5					la					
11	ValoP012	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5					E					
	ValoP016	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5										
12	JurZ2001	Tiesību pamati	1							I			
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2									E	
Kopā			20	3.5	3	5.5	5			1		2	

NOZARES TEORĒTISKIE KURSI													
1	InfT1001	Informātika I	2		I								
2	Ķīmi1019	Praktiskā ķīmija	2			E							
3	Mate3012	Matemātika	3			E							
4	Fizi1008	Fizika	1.5			la							
5	InfT1002	Informātika II	2			E							
6	PārZ1002	Pārtikas ķīmijas pamati I	3.5				E						
7	PārZ2005	Mikrobioloģija un higiēna I	1.5				I						
8	PārZ3017	Pārtikas ķīmija II	1.5					I					
9	PārZ2006	Mikrobioloģija un higiēna II	2.5					E					
10	Ekon3016	Tirgzinība	1.5					kd					
11	Ekon3075	Tirgzinība	2					E					
12	PārZ3019	Kvalitātes vadības pamati I	1							la			
13	PārZ4024	Kvalitātes vadības pamati II	1.5								E		
14	VadZ2011	Personāla vadība	2.5						la				
15	Ekon1001	Ekonomikas teorija	3			E							
16	Ekon4023	Uzņēmējdarbības pamati	3.5								E		
17	Ekon3078	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3									E	

18	Ekon3012	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1.5									kd	
19	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2								I		
Kopā			41	2	11.5	5	7.5	2.5	1	5	5	1.5	
NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI													
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5		la								
2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3		la								
3	VadZ1007	Tūrisma organizācijas pamati	2.5					la					
4	Citi2001	Viesnīcu dienesti	1.5		kd								
5	Ķīmi2013	Telpu kopšanas tehnoloģija I.	1							I			
6	Medi2006	Uzturmācība	5				E						
7	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija I	4					la					
8	Citi3042	Telpu kopšanas tehnoloģija II	3								la		
9	Ķīmi3008	Telpu kopšanas tehnoloģija	1.5									kd	
10	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5					la					
11	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5							kd			
12	PārZ2030	Apkalpošanas organizācija	2									la	
13	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija II	2.5							E			
14	Citi3041	Viesmīlības serviss	2									la	
15	Ekon2016	Grāmatvedība I	2					E					
16	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5							E			
17	PārZ4045	Ražošanas organizācija	2									la	
18	Ekon2017	Grāmatvedība II	1.5							I			
19	Ekon3007	Biznesa plānošana un statistika I	1.5									I	
20	PārZ3049	Produkti, to pārstrāde	4							E			
21	PārZ4044	Ražošanas organizācija	1.5										kd
22	Ekon3008	Biznesa plānošana un statistika II	1.5									E	
23	KomZ3001	Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1.5									la	
24	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5									la	
25	PārZ4043	Patērētāja politika	2									E	
Kopā			55		7			10	13	3	8.5	8.5	
PRAKSES													
1	PārZP047	Restorāni	12									I	
2	PārZpo20	Viesnīcu vadība	14										I
Kopā			26										
1	PārZ4020	Valsts eksāmens	2										E
2	PārZ5002	Bakalaura darbs	10										E
Kopā			93		7		5	10	13	3	20.5	8.5	26

IZVĒLES KURSI													
1	PārZ4017	HACCP pārtikas apritē	1					la					
2	PārZ4017	Pārtikas piedevas	1					la					
3	PārZ3056	Cittautu virtuve	2						la				
4	MākZ2001	Reklāmdizains	2						la				
Kopā (izvēlas 6 KP)			6					2	4				
Pavisam kopā			160	5.5	21.5	10.5	17.5	14.5	18	9	25.5	12	26
				27	28	32.5	34.5	38					

Izskatīts un apstiprināts LLU
Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Domes sēdē
2012. gada 21. marts

Domes priekšsēdētāja.....I.Ciproviča
Domes sekretāre.....A.Blija

**PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALAURA
STUDIJU PROGRAMMA**

**ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBAS
NEPILNA LAIKA STUDIJAS**

Studiju plāns (stājās spēkā ar 2007./ 2008. studiju gadu)
2012. / 2013. studiju gads

N. p. k.	Kods	Studiju kursi	Kursa apjoms	1. kurss		2. kurss		3. kurss		4. kurss		5. kurss	
				1.sem	2.sem	3.sem	4.sem	5.sem	6.sem	7.sem	8.sem	9.se m.	10.se m.
				KP	kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids
VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI													
1	PārZ1001	Ievads studijās	0.5										
2	Psih2008	Psiholoģija	2										
3	ValoP009	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5										
	ValoP013	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5										
4	VidZ3006	Ekoloģija un vides aizsardzība	2										
5	Filz1003	Ētika, estētika	1.5										
6	ValoP010	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5										
	ValoP014	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5										
7	Filz1001	Filozofija	1.5										
8	VadZ2004	Vadīšanas pamati	2										
9	ValoP011	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5										
	ValoP015	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5										
10	Soci2001	Socioloģija	1.5										
11	ValoP012	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5										
	ValoP016	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5										

12	JurZ2001	Tiesību pamati	1							I		
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2								E	
Kopā			20			5.5	5			1	2	
NOZARES TEORĒTISKIE KURSI												
1	InfT1001	Informātika I	2									
2	Ķīmi1019	Praktiskā ķīmija	2									
3	Mate301 2	Matemātika	3									
4	Fizi1008	Fizika	1.5									
5	InfT1002	Informātika II	2									
6	PārZ1002	Pārtikas ķīmijas pamati I	3.5									
7	PārZ2005	Mikrobioloģija un higiēna I	1.5									
8	PārZ3017	Pārtikas ķīmija II	1.5									
9	PārZ2006	Mikrobioloģija un higiēna II	2.5									
10	Ekon301 6	Tirgzinība	1.5									
11	Ekon307 5	Tirgzinība	2									
12	PārZ3019	Kvalitātes vadības pamati I	1						la			
13	PārZ4024	Kvalitātes vadības pamati II	1.5							E		
14	VadZ201 1	Personāla vadība	2.5						la			
15	Ekon100 1	Ekonomikas teorija	3									
16	VadZ303 7	Uzņēmējdarbības pamati	3.5							E		
17	Ekon307 8	Viesniņu un ēdināšanas vadība	3								E	
18	Ekon301 2	Viesniņu un ēdināšanas vadība	1.5									kd
19	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2								I	
Kopā			41			5	7.5	2.5	1	5	6.5	1.5
NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI												
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5									
2	Citi2002	Viesniņu dienesti	3									
3	VadZ100 7	Tūrisma organizācijas pamati	2.5						la			
4	Citi2001	Viesniņu dienesti	1.5									
5	Ķīmi2013	Telpu kopšanas tehnoloģija I. Tekstilzinības	1							I		
6	Medi200 6	Uzturmācība	5								E	
7	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija	4						la			
8	Citi3042	Telpu kopšanas tehnoloģija II	3							la		
9	Ķīmi3008	Telpu kopšanas tehnoloģija	1.5									kd
10	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5						la			
11	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5							kd		
12	PārZ2030	Apkalpošanas organizācija	2								la	
13	PārZ3055	Uztura gatavošanas	2.5							E		

		tehnoloģija											
14	Citi3041	Viesmīlības serviss	2									la	
15	Ekon2016	Grāmatvedība I	2				E						
16	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5					E					
17	PārZ4045	Ražošanas organizācija	2								la		
18	Ekon2017	Grāmatvedība II	1.5					I					
19	Ekon3007	Biznesa plānošana un statistika I	1.5								I		
20	PārZ3049	Produkti, to pārstrāde	4					E					
21	PārZ4044	Ražošanas organizācija	1.5									kd	
22	Ekon3008	Biznesa plānošana un statistika II	1.5								E		
23	KomZ3001	Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1.5									la	
24	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5									la	
25	PārZ4043	Patērētāja politika	2									E	
Kopā			55				10	13	3	13.5	8.5		
PRAKSES													
1	PārZP047	Restorāni	12								I		
2	PārZP027	Viesnīcu vadība	14									I	
Kopā			26										
1	PārZ4020	Valsts eksāmens	2										E
2	PārZ4048	Bakalaura darbs I	2									I	
3	PārZ4049	Bakalaura darbs II	8										E
Kopā			93				10	13	3	25.5	28.5	10	
IZVĒLES KURSI													
1	PārZ4046	Miltu konditoreja	2								la		
2	PārZ4017	HACCP pārtikas aprītē	1								la		
3	Filz2009	Lietišķā etiķete un protokols	2								la		
4	PārZ4017	Pārtikas piedevas	1									la	
5	PārZ3056	Cittautu virtuve	2									la	
Kopā (izvēlas 6 KP)			6								3	3	
Pavisam kopā			160	5.5	21.5	10.5	12.5	12.5	14	12	33	28.5	10
				27	23	26.5	45	38.5					

7.pielikums

Studiju kursu apraksti

Vispārizglītojošie studiju kursi

Ievads studijās – 0,5 KP

Studenti iegūst zināšanas par studiju kārtību LLU, iepazīstas ar studiju gada iedalījumu, studentu tiesībām un pienākumiem, PTF studiju programmu raksturojumu, ar LLU Fundamentālās bibliotēkas darba kārtību, bibliogrāfisko resursu meklēšanas iespējām, u.c. ar studiju procesu saistītiem jautājumiem.

Psiholoģija – 2 KP

Studējot psiholoģijas kursu studenti apgūst zināšanas par cilvēka psihi darbības galvenajām likumsakarībām un prasmes tās pielietot sadarbībai grupā, uzņēmējdarbībā, ģimenē, sevis pašizziņā un pilnveidē. Kursā aplūkots: personības struktūra, personības attīstība dažādos vecumu periodos; pašizaugsme, vadīšana, vadības stili; komunikācija, sociālā uztvere, mijiedarbe; konfliktu

risināšana; psihiskā aizsardzība, stresa optimizācija; veselīgas ģimenes mikrovide; kreativitāte, radošas darbības psiholoģiskie aspekti.

Ētika, estētika – 1,5 KP

Studenti iegūst zināšanas par ētikas pamatprincipiem, galvenajām ētikas un estētikas kategorijām, ētisko un estētisko ideju vēsturi. Kurss attīsta prasmes analizēt mūsdienu praktiskās ētikas problēmas un problēmsituācijas. Papildus lekcijām kurss ietver diskusijas semināros, darbus grupās, studentu referātu prezentācijas.

Filozofija – 1,5 KP

Studenti apgūst filozofijas vēsturi un analizē mūsdienu aktuālās globālās problēmās, un veido diskusiju kultūru. Papildus lekcijām kurss ietver diskusijas semināros, darbu grupās un studentu referātu prezentēšanu

Vadīšanas pamati – 2 KP

Studenti iegūst izpratni par vadīšanas būtību un saturu, vadīšanas sistēmu Latvijā un pasaulē, par uzņēmuma iekšējo un ārējo vidi. Iepazīstas ar vadīšanas teorijas attīstības vēsturi, apgūst vadīšanas funkcijas un to deleģēšanas nepieciešamību. Praktisko nodarbību laikā studenti iepazīstas ar vadītājam nepieciešamajām kompetencēm, izkopj vadītājam nepieciešamās prasmes grupas, komandas un organizācijas vadīšanā.

Socioloģija – 1,5 KP

Studiju kursa "Socioloģija" mērķis ir veidot izpratni par sabiedrības struktūru un tās attīstības likumsakarībām, sabiedrības un tajā notiekošo procesu analīzes pamatprincipiem. Kurša ietvaros apgūtās sociālās zināšanas mūsdienās uzskatāmas par ikviena speciālista profesionālās kultūras būtisku sastāvdaļu, tās ļauj orientēties problēmsituācijās un pieņemt argumentētus lēmumus, ņemot vērā sociāli ekonomiskos procesus un starpdisciplināru zināšanu nepieciešamību dažādu jomu kontekstā.

Tiesību pamati – 1 KP

Studenti iegūst zināšanas par valsts un tiesību teorijas pamatiem, gūst ieskatu par vadošām tiesību nozarēm – konstitucionālajām tiesībām, administratīvajām tiesībām un civiltiesībām. Iegūtās zināšanas var izmantot dažādu juridiska rakstura problēmu atrisināšanā un tiesību izmantošanā. Studenti iegūst praktiskas iemaņas juridisko dokumentu sastādīšanā.

Profesionālā angļu (vācu) valoda I,II,III,IV – 6 KP

Studiju kurss paredzēts zināšanu un prasmju apguvei, lai topošie speciālisti varētu sekmīgi veidot savu profesionālo karjeru ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības nozarē, attīstot lietišķo saskarsmi ar ārvalstu viesiem, kolēģiem un sadarbības partneriem angļu valodā. Tas ir vērsts uz profesionālās terminoloģijas apguvi, kas saistīta ar ēdināšanas uzņēmumu, viesnīcu un tūrisma firmu saimnieciskās darbības raksturojumu; klientu vajadzību izpēti un analīzi, dažādu valstu nacionālās virtuves iepazīšanu un starpkultūru saskarsmes īpatnību izzināšanu. Studiju procesā tiek pilnveidotas studējošo mutvārdu un rakstveida komunikācijas prasmes. Tiek izmantota satura un valodas integrētas apguves pieeja. Ir paredzētas praktiskās nodarbības un semināri mācībspēku vadībā, un studentu patstāvīgais darbs – rakstu darbi, profesionālās literatūras studijas un Power point prezentāciju sagatavošana par tematu, ka saistīts ar profesiju.

Ekoloģija un vides aizsardzība – 2 KP

Vide kā studiju objekts. Vides problēmu apskats. Ekoloģijas nozīme vides aizsardzībā. Vide un ilgtspējīga sabiedrība. Vides uzlabošana - sociālo un tehnoloģisko risinājumu mijiedarbība. Ekoloģijas pamati. Biosfēra. Ekoloģijas organizācijas līmeņi. Ekosistēmas, ekosistēmu struktūra. Ražošana un patērēšana ekosistēmās. Produktivitāte un enerģijas plūsma. Veliu biogeoķīmiskie

cikli. Sauszemes un ūdeņu ekosistēmas. Ekosistēmu stabilitāte un sukcesija. Populācijas, populāciju dinamika. Ekoloģiskā niša. Iedzīvotāji un apdzīvotības problēmas. Vides aizsardzība. Resursu izsīkšanas un vides kvalitātes pasliktināšanās cēloņi. Resursi un to ilgtspējīga izmantošana. Bioloģiskie resursi. Bioloģiskās daudzveidības samazināšanās. Vides piesārņošana: cēloņi un sekas. Ražošanas un sadzīves atkritumi. Klimata izmaiņas un ozona slāņa noārdīšana. Vide un ekonomika. Vides aizsardzības nozīme un uzdevumi. Vides politika un tiesiskā aizsardzība.

Darba un civilā aizsardzība – 2 KP

Starptautiskā darba aizsardzība konvencijas, Latvijas Republikas darba aizsardzība un darba likumi, nolikumi un noteikumi un citi normatīvie dokumenti. Apmācības sistēma darba aizsardzībā. Prasības darba vietai, riski darba vidē, to noteikšana. Darba vides iekšējā uzraudzība un kontrole. Elektrodrošība. Ugunsdrošība. Ārkārtējas situācijas, to izcelšanās iespējas Latvijā, to noskaidrošana, novērtēšana un reģistrēšanas pamatprincipi. Tiesības un pienākumi, kurus nosaka likumi, nolikumi un noteikumi par ārkārtējām situācijām

Nozares teorētiskie kursi

Ekonomikas teorija – 3 KP

Studiju kursa mērķis - apgūstot teorētiskos pamatprincipus un ekonomiskās likumsakarības, gan mikroekonomikas, gan makroekonomikas līmenī, apzināties to praktiskās pielietojšanas iespējas. Izprast makroekonomiskās sakarības un tendences Latvijas ekonomikā.

Matemātika – 3 KP

Kursā tiek apgūti lineārās algebras elementi, analītiskā ģeometrija, funkcijas robežas, funkcijas atvasinājumi un to lietojumi, nenoteiktie un noteiktie integrāļi, to pielietojumi un varbūtību teorijas elementi.

Pārtikas ķīmija I,II - 5 KP

Studiju kursā „Pārtikas ķīmija” tiek raksturota pārtikas produktu uzbūve, īpašības un to mainības nozīme cilvēka organismā. Nodaļā Organiskās ķīmijas pamati aplūko proteīnu, ogļhidrātu un lipīdu uzbūvi un īpašības. Fizikālās un koloidālās ķīmijas pamatos aplūko šķīdumu vispārīgu raksturojumu, virsmas parādības, dispersās sistēmas, koloidālos un lielmolekulāru vielu šķīdumus. Bioķīmijas pamatos tiek raksturoti vispārīgie vielmaiņas principi cilvēka organismā, uzturvielu sadalīšana un uzsūkšana gremošanas procesā, ūdens, vitamīnu un minerālvielu nozīme pārtikā, galveno uzsvāru liekot uz kopsakarību apzināšanu starp visiem vielu maiņu procesiem un to regulēšanu organismā.

Praktiskā ķīmija – 2 KP

Praktiskajā ķīmijā studenti tiek iepazīstināti ar vielām un procesiem, kuriem ir būtiska nozīme ikdienas praktiskajā dzīvē, ar šo vielu galvenajām īpašībām un procesu galvenajām likumsakarībām. Šī studiju programma sniedz informāciju par ikdienā izmantojamo materiālu īpašībām, lietošanas iespējām un ierobežojumiem, kā arī sniedz īsu ieskatu vides un pārtikas piesārņošanas jautājumā.

Tirgzinība – 3,5 KP

Studiju kursa mērķis ir sniegt izpratni par tirgzinības nozīmi mūsdienu konkurences un globalizācijas apstākļos. Kursā laikā studenti apgūs zinības par pircējiem un viņu rīcību tirgū, motivāciju veikt pirkumu, par precī, tās īpašībām, cenu, kā arī par preču virzīšanu tirgū, metodēm, reklāmu un pārdošanas veicināšanu.

Uzņēmējdarbības pamati – 3,5 KP

Pēc studiju kursa noklausīšanās studenti iegūst zināšanas par to, kas ir uzņēmējdarbība, tās, pamatprincipi, zinās kas ir uzņēmējs un uzņēmums. Ir attieksmes un izpratne par uzņēmējdarbības vides izmaiņām un prot to salīdzināt ar citām valstīm. Noklausoties kursu, students pārzina komercdarbības formas, kā arī uzņēmuma dibināšanas un organizēšanas pamatprincipus. Kurša laikā tiek apskatītas uzņēmuma funkcijas un to efektivitātes nodrošināšana. Konkrētai uzņēmējdarbības idejai tiek raksturoti un analizēti riski. Pirms plānošanas uzņēmumā tiek apskatīta konkurence un vērtēta konkurētspēja. Ar praktiskiem uzdevumiem tiek veikta uzņēmējdarbības plānošana. Spēj veikt atsevišķas uzņēmuma funkcijas plānošanu un lēmumu pieņemšanu. Studiju kursa nobeigumā students prot realizēt savu uzņēmējdarbības ideju. Gan teorētiski, gan praktiski tiek analizēta uzņēmuma darbības ierobežošana, izbeigšana un maksātspēja.

Pētniecības darba pamati – 2 KP

Jēdziens par zinātni un zinātnisko pētniecību. Mūsdienu zinātnes raksturīgākās iezīmes. Zinātnisko pētījumu organizēšana. Studentu zinātniski pētnieciskais darbs. Teorētiskā un eksperimentālā pētīšana, tās būtība, paņēmieni un metodes.

Informātika I, II – 4 KP

Studiju kurss sniedz padziļinātas zināšanas par datora vietu un nozīmi sabiedrībā, mērvienībām, datora uzbūvi un funkcionalitāti, datu ievades un izvades rīkiem, datora programmatūru, datoru vīrusiem, Internetu un datortīkliem, elektronisko komerciju, informācijas drošības sistēmu izveidi, personas datu aizsardzību.

Studenti iegūst iemaņas darbā ar teksta redaktoru MS Word – iemācās profesionāli strādāt ar lieliem dokumentiem; elektronisko tabulu MS Excel – iemācās lietot saliktās funkcijas, veidot grafikus un strādāt ar datu bāzi; prezentāciju veidošanas programmu MS PowerPoint – sagatavo un noformē prezentāciju.

Iegūtās zināšanas nepieciešamas kursa darbu un bakalaura darba izstrādāšanā un noformēšanā.

Kvalitātes vadības pamati I – 1 KP

Studenti iepazīstas ar pārtikas sensoro novērtēšanu, sensorām metodēm un testiem, to pielietošanu pārtikas kvalitātes kontrolē.

Kvalitātes vadības pamati II – 1,5 KP

Studiju kursa ietvaros studenti apgūst pamatjautājumus par kvalitātes vadības sistēmām un šo sistēmu elementiem, pārtikas drošības sistēmu, kvalitātes sistēmu auditēšanu, kvalitātes izmaksām, kvalitātes atbilstības novērtēšanu, TQM principu pielietojumu viesmīlības nozares uzņēmumā ieviešot EFQM modeli. Praktiskajos studentu risina kvalitātes problēmas viesmīlības uzņēmumos, izmantojot kvalitātes instrumentus.

Mikrobioloģija un higiēna I, II – 4 KP

Studiju kursā „Mikrobioloģija un higiēna” studenti iegūst zināšanas par vispārīgo un pārtikas produktu mikrobioloģiju, higiēnas pamatjautājumiem un sanitārā režīma un personiskās higiēnas ietekmi uz pārtikas produktu kvalitāti. Apgūstot mikroorganismu īpatnības un attīstību iespējams noteikt to lietderīgumu pārtikas produktu sistēmā. Iegūst zināšanas par dažādu mikroorganismu ietekmi uz pārtikas produktu kvalitāti. Laboratorijas darbos studenti iepazīstas ar dažādu mikroorganismu noteikšanas iespējām. Apgūstot apkārtējās vides, iekārtu, inventāra un pārtikas produktu higiēniskās prasības, studenti veic ēdināšanas uzņēmuma higiēnisko novērtējumu.

Nozares profesionālās specializācijas kursi

Tūrisma organizācijas pamati - 2,5 KP

Studenti iegūst zināšanas par tūrismu, tā būtību un attīstību. Studiju kursa ietvaros tiek apzināti un izvērtēti tūrisma resursi, tiek apskatīta un analizēta tūrisma produkta specifikācija un tā tapšanas daudzveidība, apgūta Latvijas tūrisma likumdošana, analizēti dažādie tūrisma veidi un to attīstība Latvijā, izstrādāts konkrēts tūrisma maršruts.

Loģistika viesmīlībā - 1,5 KP

Studenti iegūst zināšanas par loģistikas būtību viesmīlībā, tās darbības veidiem un mērķiem, loģistikas izmaksu struktūru un loģistikas vidi viesmīlībā. Bez tam iegūst arī zināšanas par iepirkšanas un servisa loģistiku, pasūtījuma apstrādes un izpildes loģistikas ciklu, kā arī krājumu vadīšanu un loģistikas menedžmentu viesmīlības nozarē.

Ražošanas organizācija – 3,5 KP

Studiju kursa ietvaros studenti iegūst izpratni par ēdināšanas uzņēmumu veidiem, to atšķirībām, ražošanas procesa un ēdināšanas uzņēmumu struktūru. Tas sniedz zināšanas par pārtikas produktu ražošanas tehnoloģisko procesu norisi ēdināšanas uzņēmumos, to ietekmējošiem faktoriem, ražošanas plānošanas un organizācijas pamatprincipiem.

Telpu kopšanas tehnoloģija II – 3 KP

Telpu uzkopšanas procesā pozitīvs rezultāts ir iespējams profesionāli izvēloties apstrādājamam materiālam un netīrumu veidam atbilstošus līdzekļus, rīkus un tīrīšanas, mazgāšanas un kopšanas metodes, ievērojot ekoloģiskus, ekonomiskus un racionālus darba organizācijas veidus, stingri vadoties pēc darba drošības un konkrētā uzņēmuma higiēnas prasībām.

Uzņēmuma stratēģiskā vadība – 1,5 KP

Studiju kursa ietvaros studenti iegūst izpratni par stratēģiskās plānošanas lomu uzņēmuma vadībā, stratēģijas komponentēm, līmeņiem un etapiem. Studenti tiek iepazīstināti ar stratēģijas veidiem un to izvēles principiem stratēģijas pielietošanā. Studiju kurss dot ieskatu par plašāk izmantotajām stratēģijām arī starptautiskā tirgus apstākļos. Studiju priekšmeta ietvaros studentiem ir iespēja veikt viesmīlības nozares vides un konkurences izpēti.

Uzturmācība – 5 KP

Studiju priekšmetā iztirzāta sakarība starp uzturu un veselību. Analizēts veselīgs uzturs un uzturvielu nozīme cilvēka organismā, diennaktī nepieciešamo uzturvielu normas dažādiem cilvēkiem; ķermeņa masas indekss. Uzturlīdzekļi. Uzturlīdzekļu grupas. Uztura piramīda. Uzturlīdzekļu ķīmiskais sastāvs, to enerģētiskā un bioloģiskā vērtība. Uztura režīms. Ēdienkarte. Fiziskajai un garīgajai slodzei un ķermeņa masai atbilstošs uztura režīms un dzīves veids. Studenti iepazīstas ar pārtikas produktu iedalījumu, sortimentu, ķīmisko sastāvu un to uzglabāšanas prasībām.

Apkalpošanas organizācija – 2 KP

Studenti iegūst zināšanas par ēdināšanas uzņēmumu veidiem, apkalpošanas kvalitāti un standartiem dažādos sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos. Studenti iegūst zināšanas un prasmes apkalpošanas procesos, funkcionalitātē un procesu modelēšanā.

Viesnīcu un ēdināšanas vadība – 4,5 KP

Studiju kursa ietvaros studenti iegūst izpratni par viesmīlības uzņēmumu vidi, to ietekmējošiem faktoriem. Studiju kursa ietvaros tiek izvērtēti kritēriji, kas nosaka viesmīlības uzņēmumu finanšu un uzņēmumā ražoto produktu izmaksu rādītājus. Tiek aprēķināta optimālā produktu cena izmantojot dažādas cenu veidošanas metodes, tiek izstrādāti ekonomiskās darbība plāni turpmākajiem periodiem.

Biznesa plānošana un statistika I – 1,5 KP

Studenti iegūst zināšanas, kas nepieciešamas biznesa plāna sastādīšanai – ražošanas un produkta virzības plānošana, riska analīze, naudas plūsma, peļņas-zaudējuma aprēķins, nolietojums, procentu aprēķini, bilances plānošana u.c., kā arī tiek apgūtas datu iegūšanas un reprezentatīvās paraugkopas izveidošanas iemaņas, statistiskās metodes un to pielietošana biznesa plānošanā.

Biznesa plānošana un statistika II – 1,5 KP

Studiju kurss sniedz zināšanas par datu analīzes metodēm un to pielietošanu pētnieciskajā darbā, kā arī prasmes pielietot specializētās datorprogrammas noteiktiem datu analīzes mērķiem. Studiju kursā studenti apgūst aprakstošo statistiku, datu grafisko attēlošanu un kvalitatīvo datu apstrādes metodes.

Grāmatvedība I – 2 KP

Studiju kurss ietver vadības grāmatvedības galvenos uzdevumus un to pielietojamību. Studenti apgūst izmaksu uzskaites un analīzes sistēmu, pašizmaksas kalkulācijas aprēķināšanas metodes un paņēmienus, plānošanu un kontroli, kas virzīta uz kvalitatīvu uzņēmējdarbības vadības funkciju pildīšanu.

Grāmatvedība II – 1,5 KP

Studiju kurss sniedz pamatzināšanas par grāmatvedības sistēmu Latvijā, uzskaites darbības jomām, principiem un metodēm, uzskaites objektiem un uzskaites objektu atspoguļošana grāmatvedībā divkāršā ieraksta sistēmā, grāmatvedības gada pārskata saturu.

Tūrisma ģeogrāfija – 2,5 KP

Studiju kurss sastāv no divām daļām. Kursa pirmajā daļā tiek apskatīta gan pasaules telpa no ģeogrāfiskā un tūrisma viedokļa ietverot tūrisma pakalpojumu sniegšanu, gan pasaules kontinenti un valstis, to ģeogrāfija, kultūras un atpūtas objekti tajos. Otrajā daļā sniegts detalizēts izejošā tūrisma pakalpojumu raksturojums un apskatīta to piesaistīšanas un pārdošanas iespējas no ceļojumu biroja viedokļa.

Patērētāja politika – 2 KP

Kursa pirmajā daļā studenti apgūst Latvijas Republikas un Eiropas Savienības likumdošanu patērētāju aizsardzības jomā – regulas, direktīvas, likumus un noteikumus. Kursa otro un trešo daļu daļu veido ieskats patērētāju sabiedrības veidošanās ekonomikas principos, kā arī psiholoģiskie aspekti un iedzīvotāju izglītības jautājumi. Praktiskajos darbos semināru veidā tiek apskatīti dažādi praktiski piemēri, kas saistīti ar likumdošanu patērētāju aizsardzības jomā.

Tehnoloģiskās iekārtas I – 1,5 KP

Studiju kursa pirmajā daļā studenti apgūst viesnīcu saimniecības iekārtu darbības pamatprincipus un iepazīstas ar modeļu daudzveidību komfortablas vides nodrošināšanai. Apgūst mazgāšanas un tīrīšanas iekārtu darbības pamatprincipus, iekārtu un ierīču ekonomiskas izvēles un lietošanas nosacījumus, dārza un pagalma kopšanas tehnikas uzbūves un darbības pamatprincipus. Apgūst iekārtu un ierīču lietošanas pamatprasības, lai ievērotu cilvēka un apkārtējās vides aizsardzības prasības.

Tehnoloģiskās iekārtas II – 2,5 KP

Šajā kursā apskatīti iekārtu pamatdarbības principi, to izvēle un piemērotība ražošanas tehnoloģiskajiem procesiem. ES un Latvijas likumdošanas prasības par tehnoloģisko iekārtu atbilstību, darba drošības un higiēnas prasībām, kas cieši saistītas ar tehnoloģisko iekārtu lietošanu. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu profesionālo iekārtu klasifikācija, to veidi, darbības pamatprincipi, izvēles un ekspluatācijas nosacījumi atbilstoši produktu un ēdienu ražošanas procesiem ēdināšanas uzņēmumā.

Personāla vadība – 2,5 KP

Studiju kurss sniedz vispusīgu galveno personāla vadības funkciju raksturojumu ar praktiskiem procedūru ieviešanas piemēriem. Priekšmeta apguve palīdz veiksmīgāk sagatavot darbā pieteikšanās dokumentus, piedalīties darba intervijās, noformēt un uzturēt darba attiecības atbilstoši LR likumdošanas aktiem, kā arī organizēt darba procesu atbilstoši LR likumdošanas aktiem un vispārīgajiem personālvadības (menedžmenta) principiem.

Viesnīcu dienesti – 4,5 KP

Studenti iegūst zināšanas par izmitināšanas mītņu veidiem, par viesnīcas pakalpojuma būtību un viesnīcu darbības principiem. Kurša saturs ietver skaidrojumu par viesmīlības pakalpojuma specifiku un pakalpojuma kvalitāti. Studenti iegūst zināšanas par viesnīcas struktūrvienību veidiem, to pienākumiem, atbildību un darba organizāciju. Tiek apskatīti jautājumi par izmitināšanas mītņu sertifikācijas uzdevumiem un pamatprincipiem.

Uztura gatavošanas tehnoloģija – 5,5 KP

Studiju kurša saturs ir veidots no divām daļām – vispārīgās tehnoloģijas un ēdienu gatavošanas tehnoloģijas. Studiju kurša ietvaros detalizēti tiek apskatītas uzturvielu izmaiņas pārtikas produktos to apstrādes laikā. Studenti iegūst teorētiskas zināšanas un praktiskas iemaņas izejvielu pirmapstrādē, pusfabrikātu un ēdienu gatavošanai, pielietojot dažādas tehnoloģiskās iespējas, kā arī izstrādāt tehnoloģisko dokumentāciju, kas ir pamats kvalitatīvu pakalpojumu sniegšanai ēdināšanas uzņēmumos.

Produkti to pārstrāde – 4 KP

Studenti iepazīstas ar alkoholisko dzērienu (alus, vīns, sake, viskijs, džins, brendiji, tekila, degvīns, rums, liķieri) klasifikāciju, to raksturojumu, izgatavošanu, izvēli, pasniegšanu un iegādi. Studiju priekšmetā studenti iepazīstas ar lauksaimniecības produktu ķīmisko sastāvu, faktoriem, kas ietekmē, kvalitatīvu produktu iegūšanu. Apgūst nepieciešamās zināšanas pārtikas produktu gatavošanā un to kvalitātes kontrolē. Laboratorijas darbos studenti iekgūst praktiskās iemaņas pārtikas produktu un dzērienu gatavošanā, kvalitātes kontrole.

Viesmīlības serviss – 3 KP

Studiju kurss „Viesmīlības serviss” iepazīstina ar viesmīlības nozīmi tūrisma attīstībā, kā valsts, tā starptautiskā līmenī. Attīsta komunikācijas prasmes pakalpojumu sniegšanas jomā, uzsver uzņēmēja kā līdera lomas priekšrocības. Sniedz priekšstatu par savstarpējās sadarbības veidošanu organizācijas vadības līmeņos un sadarbībā ar viesi, kā arī par viesmīlības specifiskajām konkrētā sfērā.

Prakses

leivadprakse viesmīlības uzņēmumos – 4 KP

leivadprakse viesmīlības uzņēmumos dod iespējas papildināt un nostiprināt teorētiskās zināšanas un iegūt praktiskās iemaņas. Praksi veido prakses uzdevumu datu vākšana un analīzes darbs uzņēmumā. Tā tiek organizēta atbilstoši izvēlētajam studiju virzienam – viesnīcu, ēdināšanas uzņēmumu vadībā. Ikvienā no uzņēmumu tipiemi studenti iepazīstas ar tā darbības specifiku, ražošanas un apkalpošanas organizāciju, vadības un darba organizācijas pamatprincipiem. Studenti veido sevī prasmi raksturot un analizēt uzņēmumu, uzsverot tā efektivitāti un trūkumus, un sniedzot ieteikumus to novēršanā.

Viesnīcu prakse – 4 KP

Viesnīcu prakses laikā studenti pilnveido praktiskās iemaņas darbam viesnīcā. Ražošanas prakse dod iespējas papildināt un nostiprināt teorētiskās zināšanas, kuras gūtas studiju priekšmetos „Viesnīcu dienesti” un „Telpu kopšanas tehnoloģija”. Studenti veido prasmi raksturot un analizēt uzņēmuma darbību, uzsverot tā efektivitāti un trūkumus un sniedzot ieteikumus to novēršanā.

Restorānu prakse – 6 KP

Profesionālā prakse notiek ēdināšanas uzņēmumos, kur studenti iepazīstas ar dotā uzņēmuma ražošanas un apkalpošanas organizāciju, tehnoloģiskā procesa īpatnībām, darba organizāciju dažādās darba vietās, personāla pienākumiem, tehnoloģisko dokumentāciju, tehnoloģisko un higiēnas prasību ievērošanu. Prakses laikā tiek papildinātas un nostiprinātas praktiskās iemaņas ēdienu gatavošanas tehnoloģijā un ar to saistīto iekārtu izmantošanā.

Vadības prakse – 12 KP

Prakses vietā (ēdināšanas uzņēmumā vai viesnīcā) students iepazīstas ar tā darbības specifiku, personāla, finanšu, kvalitātes vadības, darba organizācijas un mārketinga pamatprincipiem, apkopo iegūtos datus atbilstoši prakses programmai un veic to analīzi.

Noslēguma darbi

Valsts eksāmens – 2 KP

Eksāmens tiek organizēts studentu zināšanu pārbaudei par studiju laikā iegūtajām teorētiskajām zināšanām un praktiskajām iemaņām, akcentējot speciālo studiju kursu apguvi. Teorētisko zināšanu pārbaudei paredzēts tests, savukārt praktisko iemaņu novērtēšanai paredzēti skaitliski risināmi uzdevumi, kā arī shematiski tehnoloģisko procesu risinājumi.

7.pielikuma turpinājums

Bakalaura darbs – 10 KP

Bakalaura darba tēmas, mērķa un uzdevumu formulēšana un izvirzīšana saistībā ar viesmīlības nozares aktuālo problēmu risinājumiem. Literatūras apskata, pētījuma metodoloģijas izstrāde. Pētījuma rezultātu atspoguļojums un to analīze, secinājumu izstrāde. Darba noformēšana un aizstāvēšana.

Izvēles kursi

Sports – 3 KP

Mācību kurss ietver teorētisko un praktisko zināšanu apguvi. Teorētiskās zināšanas izskaidro fizisko vingrinājumu izpildes laikā notiekošos fizioloģiskos procesus, muskuļu darbību vingrinājumos, kā arī pamata fiziskās slodzes nepieciešamību veselīga dzīvesveida un darbaspēju paaugstināšanas kontekstā. Praktiskās nodarbības nostiprina un uzlabo, kā arī attīsta kustību prasmes un iemaņas, kuras palīdz biomotoru spēju pilnveidē. Ņemot vērā studentu atšķirīgās intereses un fizisko sagatavotību, nodarbības notiek dažādu sporta veidu grupās.

Pārtikas produktu saldēšana – 2 KP

Studenti iegūst zināšanas par saldēšanu kā progresīvu konservēšanas metodi. Produktus pakļaujot saldēšanai, saglabā to vēlamās īpašības un kvalitāti. Ņemot vērā kvalitatīvās izmaiņas produktos tehnoloģiskā procesa laikā, analizē, optimālo saldēšanas, glabāšanas un atlaidināšanas režīmu izvēli. Praktiski iepazīstas ar dažu praksē realizēto produktu sortimentu, apmeklē ražošanas uzņēmumus, kuros realizē konservēšanu un sasaldēšanu.

Viesmīlība un netradicionālais tūrisms – 2 KP

Studiju kursā apskatīti pazīstamākie netradicionālā tūrisma veidi – industriālais tūrisms, arheoloģiskais tūrisms, eksotiskas medības, un safari, erotiskais tūrisms, izdzīvošana džungļos.

Analizēti netradicionālā tūrisma piedāvājumi, to mijiedarbība ar tradicionāla tūrisma un viesmīlības nozares piedāvājumiem.

Spāņu valoda I – 2 KP

Studiju kursa ietvaros paredzēts apgūt pamatzināšanas par svešvalodas likumsakarībām un lietojuma funkcijām un uzsākt veidot saziņas pamatiemaņas un prasmes, lai tās kalpotu par līdzekli sekmīgai saziņai un studentu mobilitātei Eiropas Slavenības multikulturālajā telpā. Kurša metodoloģiskais pamats ir komunikatīvā metode, kas ļauj studentiem praktiskajās nodarbībās izjust un pielietot valodu kā saziņas līdzekli modelētās reālās dzīves situācijās.

Pārtikas derīguma termiņš – 2 KP

Studiju kurss iepazīstina un dod iespēju apgūt zināšanas par dažādu faktoru ietekmi uz pārtikas produktu bojāšanās procesiem un derīguma termiņa noteikšanas kārtību un noteikumiem. Studiju kursa ietvaros apskatāma likumdošana, kas nosaka pārtikas derīguma termiņu, to definīciju, norādīšanas secību, kā arī nosaka konkrētu pārtikas produktus kopu, kuriem derīguma termiņš nav jānorāda. Studiju kursa ietvaros ir iespējas apgūt un izprast pārtikas produktu galvenos bojāšanās veidus: olbaltumvielu, tauku, ogļhidrātu izmaiņas. Ir iespējams apgūt pārtikas produktu bojāšanās pakāpes noteikšanas metodes; kā arī izprast bojāšanās pamatnosacījumus procesu vadību graudu, piena un gaļas pārstrādes uzņēmumos.

Cittautu virtuve – 2 KP

Studiju kurss piedāvā lekciju ciklu par dažādu tautu nacionālajām virtuvēm, to raksturīgākajiem pārtikas produktiem, nacionālo ēdienu gatavošanas īpatnībām, tautu tradīcijām. Programmas ietvaros studenti izstrādā patstāvīgo darbu, kurā veic vienas nacionālās virtuves izpēti, un iegūst praktisku pieredzi dažādu tautu nacionālo ēdienu gatavošanā, izstrādājot laboratorijas darbus.

Jonizēta pārtika – 2 KP

Kurss dod vispārēju priekšstatu par to, kas ir jonizēta pārtika, kā arī iepazīstina ar tehnoloģiju pamatprocesiem. Kursā tiek apskatīta radioaktīvā starojuma, rentgenstaru un elektronu paātrinātāju darbības vispārējie principi. Fizikālie procesi, jonizēta pārtika un radioaktīvais piesārņojums, mērvienības un fizikālie parametri, kas tiek mērīti. Standartizācija, procesu un produktu drošums. Augu un dzīvnieku valsts produktu apstrāde. Dozimetrija un pārtikas drošums.