

# Latvijas Lauksaimniecības universitāte



## STUDIJU VIRZIENA

**Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija**

## **PAŠNOVĒRTĒJUMA ZIŅOJUMS**

Apstiprināts Senātā 11.12.2013. Nr. 8-39

Izmaiņas apstiprinātas Senātā 10.12.2014. Nr. 8-142

Jelgava 2014

# Satura rādītājs

<b>1. STUDIJU VIRZIENA RAKSTUROJUMS .....</b>	<b>3</b>
1.1. Studiju virziena attīstības stratēģija un kopīgie mērķi.....	3
1.2. Studiju virziena un studiju programmu perspektīvais novērtējums no Latvijas Republikas interešu viedokļa .....	3
1.3. Studiju virziena attīstības plāns .....	4
1.4. Studiju virziena un studiju programmu atbilstība darba tirgus pieprasījumam.....	4
1.5. Studiju virziena stipro un vājo pušu, iespēju un draudu analīze .....	6
1.6. Studiju virziena iekšējās kvalitātes nodrošināšanas sistēmas apraksts.....	7
1.7. Studiju virzienam pieejamie resursi un materiāltehniskais nodrošinājums .....	7
1.8. Sadarbības iespējas Latvijā un ārzemēs attiecīgā studiju virziena ietvaros.....	9
1.9. Studiju programmu uzskaitījums.....	10
1.10. Studiju virziena īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla uzskaitījums.....	10
1.11. Studiju virziena īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla pētnieciskā darbība .....	10
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 .....	11
1.14. Studiju virziena īstenošanā nepieciešamā mācību palīgpersonāla raksturojums.....	13
1.15. Informācija par ārējiem sakariem.....	14
<b>2. STUDIJU PROGRAMMU RAKSTUROJUMS.....</b>	<b>16</b>
2.1. <i>Profesionālā bakalaura studiju programma ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBA</i> .....	16
<b>3. KOPSAVILKUMS PAR STUDIJU VIRZIENA ATTĪSTĪBAS PLĀNIEM .....</b>	<b>25</b>
<b>PIELIKUMI.....</b>	<b>26</b>

# 1. STUDIJU VIRZIENA RAKSTUROJUMS

Studiju virzienā LLU īsteno tikai vienu studiju programmu, tad turpmākajā ziņojuma izklāstā studiju virziena vietā tiek izvērtēta profesionālās augstākās izglītības bakalaura studiju programma „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” (turpmāk ĒVU).

## 1.1. Studiju virziena attīstības stratēģija un kopīgie mērķi

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

Studiju programmas darbības stratēģisko mērķu sasniegšana ir pakārtotas vairākiem augstskolas stratēģiskajiem mērķiem, kas definēti „LLU darbības stratēģijā 2010. – 2016. gadu plānošanas ciklam” (aktualizēta un apstiprināta 2014.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;
- maksimāli intensificēt dažāda veida projektu pieteikumu sagatavošanu, t.sk. starptautisku, un efektīvi izmantot piešķirtos līdzekļus;
- turpināt pasākumus ārvalstu studentu un vieslektoru piesaistīšanai.

## 1.2. Studiju virziena un studiju programmu perspektīvais novērtējums no Latvijas Republikas interešu viedokļa

Latvijā, kur pakalpojumu nozaru pievienotās vērtības īpatsvars iekšzemes kopproduktā trīs reizes pārsniedz ražošanas nozaru devumu, pakalpojumus sniedošo uzņēmumu darbības efektivitāte kļūst par vienu no ekonomiskās izaugsmes galvenajām prioritātēm. Viena no pakalpojumu nozarēm ir izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozare, kuras lielāko īpatsvaru (86 %) veido ēdināšanas uzņēmumi (CSB dati, 2014). Ēdināšanas uzņēmumu sniegtajiem pakalpojumiem, kā vienai no sabiedrisko pakalpojumu jomām, ir svarīga nozīme visu Latvijas reģionu ekonomiskajā attīstībā, tie veicina iekšzemes patēriņu, tūrisma nozares attīstību, kā arī uzņēmējdarbības aktivitātes, nodarbinātības un profesionālās izglītības dažādošanu.

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 nozares 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. Augstāko profesionālo izglītību ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem nosaka 2005. gadā apstiprinātie Ministru Kabineta noteikumi Nr.409 „Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības”.

LLU īstenotā studiju programma „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība” ir Latvijā vienīgā, kas sagatavo nepieciešamos speciālistus ar augstāko izglītību šajā jomā, un, kas, pēc studiju programmas sekmīgas pabeigšanas, piešķir profesionālo kvalifikāciju „Restorānu un viesnīcu vadītājs”.

### 1.3. Studiju virziena attīstības plāns

Sekmīgai studiju virziena īstenošanai, ievērtējot akreditācijas ekspertu ieteikumus, ir definēti galvenie virzieni un aktivitātes:

1. Studiju kursu docētājiem turpināt veidot un pilnveidot studiju kursus *Moodle* vidē, nodrošinot visu studiju plānā iekļauto studiju kursu pieejamību e-studijās ar 2015./2016. studiju gadu.
2. Uztura katedras docētājiem patstāvīgi pilnveidot angļu valodas prasmes, lai ar 2016./2017. studiju gadu varētu piedāvāt studiju programmas īstenošanu angļu valodā;
3. Turpināt nozares profesionāļu (praktiķu) pieaicināšanu studiju procesa atsevišķu kursa daļu docēšanā (gan lekcijās, gan arī praktiskās nodarbībās un semināros), lai atspoguļotu nozares aktualitātes, pilnveidotu studiju kursu un studiju programmas struktūru.
4. 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.).
5. Turpināt un paplašināt sadarbību ar ārzemju augstskolām mācībspēku un studentu apmaiņā, izmantojot pieejamās ES izglītības programmas (Erasmus+, Šveices programmas, Nordplus u.c.)
6. Paplašināt studentu prakšu organizāciju ārzemēs, jo ārzemēs gūtajai pieredzei ir ievērojama nozīme starptautiskajā uzņēmējdarbībā.
7. Turpināt organizēt absolventu nedēļas, kuru laikā nozarē strādājošie dalītos pieredzē ar studiju programmā studējošajiem, izvērtētu augstskolā gūto zināšanu izmantojamību un apgūtos studiju kursus.
8. Popularizēt studiju programmu vispārējās izglītības iestādēs, profesionālās izglītības iestādēs, sociālajos tīklos.

### 1.4. Studiju virziena un studiju programmu atbilstība darba tirgus pieprasījumam

Pamatojoties uz šobrīd 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 šī studiju programma. Atbilstoši Ekonomikas ministrijas informatīvajam ziņojumam par darba tirgus ilgtermiņa un vidējām prognozēm, laika periodā līdz 2015. gadam nodarbinātība komercpakalpojumu jomā (ietver tirdzniecības, finanšu u.c. pakalpojumiem, arī izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumus) pieaugs par 3,2 % (vai par 160 tūkstošiem), bet līdz 2020. gadam – par 4,3 % (vai 166 tūkstošiem).

**Darbavietu pieejamība studiju programmas absolventiem** ir plaša. Absolventi var strādāt:

- ēdināšanas uzņēmumos (2013. gadā Latvijā bija 6505 ēdināšanas uzņēmumi (PVD publiskais pārskats, 2014));
- viesu izmitināšana mītnēs (2013. gadā Latvijā bija 766viesnīcas, viesu mājas u.c. (CSB dati, 2014));
- viesmīlības nozari apkalpojošos uzņēmumos, piemēram, pārtikas produktu tirdzniecības, tīrīšanas un kopšanas līdzekļu pārdošanas, iekārtu un inventāra apgādes, tūrisma u.c. uzņēmumos;

- *profesionālās izglītības iestādēs*, kuros tiek sagatavoti dažāda līmeņa viesmīlības nozares speciālisti;
- *valsts uzraudzības iestādēs*, piemēram, Pārtikas un veterinārajā dienestā, pārtikas kontroles laboratorijās.

**Studiju programma darba devēju skatījumā.** Tikšanās reizēs ar darba devējiem (semināros, nozares izstādēs, nozares uzņēmumu apmeklējumos, absolventu nedēļā, nozares pārstāvju viesošanās reizēs LLU, piemēram, lekciju lasīšanai, darbam Valsts pārbaudījumu komisijā u.c.) darba devēji absolventu sagatavotības līmeni novērtē kā labu. Darba devēji uzsver, ka absolventi ir spējīgi strādāt patstāvīgi, tomēr viņiem trūkst praktiskās darba pieredzes, kā arī trūkst iemaņas administrēšanas jomā, turklāt uzņēmuma praktisko jautājumu risināšana tiek balstīta uz teorētiskām atziņām. Absolventiem būtu jāpilnveido svešvalodu un komunikāciju prasmes, tāpēc ieteicams pārskatīt studiju kursu pasniegšanas metodes.

Lai īstenotu darba devēju ieteiktos priekšlikumus studiju programmas pilnveidē, ir veikti vairāki pasākumi:

- vairākos studijuursos jau ilglaicīgi tiek pieaicināti nozares speciālisti - vieslektori (studijuursos: Ēdienu gatavošanas tehnoloģijā, Apkalpošanas organizācijā, Viesmīlības servisā, Tehnoloģiskajās iekārtās, Viesnīcu un ēdināšanas vadībā, Telpu kopšanas tehnoloģijā), kuri sniedz praktisku ieguldījumu daudzos viesmīlības uzņēmumu vadības jautājumos; ir plānots, ka ar 2016./2017. studiju gadu tiks piesaistīti nozares profesionāļi visos profesionālajos studijuursos (2-3 nodarbībās katrā studiju kursā);
- lai pilnveidotu studējošo angļu valodas prasmes, kā arī nodarbību vadīšanas metodes un padziļinātu kādas tēmas izklāstu, jau kopš 2011./2012. studiju gada tiek aicināti ārvalstu universitāšu mācībspēki no Šveices, Vācijas, Somijas, kuri vadīja lekcijas angļu valodā:
  - izmantojot Šveices pētnieku mobilitātes programmas iespējas, 2013./2014. studiju gadā tika īstenots 16 h lekciju kurss „Uzņēmumu vadībā”, ko vadīja *Les Roches International School of Hotel Management* (Šveice) vadošais pētnieks D.Remi;
  - sadarbībā ar *Furtwangen University of Applied Sciences* (Vācija) 6 h lekciju kursu „Starpkultūru komunikācijā” nolasīja lektors G.Serrano.

Arī turpmākajos studiju gados ir plānots pieaicināt ārvalstu augstskolu vieslektoros.

Gan darba devēji, gan Uztura katedras mācībspēki ir vienojušies, ka līdz 2016. gadam būtu jāizveido studiju programmas un viesmīlības uzņēmumu kontaktbirža, kurā tiktu apkopoti darba devēju viedokļi par studiju programmas attīstību, studiju kursu saturu, informāciju par uzņēmumu vakancēm, uzņēmumos problemātiskajām un pētāmajām tēmām, kā arī studiju programmas pakalpojumu piedāvājums, ko studējošie varētu īstenot uzņēmumos prakses laikā.

## 1.5. Studiju virziena stipro un vājo pušu, iespēju un draudu analīze

Studiju programmas stipro un vājo pušu izvērtējums izstrādāts, pamatojoties 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 akcentēti ēdināšanas uzņēmumu darbības un vadības tehnoloģiskie jautājumi, 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.

#### Vājas puses

- vienvēidīgas studiju kursu pasniegšanas metodes, nepietiekama studentu iesaistīšana studiju kursa apguves procesā;
- nepietiekams docētāju izstrādāto mācību grāmatu/materiālu skaits nozares speciālajos studijuursos;
- 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 pilnveidei;
- materiāli-tehniskās bāzes attīstībā lielu ieguldījumu dos 2014. gadā paredzētā PTF studiju un zinātniskā korpusa būvniecība (par ERAF līdzekļiem) Valdekā, kas radīs iespēju paplašināt laboratorijas un mācību auditorijas, kā arī dažādot apmācību metodes;
- sadarbības stiprināšana ar nozares uzņēmējiem, kuri ir gatavi atbalstīt zinātnisko pētījumu veikšanu, iesaistīties praktisko lekciju/semināru organizēšanā studiju procesā, arī prakses vietu nodrošināšanā.

#### Potenciālie draudi

- valsts finansēto budžeta vietu samazinājums, kas ietekmē reflektantu skaitu un studiju programmas ilgtspēju;
- reflektantu skaita samazināšanās demogrāfisko procesu un valsts ekonomiskās politikas ietekmē tuvākos gados;
- reflektantu vispārīgā zināšanu līmeņa kritums.

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 virziena 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, LLU Studiju padomes un LLU Senāta sēdē tiek apstiprināti studiju virziena ikgadējie pašnovērtējuma ziņojumi;
- ar 2011./2012. studiju gadu tiek veikta studējošo aptauja LLU informācijas sistēmā (LLU IS) par mācībspēkiem studentu vērtējumā, ar aptaujas rezultātiem katrs docētājs var iepazīties; šādas atgriezeniskās saites veidā studentiem ir iespēja izteikt savu viedokli un vēlmes par studiju kursu un tā organizāciju;
- tiek organizētas regulāras PTF Metodiskās komisijas sēdes, kā arī regulāras apspriedes ar studiju kursu docētājiem par studiju programmas īstenošanas problēmām un pilnveidošanas jautājumiem;
- tiek pilnveidota studiju procesa vadība, izmantojot informācijas sistēmu (<http://www.llu.lv/llu-is>), (ir pastāvīga un ātra pieeja studiju datiem: studiju rezultātiem, studiju kursu reģistram, ir iespējama studējošo elektroniska reģistrēšanās nākamajam studiju periodam un brīvās izvēles studiju kursiem, izmantojot LLU informācijas sistēmu, kā arī e-studiju videi (<http://estudijas.llu.lv/>);

- lai veicinātu akadēmisko godīgumu un mazinātu plaģiātisma izplatību, LLU ir izstrādāti dokumenti, kā arī dažādos LLU iekšējos normatīvajos dokumentos ir iekļautas atbilstošas normas, kas pastiprina studējošo un akadēmiskā personāla atbildību (piemēram, LLU Iekšējās kārtības noteikumi studējošajiem, Studiju nolikums, Studējošā studiju līgums, LLU Nolikums par studiju noslēguma pārbaudījumiem, u.c.), kā arī ar 2013./2014. studiju gadu uzsākta izstrādāto studiju noslēguma darbu pārbaude elektroniskā vidē, lai mazinātu negodīgas pieejas attīstību studijās;
- lai sekmētu studentu patstāvīgo darbu, ir izstrādāti LLU iekšējie normatīvie dokumenti (piemēram, Studiju nolikums, kursa darbu un bakalaura darba izstrādes metodiskie norādījumi <http://www.ptf.llu.lv/getfile.php?id=465> u.c.).

## 1.7. Studiju virzienam pieejamie resursi un materiāli tehniskais nodrošinājums

### *Materiālo resursu nodrošinājums*

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

Telpas un to aprīkojums studiju programmas īstenošanai

Fakultāte, katedra	Telpu veids, skaits, aprīkojums
Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Uztura katedrā	4 mācību telpas: - datortelpa ar 12 darbavietām; - auditorija praktisko nodarbību veikšanai „Apkalpošanas organizācijā”; - auditorija lekcijām, praktiskajām nodarbībām ar 45 vietām; - mācību laboratorija ēdienu gatavošanai ar 12 darbavietām (aprīkota ar nepieciešamajām ēdienu gatavošanas iekārtām - siltumiekārtām, aukstumiekārtām, mehāniskajām iekārtām u.c.)
Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Pārtikas tehnoloģijas katedrā	- 11 mācību telpas; - 2 auditorijas; - 9 laboratorijas (piena, mikrobioloģijas, vispārīgās tehnoloģijas, pārtikas produktu sensorās novērtēšanas, iepakojuma materiāla īpašību izpētes u.c. laboratorijas)
Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Ķīmijas katedrā	- 5 mācību telpas; - 1 auditorija (156 vietas); - 6 laboratorijas (neorganiskās ķīmijas, organiskās ķīmijas, bioķīmijas, fizikāli-koloīdālās ķīmijas, ūdens, dabas vielu izpētes laboratorijas)
Informāciju tehnoloģiju fakultātē	- 4 mācību telpas; - 2 auditorijas; - 2 datorklases.

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

Laboratorijās esošais aprīkojums tiek izmantots studiju procesa nodrošināšanai un zinātniski pētniecisko darbu veikšanai. Bakalaura darbu izstrādē izmanto laboratorijā esošo aprīkojumu:

- kuteri (augļu – ogu masu sasmalcināšanai), 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 griezumu sagatavošanai produktu mikrostruktūras analīzēm;
- iekārtu produktu iepakojšanai vakuumā vai modificētā gāzu vidē;
- gāzu analizatoru gāzu sastāva analizēšanai iepakojumā modificētā gāzu vidē u.c.

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

Visi studiju programmā ietilpstošie studiju kursi ir nodrošināti ar nepieciešamo mācību literatūru un papildliteratūru (īpaši svešvalodās), kas pieejama LLU bibliotēkā. Studējošo un mācībbspēku rīcībā ir LLU Fundamentālā bibliotēka ar mūsdienīgi aprīkotu lasītavu. 2014. gada 1. janvārī bibliotēkas krājumā bija 418947 eksemplāri 121290 nosaukumu izdevumu. LLU Fundamentālās bibliotēkas Elektroniskajā katalogā ir apkopota informācija par vairāk kā 3500 izdevumiem pārtikas zinātnes nozarē. Informācijas meklēšanai tiek piedāvātas dažādas iespējas:

- IS ALEPH Valsts nozīmes bibliotēku elektroniskais kopkatalogs;
- LLU Fundamentālā bibliotēkas darbinieku veidotās datubāzes: „LLU Fundamentālās bibliotēkas Elektroniskais katalogs”, „Latvijas Lauksaimniecības universitātes mācībbspēku un pētnieku publikācijas”, „Latvijas Lauksaimniecības universitātē aizstāvētie promocijas darbi”, „Latvijas Lauksaimniecības universitātes konferenču materiāli”, „Publikācijas par Latvijas Lauksaimniecības universitāti” un „Latvijas Lauksaimniecības universitātes izdevumi”;
- e-žurnāli, e-grāmatas un tiešsaistes datubāzes;
- interneta resursi.

LLU Fundamentālajā bibliotēkā pieejamas vairākas starptautiski atzītas e-grāmatu un e-žurnālu datubāzes: Agricola, AGRIS, CAB Abstracts 1990-Present, Taylor & Francis Group CRCnetBASE ebooks (FoodNetBase= 498 eks.; NutritionNetBase= 273 eks.), Ebrary e-books, eBook Academic Collection (EBSCOhost), Scopus, EBSCOhost 17 datubāzes, ScienceDirect Journals, SpringerLink Journals, kā arī Latvijas datubāzes. No 2012.gada 1.jūnija LLU Fundamentālā bibliotēka nodrošina pieeju abonētajām datubāzēm ārpus LLU tīkla ar EZ proxy rīku, izmantojot LLU IS vai E-studiju lietotājkontu.

Studējošie norāda, ka ir nepietiekams latviešu valodā pieejamās mācību literatūras klāsts, īpaši speciālajos studijuursos, tāpēc studiju programmas docētājiem būtu jāizstrādā jauni vai aktualizēti mācību materiāli. Daudzos studijuursos pasniedzēji izstrādājuši metodiskos materiālus, kā arī mācību grāmatas. 2013./2014. st. gadā studiju programmas ĒVU docētāji ir izstrādājuši 5 mācību un metodiskās literatūras avotus (avotu uzskaitījumu skat. 2.pielikumā).

Tāpat studentiem ir pieejamas akadēmiskā personāla konsultācijas elektroniskā veidā, jo visi pasniedzēji ir norādījuši studentiem pieejamās e-pasta adreses.

### ***Finanšu resursu nodrošinājums***

Studiju programma 2013./2014. studiju gadā tika finansēta no:

- valsts budžeta finansējuma - 129 147 EUR, kas ir 50,63 % no kopējā finansējuma;
- studiju maksas ieņēmumiem – 125 939 EUR, kas ir 49,37 % no kopējā finansējuma.

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**

Jau vairākus gadus (kopš 2011. gada) ĒVU sadarbojas ar līdzīgu studiju programmu īstenotājiem: Biznesa augstskolas „Turība” (turpmāk BAT) Starptautisko 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”, kuras apgūvē ir ietverts virziens „Tūrisma un viesnīcu vadība”. Sadarbības īstenošanai ir noslēgti trīspusēji sadarbības līgumi 2012., 2013. un 2014. gadā, lai īstenotu „Šveices pētnieka lekcijas Latvijas augstskolās” projektu 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.

2013./2014. studiju gadā visās trīs augstskolās tika lasītas *Les Roches International School of Hotel Management* lektora D.Remy (*Detlev Remy*) lekcijas „Ieņēmumu vadībā”(16h) visu sadarbības augstskolu vecāko kursu studentiem.

Starpaugstskolu sadarbības rezultātā 2014. gadā LLU Uztura katedras docentes I.Millere un L.Medne kopā ar LU Ekonomikas un vadības fakultātes lektori K.Bērziņu, kā arī ar *Les Roches International School of Hotel Management* vadošajiem pētniekiem D.Remi, W.M Gerstkampu, E.Ebineri veica pētījumu, lai noskaidrotu, jauno sadales kanālu ietekmi uz viesnīcu nozari Latvijā („Influence of New Developments in Distribution on the Hotel Industry: A Case Study of Hotels in Latvia”)

Sadarbību ar BAT un LU līdzīgu studiju programmu īstenošanai ir plānots turpināt:

- 2014./2015. studiju gadā tiks iesniegti jauni sadarbības projektu pieteikumi Šveices pasniedzēju pieaicināšanai - ir plānots turpināt sadarbību ar lektoru D.Remi, kā arī pieaicināt jaunu lektoru W.M.Gerstkamp lekciju kursa „Uzņēmuma vadība un personālvadība” vadīšanai.
- 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.

### **Sadarbība Erasmus programmas ietvaros**

#### **▪ studentu mobilitāte**

LLU ir noslēgusi vairākus sadarbības līgumus ar ārvalstu augstskolām Erasmus programmas ietvaros. Noslēgto līgumu ietvaros 2013./2014.studiju gadā ĒVU studenti izmantoja studiju iespējas trijās Eiropas valstu augstskolās: 3 studentes studēja Fulda universitātē Vācijā, 7 – Fafes augstskolā Portugālē, 1- *Universitata degli Studi del Sannio*, Itālijā).

#### **▪ mācībspēku mobilitāte**

Erasmus programmas ietvaros 2013./2014. st. g. Uztura katedras docētājas:

- S. Īriste un G.Krūmiņa-Zemture devās uz Maltu, kur tikās ar uzņēmuma „*Paragon Europe*” pārstāvjiem, lai pārrunātu studentu prakses iespējas Maltas tūrisma uzņēmumos.
- Rīta Riekstiņa-Dolģe devās uz Tulūzas Politehnisko institūtu (Francija), lai veiktu zinātniskos pētījumus inženierzinātņu doktora darba izstrādē.

## **1.9. Studiju programmu uzskaitījums**

Nr.	Nosaukums	Studiju veids	KP	Iegūstamais grāds un kvalifikācija
1.	Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība, p(b)	Pilna laika Nepilna laika	164 160	Profesionālais bakalaura grāds uzņēmējdarbībā, Restorānu un viesnīcu vadītājs

p(b) – profesionālā bakalaura studiju programma

## **1.10. Studiju virziena īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla uzskaitījums**

Studiju virzienā iesaistītā akadēmiskā personāla skaits

Amats	2012./ 2013.	2013./ 2014.	2014./ 2015.	2015./ 2016.	2016./ 2017.	2017./ 2018.

Profesori	9	7				
Asociētie profesori	9	10				
Docenti	11	12				
Lektori	14	10				
Asistenti	1	-				
Vadošie pētnieki	2	-				
Pētnieki	-	-				

Aktuālais akadēmiskā personāla (arī viesdocētāju) vārdiskais saraksts un vadītie studiju kursi doti 1. pielikumā.

### **1.11. Studiju virziena īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla pētnieciskā darbība**

Studiju programmas akadēmiskā personāla neatņemama darba sastāvdaļa ir zinātniski pētnieciskais darbs. 2013./2014. studiju gadā studiju programmas īstenošanā iesaistītais akadēmiskais personāls publicējis 85 zinātniskos rakstus (galvenokārt starptautiskajos zinātniskajos izdevumos) (akadēmiskā personāla zinātnisko publikāciju sarakstu skat. 2.pielikums). Zinātniskā darba rezultāti tiek adaptēti studiju procesā – lekciju materiālos, mācību grāmatās, mācību līdzekļos un zinātniskajās publikācijās.

No 2012. līdz 2014. gada maijam 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, kā arī mācību materiāli mazajiem un mikro ēdināšanas uzņēmumiem to darbības kapacitātes paaugstināšanai. Projekts tiek īstenots sadarbībā ar Grieķijas, Spānijas, Itālijas, Slovākijas un Turcijas profesionālajām izglītības institūcijām. Projekta ietvaros Uztura katedras mācībspēki izstrādāja ēdināšanas uzņēmumu topošo vadītāju apmācībā nepieciešamos mācību līdzekļus gan latviešu, gan angļu valodās (mācību līdzekļu sarakstu skat. 2.pielikums).

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.

Studenti par savu pētījumu rezultātiem ziņo arī LLU zinātniski praktiskajās konferencēs: 2014.gadā PTF studentu zinātniskajā konferencē piedalījās 4 „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības” studiju programmas 4.kursa studenti:

- Lasteniece S. Bio-viesu nama attīstības koncepcija uzņēmumam „Kučuru Dzirnavas” (*zinātniskā darba vadītāja docente, Dr.sc.ing. I.Beitāne*);
- Gricius A. Dobeles pilsētas uzņēmējdarbības vides izvērtējums ēdināšanas pakalpojumu jomā (*zinātniskā darba vadītāja lektore, Mg.cib.hyg., Mg. paed. G.Krūmiņa-Zemture*);
- Černovska I. Atpūtas kompleksa „Sprīdīši” attīstības stratēģija (*zinātniskā darba vadītāja docente, Dr.sc.ing. I.Beitāne*);
- Zupa S. Mājražotāju loma lauku tūrisma veidošanā (*zinātniskā darba vadītāja docente, Dr.oec. L.Medne*).

## 1.12. Studiju virziena īstenošanā iesaistītā akadēmiskā personāla galveno zinātnisko publikāciju un sagatavotās mācību literatūras saraksts pārskata periodā

Studiju virzienā iesaistītā akadēmiskā personāla sagatavoto zinātnisko publikāciju un mācību grāmatu/materiālu skaits

Veids	2012./ 2013.	2013./ 2014.	2014./ 2015.	2015./ 2016.	2016./ 2017.	2017./ 2018.
Zinātniskās publikācijas	130	85				
Mācību grāmatas/ mācību materiāli	16	5				

Galveno zinātnisko publikāciju un mācību literatūras saraksts dots 2. pielikumā.

## 1.13. Studiju virziena īstenošanā iesaistīto struktūrvienību uzskaitījums

Studiju programmas īstenošanā tiek iesaistītas vairākas LLU fakultātes, taču galvenā atbildība ir PTF Uztura katedrai, kuras pārziņā ir 24 studiju kursi jeb 55 % no visu studiju kursu apjoma (KP). LLU fakultāšu iesaistīšanās pakāpi, t.i. docējamo studiju kursu skaitu un apjomu (KP) ĒVU īstenošanai skatīt tabulu.

### Studiju programmas īstenošanā iesaistītās LLU fakultātes

Fakultāte, profilejošā 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			Ievads studijās	0,5
			Mikrobioloģija un higiēna I; II	4
			Tehnoloģiskās iekārtas I	1,5

	5	11	Produkti, to pārstrāde	4
			Kvalitātes vadības pamati I	1
PTF Ķīmijas katedra	2	7	Pārtikas ķīmija I; II	5
			Praktiskā ķīmija	2
Ekonomikas un sabiedrības attīstības fakultāte (ESAF) Ekonomikas un reģionālās attīstības institūts	3	7,5	Ekonomikas teorija	3
			Tirgzinība	3,5
			Tiesību pamati	1
ESAF Finanšu un grāmatvedības institūts	1	3,5	Grāmatvedība I; II	3,5
ESAF Uzņēmējdarbības un vadībzinātnes institūts	2	5,5	Uzņēmējdarbības pamati	3,5
			Vadīšanas pamati	2
ESAF Sociālo un humanitāro zinātņu institūts	2	3	Ētika, estētika	1,5
			Filozofija	1,5
	2	4	Personāla vadība	2,5
			Socioloģija	1,5

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
Valodu centrs	1	6	Profesionālā angļu/vācu valoda I; II; III; IV	6
Tehniskā fakultātes Izglītības un mājsaimniecības institūts	2	3	Psiholoģija	2
			Tekstilzinības	1
Lauku inženieru fakultātes Vides un ūdenssaimniecības katedra	1	2	Ekoloģija un vides aizsardzība	2
Meža fakultātes 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 virziena 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 uzturēšanu un saglabāšanu. Studiju programmas īstenošanā ir iesaistīts vairāku katedru mācību palīgpersonāls (kopā 11 cilvēki), kuru uzdevumus skatīt tabulā.

Studiju programmā iesaistītā mācību palīgpersonāla raksturojums

Fakultāte, profilējošā katedra/ institūts	Palīgpersonāla skaits	Uzdevumi studiju programmas īstenošanā
Pārtikas tehnoloģijas fakultāte (PTF) Uztura katedra	2	Laboratoriju tehniskā sagatavotība, tehniskā atbalsta nodrošināšana nodarbību laikā
PTF Pārtikas tehnoloģijas katedra	3	Laboratoriju tehniskā sagatavotība, tehniskā atbalsta nodrošināšana nodarbību laikā
PTF, Ķīmijas katedra	4	Laboratoriju tehniskā sagatavotība, tehniskā atbalsta nodrošināšana nodarbību laikā
Informāciju tehnoloģiju fakultātes Vadības sistēmu katedra	2	Mācību telpas tehniskā sagatavotība, tehniskā atbalsta nodrošināšana praktisko nodarbību laikā

## 1.15. Informācija par 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 izvērtēti 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 (kur 5 no 7 komisijas locekļiem ir nozares pārstāvji. 2013./2014. studiju gadā tie bija: komisijas priekšsēdētājs Mg. oec. Jānis Jenzis (SIA „Hospitality Consulting services” valdes loceklis), komisijas locekļi: Mg.sc.ing. Ainis Strazds (SIA „Premium Chocolate” ražošanas direktors), inž.-tehn. Ainārs Makaveckis (SIA „Reaton” Pārtikas produktu tirdzniecības departamenta direktors), inž.-tehn. Ieva Treija (SIA „Gemoss” valdes locekle), inž.-tehn. Anita Isajeva (viesnīcas „Ezeri” vadītāja).
- bakalauru darbu recenzēšanā (no 55 bakalauru darbiem, kas tika aizstāvēti 2013./2014. studiju gadā, 39 darbus recenzēja 32 nozares pārstāvji);
- lekciju un praktisko nodarbību vadīšanā;
- prakses vadīšanā un kvalitatīvu prakses vietu nodrošināšanā.

Nozares pārstāvji nodarbību vadīšanā iesaistījās arī 2013./2014. studiju gadā - Absolventu nedēļas ietvaros (2014. gada marts), kas tika organizēta pirmo reizi. Tās ietvaros nodarbības vadīja:

- konditorejas „Kūkotava” ražošanas vadītāja Maija Kaire, kafejnīcas „Kapriže” direktore Vīta Kusiņa un restorāna „Sue`s Indian Asia” direktore Ilga Repša, kuras lasīja lekcijas „Viesnīcu un ēdināšanas vadība”;
- restorāna un bistro „Silva” banketu menedžere Amanda Avotiņa, kas vadīja praktiskās nodarbības „Ēdienu gatavošanas tehnoloģijā”;
- Viesnīcas „Baltic Beach hotel” saimnieciskā dienesta vadītāja Arnita Zellāne lasīja lekcijas „Viesnīcu dienestos”.

Studiju programmas īstenošanā 2013./2014. studiju gadā tika iesaistīts arī viesnīcas *Radisson Blu Elizabet* eviesu uzņemšanas dienesta vadītājs Andrejs Gavars, kurš lasīja lekcijas un vadīja praktiskās nodarbības studiju kursā „Viesnīcu un ēdināšanas vadība”, „Viesnīcu dienesti”.

Arī turpmāk ĒVU studiju programmā ir plānots iesaistīt nozares profesionāļus atsevišķu nodarbību vadīšanai (lekcijās, praktiskajos darbos) esošo studiju kursu ietvaros.

### 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 augstskolas „Turība” Starptautiskā tūrisma fakultāti, kas īsteno profesionālo bakalaura studiju programmu „Tūrisma un viesmīlības nozares uzņēmumu vadība”, un ar LU Ekonomikas un vadības fakultāti, kas piedāvā akadēmisko bakalauru studiju programmu „Vadības zinības”, ietverot studiju virzienu „Tūrisma un viesnīcu vadība”. Sadarbība notiek divos virzienos:

- tiek kopīgi īstenots projekts „Šveices pētnieka lekcijas Latvijas augstskolās” (2012./2013. studiju gadā tika organizēti 3 kopīgi lekciju kursi, 2013./2014. – 1 lekciju kurss, bet 2014./2015. - plānoti 2 lekciju kursi);
- 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 docētāju, gan studentu mobilitātes jomās:

- ar *Fuldas Lietišķo zinātņu universitātes* (Vācija) bakalauru studiju programmu „Ēdināšanas uzņēmumu vadība”, kurā regulāri studē ĒVU studentes (kopš 2011./2012. st.g.);
- ar *Laurea Lietišķo zinātņu universitātes* (Somija) bakalauru studiju programmu „Tūrisma vadība”, kur Erasmus ietvaros mācībspēku mobilitāti izmantojuši gan abu augstskolu pasniedzēji (kopš 2011./2012. st.g.), gan tajā studējuši ĒVU studenti (2011./ 2012. un 2012./2013. st.g.);
- ar *Instituto de Estudos Superiores de Fafe Escola*, Superior de Tecnologias de Fafe (Portugāle), kur Erasmus ietvaros mācībspēku mobilitātē bija devušās Uztura katedras docētāji (2012./2013. st.g.), kā arī tajā studējuši ĒVU studenti (2013./2014. st.g.);
- ar *Universitata degli Studi del Sannio* (Itālija), kurā Erasmus ietvaros studēja ĒVU studente (2013./2014. st.g.);
- ar *Les Roches International School of Hotel Management*, kuras docētāji regulāri lasa lekcijas ĒVU studentiem, kā arī sadarbojas zinātniski pētnieciskajā darbā ar Uztura katedras docētājiem (kopš 2012./2013. st.g.)

### 1.15.3. Studējošie, kas studējuši ārvalstīs studējošo apmaiņas programmu ietvaros, norādot apmaiņas programmu un valsti

2013./2014. studiju gadā Erasmus programmas ietvaros ārvalstu augstskolās studēja 11 studenti (skat. tabulu)

N.p.k.	Studējošā vārds, uzvārds	Valsts	Augstskola	Semestris
1.	Aija Audre	Vācija	Fuldas Lietišķo zinātņu universitāte	rudens
2.	Agnese Jumeja	Vācija	Fuldas Lietišķo zinātņu universitāte	rudens
3.	Nadežda Čečele	Vācija	Fuldas Lietišķo zinātņu universitāte	rudens
4.	Kintija Liesma	Itālija	Sannio universitāte	rudens
5.	Eva Baļule	Portugāle	Fafes augstskola	rudens
6.	Antra Kalvāne	Portugāle	Fafes augstskola	rudens
7.	Elīna Ozola	Portugāle	Fafes augstskola	rudens
8.	Madara Nevarževska	Portugāle	Fafes augstskola	pavasaris
9.	Agnese Gržibovska	Portugāle	Fafes augstskola	pavasaris
10.	Marta Freimane	Portugāle	Fafes augstskola	pavasaris
11.	Kristīne Kristanoviča	Portugāle	Fafes augstskola	pavasaris

### 1.15.4. Ārvalstu studējošo skaits studiju virzienā kopumā, kā arī sadalījumā pa studiju programmām, norādot studiju ilgumu, valsti

2013./2014. studiju gadā, rudens semestrī Erasmus programmas ietvaros ĒVU studiju kursus studēja :

- 1 students no Polijas (*Filip Golebowski*);
- 3 studentes no Vācijas (*Lisa Hiddeman, Ann-Christin Ochmke, Denise Seisselberg*).

## 2. STUDIJU PROGRAMMU RAKSTUROJUMS

### 2.1. Profesionālā bakalaura studiju programma

#### ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBA

Studiju programmas direktors - LLU Uztura katedras docente, Dr.oec. Ingrīda Millere

### 2.1.1. 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 virziens „Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija” **akreditēts** 26.06.2013. (uz 6 gadiem: akreditācijas beigu termiņš 25.06. 2019.).

### 2.1.2. 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.

*kompetences* (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.

### 2.1.3. Studiju programmas plāns

*Studiju kursu sarakstu un to apjomu kredītpunktos, sadalījumu pa studiju programmas obligātās, ierobežotās izvēles vai brīvās izvēles daļām, norādot to apjomu kredītpunktos un īstenošanas plānojumu skat. 3. pielikumā.*

### 2.1.4. Studiju kursu apraksti

*Studiju kursu aprakstus skat. 4.pielikumā.*



## 2.1.5. Studiju programmas organizācija

2013./2014. st. gadā spēkā bija 4 studiju plāni: 2 – pilna laika studijām, 2 – nepilna laika studijām. Lai raksturotu studiju plāna sadalījumu, tabulā apkopoti studiju plāni pilna laika studijās (ar „1.,2.” apzīmēts studiju plāns 1. un 2.kursam, stājies spēkā ar 2012./2013.st. g.; ar „3., 4.” apzīmēts studiju plāns 3. un 4. kursam, stājies spēkā ar 2010./2011. st. g.).

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

Studiju gads	Vispār-izglītojošie studiju kursi		Nozares teorētiskie kursi		Nozares profesionālās specializācijas kursi		Brīvās izvēles kursi		Prakses		Valsts pārbaudījums, t.s. bakalaura darbs	
	1., 2.	3., 4.	1., 2.	3., 4.	1., 2.	3., 4.	1., 2.	3., 4.	1., 2.	3., 4.	1., 2.	3., 4.
1.	10,5	9	19	18,5	6	6	-	-	4	4	-	-
2.	3	4,5	7,5	4	24,5	26,5	-	-	4	4	-	-
3.	4,5	4,5	9	12,5	18,5	13,5	4	-	6	6	-	-
4.	2	2	6	6	6,5	10	2	6	12	12	12	12
<b>Kopā</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>41,5</b>	<b>41</b>	<b>55,5</b>	<b>56</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>12</b>

Studiju kursu sadalījums pa gadiem ir atkarīgs no tā, kurā programmas pamatdaļā tas ir iekļauts. Kā redzams tabulā, 1.kursā galvenokārt ir studējami vispārizglītojošie studiju kursi (no 9 KP palielinot līdz 10,5 KP) un nozares teorētiskie kursi (19 KP), kas nepieciešami turpmāko nozares profesionālo studiju kursu izpratnei. Savukārt 2. un 3.ursos tiek īstenoti nozares profesionālās specializācijas kursi (24,5 KP 2.kursā, 18,5 KP – 3. kursā), kas sniedz zināšanas par viesmīlības uzņēmumu darbības tehnoloģiskiem procesiem un prasmes viesmīlības uzņēmumu ekonomiskās darbības analizē un organizācijā. 4.kursā studijas vērstas uz nozares teorētisko un profesionālās specializācijas kursu apguvi (2,5 KP), īpaši pievēršoties nozares uzņēmumu vadības jautājumiem, Vadības praksei (12 KP) un Valsts pārbaudījuma kārtošana (12 KP), kas ietver arī bakalaura darba izstrādi.

Studiju apjoma sadalījums pa gadiem mainīts, lai nodrošinātu vienmērīgu studiju noslodzi. Studiju noslodzes sadalījumu labāk parāda nākamā tabula, kurā sakārtota abu 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	
	1., 2.	3.,4.	1., 2.	3.,4.	1., 2.	3.,4.	1., 2.	3.,4.
Vispārizglītojošie studiju kursi	10,5	9	3	4,5	4,5	4,5	2	2
Nozares teorētiskie kursi	19	18,5	7,5	4	9	12,5	6	6
Nozares profesionālās specializācijas kursi	6	6	24,5	26,5	18,5	13,5	6,5	10
Brīvās izvēles kursi	-	-	-	-	4	6	2	-
Prakses	4	4	4	4	6	6	12	12
Valsts pārbaudījums, t.s. bakalaura darbs	-	-	-	-	-	-	12	12
<b>Kopā</b>	<b>39,5</b>	<b>37,5</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>40,5</b>	<b>42</b>

Kā redzams tabulā, 1. kursā studiju apjoms no 37,5 KP 2010./2011. st. gada plānā palielinājies līdz 39,5 KP 2012./2013. st. g. plānā, bet 4. kursa studiju apjoms samazinājies no 42 KP uz 40,5 KP, tādējādi izlīdzinot kursu noslodzi pa gadiem.

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 izmaiņas:

- ir palielināts apjoms ar viesnīcu un restorānu vadību un organizāciju saistītajiem studiju kursiem:
  - 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. kursā, kas padziļināti iepazīstina ar nozares uzņēmumu specifiku;
- samazināta „Ievadprakse viesmīlības uzņēmumos” 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. Prakses tiek realizētas pamatojoties uz LLU Prakšu nolikumu (LLU Senāta lēmums Nr.7-81 (09.02.2011.) un tajā iekļautajām prasībām, noteiktajiem praktikantu un prakšu vadītāju pienākumiem.

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 pilnībā 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 iepazīstina 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 galvenokārt pilna laika studiju studenti. LLU PTF ir noslēgusi sadarbības līgumu ar Itālijas, Lombardijas reģiona Bergamo pilsētas Pavāru un viesnīcnieku asociācijas aģentūru „*ESA Europe service agency*” Itālijā.

2013./2014. st. g. ārzemju viesmīlības uzņēmumos praktizējās 11 ĒVU studenti (3- Apvienotajā Karalistē, 1- Vācijā, 4- Itālijā, 3- Norvēģijā), no kuriem 3 studenti strādāja Viesnīcu praksi, bet 8 studenti - Restorānu praksi.

### 2.1.6. Prasības, uzsākot studiju programmu

Lai uzsāktu studijas LLU PTF 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.

### 2.1.7. Studiju programmas praktiskā īstenošana

Studiju programmas īstenošana notiek apvienojot:

- auditoriju nodarbības mācībspēka 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 studiju nedēļai, no kurām 16 stundas ir auditoriju nodarbības, bet 24 – patstāvīgais darbs).

33 studiju kursus (t.i. 85% no 39 studiju kursiem) 2013./2014. st. g. studējošiem tiek piedāvātas iespējas e-vidē (*Moodle* vidē) gūt plašāku mācību materiālu klāstu, iespējas risināt uzdevumus un kārtot pārbaudes darbus, kā arī veidot ciešāku atgriezenisko saiti ar mācībspēku. Studiju kursu pieejamība e-vidē īpaši atvieglo informācijas iegūšanu nepilna laika studējošajiem. Darbs e-vidē notiek arī mācībspēku vadībā datorklasē, praktisko nodarbību laikā, risinot uzdevumus.

### 2.1.8. Vērtēšanas sistēma

Studējošo sasniegumus LLU novērtē pēc diviem rādītājiem: kvalitatīvā un kvantitatīvā. Kvalitatīvo vērtējumu, izmantojot 10 ballu skalas kritērijus, nosaka atbilstoši LLU Studiju nolikumam (LLU Senāta lēmums Nr. 8-17 (12.06.2013.) ar grozījumiem Nr.8-62 (12.03.2014.)). Atsevišķi mācībspēki savos studijuursos 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 studijuursos 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 mācībspēku 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 izvērstajā programmā noteiktās prasības, ko apliecina saņemtais sekmīgais vērtējums (4/gandrīz viduvēji/ ir zemākā sekmīgākā atzīme). Katra semestra beigās tiek novērtēta 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.

### 2.1.9. Studiju programmas izmaksas

Studiju programmas izmaksas, EUR

Finansēšanas avoti	2013./ 2014.	2014./ 2015.	2015./ 2016.	2016./ 2017.
No budžeta finansējuma	129 147			
No studiju maksas ieņēmumiem	125 939			
<i>Kopā</i>	<b>255 086</b>			

### 2.1.10. Studiju programmas atbilstība otrā līmeņa profesionālās izglītības standartam un citiem normatīvajiem aktiem augstākajā izglītībā

Ar 2013./2014. st. gadu studiju programmai tika piemērots profesijas standarts „Uzņēmumu vadītājs/vadītāja vietnieks”, atbilstoši Profesiju klasifikatoram (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 uzņēmuma vadīšanai.

### 2.1.11. Salīdzinājums ar citām 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” (skat. tab.) 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 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”
<i>Līdzīgie studiju kursi</i>	
Profesionālā angļu valoda	Profesionālā terminoloģija (angļu valoda)
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 mārketingš
Personāla vadība	Personāla vadība
<b>Atšķirīgie studiju kursi</b>	
Uztura gatavošanas tehnoloģija	Ēdināšanas organizācija un serviss
Apkalpošanas organizācija	
Tūrisma organizācijas pamati	Tūrisms un viesmīlība
	Tūrisma ekonomika un globalizācija
	Ceļojumu organizēšana un vadība
	Komercedarbība tūrismā
	Tūrisma un tirgus izpēte
	Tūrisma projektu vadība
Tūrisma plānošana un vadība	
Viesnīcu un ēdināšanas vadība	Politoloģija
Viesmīlības serviss	E-komercija
Viesnīcu dienesti	Korporatīvā atbildība un ilgtspējība
Loģistika viesmīlībā	Pasaules kultūras vēsture
Socioloģija	
Ekoloģija un vides aizsardzība	
Uzņēmumu stratēģiskā vadība	
Biznesa plānošana un statistika	
Uzņēmējdarbības pamati	
Kvalitātes vadības pamati	
Matemātika	
Pētniecības darba pamati	
Telpu kopšanas tehnoloģija	
Uzturmācība	
Tehnoloģiskā iekārtas	
Ražošanas organizācija	
Praktiskā ķīmija	
Pārtikas ķīmija	
Mikrobioloģija un higiēna	

Kā redzams tabulā, tad ĒVU studiju programmā ir vairāk 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 un 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 materiāli - tehnisko 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 ārvalstu studiju programmām

<b>LLU PTF studiju programma “Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība”</b>	<b>Les Roches International School of Hotel Management, Spānija</b>	<b>Galway – Mayo Institute of Technology, Īrija</b>
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 kontrolē viesmīlībā	Finanšu grāmatvedība
	Finanšu vadība	
Personālvadība	Personālvadība	-
Tirgzinība	Viesmīlības uzņēmumu mārketingi	Mārketinga principi
	Starptautiskais stratēģiskais mārketingi	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 izrūkst 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.

### 2.1.12. Informācija par studējošajiem

Rādītājs	2012./ 2013.	2013./ 2014.	2014./ 2015.	2015./ 2016.	2016./ 2017.	2017./ 2018.
Studējošo skaits	231	190				
Pirmajā studiju gadā imatrikulēto studējošo skaits	58	53				
Absolventu skaits	53	55				

### 2.1.13. 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 2013./2014. studiju gadā bija „4,2”, 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 2013./2014. studiju gadā piedāvātajās vieslektoru lekcijās (22 h apjomā), kas bija angļu valodā.

### 2.1.14. Absolventu aptaujas un to analīze

Absolventu aptauja tiek organizēta katra studiju gada sākumā. Pēdējās aptaujas laikā tika aptaujāti 44 absolventi (no 55), kuri beiguši Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības studiju programmu 2014. gadā. Tā liecina, ka 65 % absolventu strādā nozarē (viesmīlības uzņēmumos vai saistībā ar to), 12 % atraduši

darbu citā nozarē, savukārt 10 % jeb 5 absolventi studē ar viesmīlības uzņēmumu vadību saistītās maģistra studiju programmās. 13 % absolventu nestrādā (galvenokārt jaunās māmiņas).

Absolventu spējai strādāt arī citas nozares uzņēmumos ir gan plusi, gan mīnusi: pozitīvi, ka absolvents ir piemērots darba tirgum, spēj atrast darbu arī citās nozarēs, kas norāda uz studiju programmas universālumu. Taču 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, tomēr savu sagatavotību darba tirgum absolventi vērtē kā pietiekamu.

Kopumā absolventi studiju programmas līdzšinējo darbu vērtē 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, prakšu vietas ārvalstīs, vairāk ekskursiju uz nozares uzņēmumiem, arī jāpiesaista lektorus ar praktiskā darba pieredzi.

### **2.1.15. Studējošo līdzdalība studiju procesa pilnveidošanā**

Studenti ir iesaistīti lēmumu pieņemšanas procesos visos līmeņos. ĒVU studenti ir Pārtikas tehnoloģiju fakultātes domes, Studentu pašpārvaldes, Stipendiju komisijas locekļi, kurās tiek pieņemti studentu interesi skaroši lēmumi.

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.

## **3. KOPSAVILKUMS PAR STUDIJU VIRZIENA ATTĪSTĪBAS PLĀNIEM**

*Atbilstība studiju programmas sadalījumam pēc standarta.* Studiju programmas struktūru (pēc pēdējām izmaiņām st.g. plānos) veido:

- vispārizglītojošie studiju kursi - 20 KP;
- nozares teorētiskie kursi - 41,5 KP;
- nozares profesionālās specializācijas kursi – 55,5 KP
- brīvās izvēles kursi - 6 KP; prakses - 26 KP;
- valsts pārbaudījums, kura sastāvdaļa ir bakalaura darbs – 12 KP;
- bakalaura programmas apjoms - ir 164 KP pilna laika studijās, 160 KP nepilna laika studijās.

Studiju programmas struktūras sadalījums tikai nedaudz atšķiras no 2014. gada 26.augusta MK noteikumiem Nr. 512 „Noteikumi par otrā līmeņa profesionālās augstākās izglītības valsts standartu” noteiktā sadalījuma – nepieciešams palielināt nozares profesionālās specializācijas kursu apjomu par vismaz 0,5 KP.

*Atbilstība profesiju standartam.* Studiju programmai pašlaik tiek piemērots profesiju standarts „Uzņēmumu vadītājs/vadītāja vietnieks”, atbilstoši Profesiju klasifikatoram, kas apstiprināts 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”.

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



Informācijas apmaiņa un atgriezeniskās saites nodrošināšana starp augstskolu un 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) rīkotajās konferencēs, semināros, sēdēs un citās aktivitātēs, kurās tiek analizētas un izvērtētas 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 sagatavotājam, 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. 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.

Studiju programmas direktore: Dr.oec. I.Millere

# **PIELIKUMI**

### Studiju virzienā iesaistītais akadēmiskais personāls 2013./2014.st.gadā

Nr.	Vārds Uzvārds	Grāds/ kvalifikācija/ ievēlēšanas vieta	Amats	Īstenojamie studiju kursi, moduļi un programmas, kas tiek īstenotas studiju programmā „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbība”
1	Imants Atis Skrupskis	Dr.habil.sc.ing./ LLU	profesors	Uzturmācība (1 KP <i>no 5 KP</i> ) Pētniecības darba pamati (2 KP)
2	Inga Ciproviča	Dr. sc.ing./ LLU	profesore	Ievads studijās (0,5 KP)
3	Viesturs Kreicbergs	Dr. chem./ LLU	profesors	Pārtikas ķīmija I (2,5 KP <i>no 3,5 KP</i> )
4	Līga Skudra	Dr. sc.ing./ LLU	profesore	Mikrobioloģija un higiēna I (1,5 KP)
5	Ruta Galoburda	Dr. sc.ing./ LLU	profesore	Tehnoloģiskās iekārtas I (1,5 KP)
6	Īrija Vītola	Dr. oec./ LLU	profesore	Grāmatvedība I (2 KP)
7	Daina Kārklīņa	Dr. sc.ing./ LLU	profesore	Produkti, to pārstrāde (1.daļa Alkoholiskie dzērieni, 2 KP <i>no 4 KP</i> )
8	Veronika Buģina	Dr. oec./ LLU	asoc. profesore	Ekonomikas teorija (2 KP <i>no 3 KP</i> )
9	Daiga Kunkulberga	Dr. sc.ing./ LLU	asoc. profesore	izvēles kurss: Miltu konditoreja (2 KP)
10	Anita Blija	Dr. sc.ing./ LLU	asoc. profesore	Mikrobioloģija un higiēna II (1 KP <i>no 2,5 KP</i> ) Patērētāju politika (2 KP) Kvalitātes vadības pamati II (1,5 KP)
11	Mārtiņš Ruciņš	Dr. sc.ing./ LLU	asoc. profesors	Tehnoloģiskās iekārtas II (2,5 KP) Tūrisma ģeogrāfija (2,5 KP)
12	Daina Grasmāne	Dr. paed./ LLU	asoc. profesore	Profesionālā angļu valoda I(1,5 KP) Profesionālā angļu valoda II (1,5 KP) Profesionālā angļu valoda III(1,5 KP)
13	Envija Velga Strautniece	Dr. sc.ing./ LLU	asoc. profesore	Kvalitātes vadības pamati I (1 KP)
14	Anna Jesemčika	Mg.oec./LLU	asoc. profesore	Grāmatvedība II (1,5 KP)
15	Līga Paura	Dr. agr./ LLU	asoc. profesore	Biznesa plānošana un statistika II (1,5 KP)
16	Tatjana Rakčejeva	Dr. sc.ing./ LLU	asoc. profesore	izvēles kurss: Pārtikas derīguma termiņi
17	Anita Auziņa	Dr.oec./LLU	asoc. profesore	Uzņēmējdarbības pamati (3,5 KP)
18	Baiba Ozola	Dr. biol./ LLU	docente	Praktiskā ķīmija (2 KP)
19	Ingrīda Millere	Dr. oec./ LLU	docente	Bakalaura darbs I (2 KP) Bakalaura darbs II (10 KP) Valsts eksāmens (2 KP) Viesmīlības uzņēmumi (1,5 KP <i>no 2 KP</i> ) Restorānu prakse (6 KP) Ražošanas organizācija (2 KP) Ražošanas organizācija, k.d. (1,5 KP)
20	Linda Medne	Dr. oec./ LLU	docente	Viesmīlības uzņēmumu vadība I, <i>prakse</i> (4 KP) Viesmīlības uzņēmumu vadība II, <i>prakse</i> (8KP) Biznesa plānošana un statistika I(1,5 KP) Viesnīcu un ēdināšanas vadība (3 KP) Viesnīcu un ēdināšanas vadība, k.d. (1,5 KP) Uzņēmumu stratēģiskā vadība (1,5 KP)
21	Ilze Beitāne	Dr. sc.ing./ LLU	docente	Loģistika viesmīlībā (1,5 KP) Uzturmācība (4 KP <i>no 5 KP</i> ) Tūrisma organizācijas pamati

				(2,5 KP)
22	<i>Velga Miķelsone</i>	Dr. sc.ing./LLU	docente	Pārtikas ķīmija II (1,5 KP)
23	<i>Iveta Līce</i>	Dr. paed./LLU	docente	Telpu kopšanas tehnoloģija I (1 KP)
24	<i>Kitija Kirila</i>	Dr. oec./LLU	docente	Personāla vadība (2,5 KP)
25	<i>Dace Kaufmane</i>	Dr. oec./LLU	docente	Socioloģija (1,5 KP)
26	<i>Imants Bērtaitis</i>	Dr.paed./LLU	docents	Darba un civilā aizsardzība (2 KP)
27	<i>Ina Gode</i>	Dr.paed.	docente	Profesionālā angļu valoda I (1,5 KP) Profesionālā angļu valoda II (1,5 KP) Profesionālā angļu valoda III (1,5 KP) Profesionālā angļu valoda IV (1,5 KP)
28	<i>Kaspars Naglis-Liepa</i>	Dr.oec.	docents	Tirgzinība (2 KP) Tirgzinība, k.d. (1,5 KP)
29	<i>Ivars Mozga</i>	Dr.sc.ing.	docents	Informātika I (2 KP) Informātika II (2 KP)
30	<i>Ēvalds Dreimanis</i>	Dr.biol.	viesdocents	Ekoloģija un vides aizsardzība(2 KP)
31	<i>Agris Visvaldis Zīlītis</i>	Mg.paed./LLU	lektors	Psiholoģija (2 KP)
32	<i>Inese Saulāja</i>	Mg.oec./LLU	lektore	Uzņēmējdarbības pamati (3,5 KP)
33	<i>Silva Poča</i>	Mg.phil., Mg.sc.soc./LLU	lektore	Ētika, estētika (1,5 KP)
34	<i>Jānis Pāvulēns</i>	Mg.ed./LLU	lektors	Psiholoģija (2 KP)
35	<i>Ināra Leikuma</i>	Mg.psych./LLU	lektore	Filozofija (1,5 KP) Ētika, estētika (1,5 KP)
36	<i>Janīna Ķīvīte</i>	Mg.sc.ing./LLU	lektore	Viesnīcu vadība, <i>prakse</i> (14 KP) Restorāni, <i>prakse</i> (12 KP)
37	<i>Gita Krūmiņa-Zemture</i>	Mg.paed./LLU	lektore	Uztura gatavošanas tehnoloģija I (4 KP) Uztura gatavošanas tehnoloģija II (2,5 KP) Uztura gatavošanas tehnoloģija, k.d. (1,5 KP) Izvēles kurss: Cittaustu virtuve (2 KP)
38	<i>Olga Mališeva</i>	Mg.philol./LLU	lektore	Profesionālā vācu valoda II (1,5 KP) Profesionālā vācu valoda III (1,5 KP) Izvēles kurss: Vācu valodas pamati (2 KP)
39	<i>Linda Griņēviča</i>	Mg.oec./LLU	lektore	Ekonomikas teorija (1,5 KP no 3 KP)
40	<i>Lāsma Dobeļe</i>	Mg.oec./LLU	lektore	Vadīšanas pamati (2 KP)
41	<i>Vita Duka</i>	Mg.math.	lektore	Matemātika (3 KP)
	<i>Uldis Kļaviņš</i>	Mg.sc.ing.	vieslektors	Ekoloģija un vides aizsardzība(2 KP)
42	<i>Valdis Janovs</i>	Mg.oec.	vieslektors	izvēles kurss: Komandas menedžments
43	<i>Stepans Pokotinskis</i>	Mg.iur.	vieslektors	Tiesību pamati (1 KP)
44	<i>Gita Skudra</i>	Mg.sc.ing.	vieslektore	Uztura gatavošanas tehnoloģija I(4 KP) Uztura gatavošanas tehnoloģija II (2,5 KP) Uztura gatavošanas tehnoloģija, k.d. (1,5 KP) Ievads specialitātē, <i>prakse</i> (4 KP)
45	<i>Rita Riekstiņa-Dolģe</i>	Mg.sc.soc.	vieslektore	Apkalpošanas organizācija (2 KP) Apkalpošanas organizācija (2,5 KP) Viesnīcu dienesti (3 KP) Viesnīcu dienesti, k.d. (1,5 KP) Viesmīlības uzņēmumi (0,5 KP no 2 KP)
46	<i>Sandra Īriste</i>	Mg.cib.hyg.	vieslektore	Viesnīcu prakse (4 KP) Telpu kopšanas tehnoloģija (3 KP) Telpu kopšanas tehnoloģija, k.d. (1,5 KP) Viesmīlības serviss (2 KP)
47	<i>Arnis Lēnerts</i>	Mg.oec.	vieslektors	Tirgzinība (2 KP) Tirgzinība, k.d. (1,5 KP)
48	<i>Ingmārs Cinkmanis</i>	Mg.chem.	vieslektors	Pārtikas ķīmija II (1,5 KP) Praktiskā ķīmija (2 KP) Pārtikas ķīmija I (3,5 KP)
49	<i>Jānis Pāvulēns</i>	Mg.ed.	vieslektors	Psiholoģija (2 KP)

## Studiju virzienā iesaistītā akadēmiskā personāla galveno publikāciju un mācību un metodiskās literatūras saraksts

### 2014. gads

1. **Galoburda R.**, Boca S., **Skrupskis I.**, Seglina D. (2014) Physical and chemical parameters of strawberry puree. In: Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic conference on Food science and technology "Food for consumer well-being", FoodBalt 2014. Jelgava, Latvia, May 8-9, 2014, p. 172-177.
2. Sabovics M., Straumite E., **Galoburda R.** (2014) The influence of baking temperature on the quality of triticale bread. In: Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic conference on Food science and technology "Food for consumer well-being", FoodBalt 2014. Jelgava, Latvia, May 8-9, 2014, p. 228-233.
3. Kūka M., Čakste I., **Galoburda R.**, Šabovics M. (2014) Chemical composition of Latvian wild edible mushroom *Cantharellus cibarius*. In: Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic conference on Food science and technology "Food for consumer well-being" FoodBalt 2014. Jelgava, Latvia, May 8-9, 2014, p. 248-251.
4. Boča S., **Galoburda R.**, **Skrupskis I.**, Skrupska D. (2014) The Effect of Freezing and Hydrocolloids on the Physical Parameters of Strawberry Mass-Based Desserts. *Proceedings of the Latvia University of Agriculture*, Vol. 31(326), p. 12-24, DOI: 10.2478/plua-2014-0002 (EBSCO, Academic Search Complete)
5. Dimins, F., **Mikelsone, V.**, Kuka, P., Jefremovs, A.N. (2014) Effect of different types of heat treatment on invertase activity in honey. In: Proceedings of the 9th Baltic Conference on Food Science and Technology FoodBalt 2014, Jelgava. Latvia, May 8-9, 2014, p. 284-288
6. Kaufmane D., Turkupole-Zilpure I. (2014) Valsts, pašvaldību, nevalstiskā un privātā sektora loma tūrisma sistēmā Zemgales Tūrisma Asociācijas skatījumā. No: Sabiedrība un kultūra: rakstu krājums, XV. Liepāja: LiePU, 532.-540.lpp.
7. Zvaigzne A., **Saulāja I.**, Zeiferte D. (2014) Labour supply in the regions of Latvia In: International scientific conference "Economic Science for Rural Development", No 36, Jelgava: Latvia University of Agriculture, p. 43.-50.
8. Zvaigzne A., **Saulāja I.**, Čerpinska A (2014) Sieviešu konkurētspēja darba tirgū Latgalē / *Competitiveness of women in the labour market in Latgale*. Latgales Tautsaimniecības pētījumi, sociālo zinātņu žurnāls. Rēzekne: Rēzeknes augstskola, Ekonomikas un vadības fakultāte Reģionālistikas zinātniskais institūts, Nr.1(6) 186-198.lpp.
9. Zalite Z., **Auzina A.**, Zālītis T. (2014) Analysis of the Socio-Economic Value of Forests Owned by the State and Other Owners in Kurzeme and Vidzeme Statistical Regions. In: Proceedings of the International Scientific Conference "Economic Science for Rural Development 2012", No 36, 2014, p. 129-138.
10. **Īriste S.**, Pētersone A. (2014). Practice as Professional Development Promoter of Hospitality Students. In: Proceedings of the 7th International Scientific Conference *Rural Environment. Education. Personality (REEP)* Latvia, Jelgava: LLU TF IMI, 2014, 50-57 lpp.
11. **Īriste S.**, Katane I. (2014). Sadarbības princips topošo viesmīlības uzņēmumu vadītāju konkurētspējas veicināšanai. Starptautiskās zinātniskās konferences rakstu krājums *Sabiedrība, integrācija, izglītība*, Rēzekne: Rēzeknes Augstskola, 2014, 93.-103. lpp.
12. Katane I., **Īriste S.** (2014). Hospitality Students' professional Practice in the aspect of ecological approach. Starptautiskās zinātniskās konferences rakstu krājums *Engineering for Rural Development*, Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 2014, 491.- 496. lpp.
13. Nurmukhanova D., Sagyndykova Z., **Lice I.**, **Pāvilēns J.** (2014) Competency - based approach to teaching foreign languages in Kazakhstan. Rural Environment, Education, Personality – 2014. Latvia University of Agriculture. No. 7, p. 116-122.
14. **Vītola Ī.**, Galējs L. (2014) Problematic Aspects of Enterprise Income Tax Calculation in the Printing Industry of Latvia. In: *Economic Science for Rural Development*: proceeding of the international scientific conference. Jelgava: LLU, p. 160.-168.
15. Gramatina I., Silina L., **Skudra L.**, **Rakcejeva T.** (2014) Dried venison physical and microbiological parameters changes during storage. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, p. 37-41. ([http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
16. Linina A., Ruza A., **Kunkulberga D.**, **Rakcejeva T.** (2014) The influence of environmental conditions on winter wheat wholemeal protein content and rheological properties. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, pp. 66-71. ([http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
17. Kalnina S., **Rakcejeva T.**, Gramatina I., **Kunkulberga D.** (2014) Investigation of total dietary fiber, B<sub>1</sub> and B<sub>2</sub> vitamin content of flour blend for pasta production. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, p. 133-137. ([http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))

18. Augspole I., **Rakcejeva T.**, Kruma Z., Dimins F. (2014) Shredded carrots quality providing by treatment with hydrogen peroxide. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, p. 150–154. ([http://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
19. Strauta L., Muizniece-Brasava S., Alsina I., **Rakcejeva T.** (2014) Extruded bean product quality evaluation. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, p. 144–149. ([http://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
20. Ruse K., **Rakcejeva T.** (2014) Physical and chemical parameters of Latvian fresh cranberries. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, pp. 167–171. ([http://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
21. Kampuse S., Jefimovs A., **Rakcejeva T.** (2014) *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, p. 212–216. ([http://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
22. **Rakcejeva T.**, Zagorska J., Zvezdina E. (2014) Gassy Ozone Effect on Quality Parameters of Flaxes Made from Biologically Activated Whole Wheat Grains. *International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering*, vol. 8, No. 4, p.378–381. (<http://waset.org/publications/9998107/gassy-ozone-effect-on-quality-parameters-of-flaxes-made-from-biologically-activated-whole-wheat-grains>)
23. **Beitane I., Krumina-Zemture G.**, Murniece, I. (2014) Sensory, colour and structural properties of pancakes prepared with pea and buckwheat flours. . In: *9th Baltic Conference on Food Science and Technology „Food for consumer well-being” FOODBALT 2014. Conference Proceedings*, p. 234-238.
24. Jaundzeikare L., **Beitane I.** (2014) Comparison of dietary fibre content in different fibre sources. In: *9th Baltic Conference on Food Science and Technology „Food for consumer well-being” FOODBALT 2014. Conference Proceedings*, 90-93.
25. **Beitane I.**, Straumite E. (2014) Effect of hull-less barley flakes and malt extract on yoghurt quality. In: *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol.87, 881-884.
26. Polacenko K., **Bugina V.** (2014) Development of Cooperation in Dairy Farming. In: *Economic Science for Rural Development*. Nr.34. p. 189.-199.
27. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., **Cinkmanis I.**, Straumite E., Sabovics M., Tomsone L. (2014) Influence of *Oenococcus oeni* and oak chips on the chemical composition and sensory properties of cider. *Proceedings of conference FoodBalt 2014*, p.178-183.
28. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., **Karklina D.** (2014) Physical-Chemical Parameters of Latvian Apple Juices and Their Suitability for Cider Production. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, Issue 87, pp. 932–936.
29. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., Dimins F., Krasnova I., **Karklina D.** (2014) Variation of phenolic compounds in Latvian apple juices and their suitability for cider production. *World Academy of Science, Engineering and Technology in Proceedings on International Conference on Biological and Life Sciences Venice*.
30. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., Dimins F., **Karklina, D.** Straumite E. (2014) 'Phenolic composition and sensory properties of ciders produced from Latvian apples'. *Proceedings of the Latvia University of Agriculture*, 39-45 pp.

### 2013. gads

1. **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'*, 39-43 pp.
2. **Naglis-Liepa K.**, Pelše M. (2013) "Assessment of the amount of greenhouse gases in biogas production in Latvia". In: *Economics and Rural Development*, Vol.9.No.1, pp. 18-26.
3. Zvaigzne A., **Saulāja I.**, Čerpinska A. (2013.) Employment Problems for a Certain Population Risk Group in Latgale Region. *Latgales Tautsaimniecības pētījumi, sociālo zinātņu žurnāls*. Rēzekne: Rēzeknes augstskola, Ekonomikas un vadības fakultāte Reģionālistikas zinātniskais institūts, Nr.1(5) 243.-254. lpp.
4. Zvaigzne A., **Saulāja I.**, Zeiferte D.(2013.) Main Factors of Direct Effect on Employment in Latvia. In: *International scientific conference "Economic Science for Rural Development"*, No 31, Jelgava: Latvia University of Agriculture, p.190.-197.
5. Zvaigzne A., **Saulāja I.** (2013) Effects of Job Vacancies on Employment in the Regions of Latvia. In: *Proceedings of Business& Economics Society International Conference "Global Business& Economics Anthology"*, USA: B&ESI, p. 229-236.
6. 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.
7. 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.
8. **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.
9. 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.

10. **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. (Proquest)
11. 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.
12. 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. (SCOPUS)
13. Tomsone 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. (CAB Abstracts, EBSCO)
14. 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.
15. Tomsone L., Kruma Z., **Galoburda R.**, Dimins F., **Kreichbergs 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 (CAB Abstracts, EBSCO)
16. **Blija A.**, Dukalska L., **Galoburda R.**, Morozovs A., **Skrupskis I.**, **Skudra L.** (2013) Research at the Faculty of Food Technology. In: *Proceedings of International Scientific conference Academic Agricultural Science in Latvia – 150*, September 19–21, 2013, Jelgava, Latvia, p. 147–174.
17. 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.
18. Šnē E., Segliņa D., **Galoburda R.**, Krasnova I. (2013) Content of Phenolic Compounds in Various Sea Buckthorn Parts. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B. Natural, Exact, and Applied Sciences*. Vol. 67, No. 4–5 (685/686), p. 411–415. Doi: 10.2478/prolas-2013-0073. (SCOPUS)
19. Rozenbergs, V., **Skrupskis, I.**, Skrupska, D., (2013) Development of food allowance optimization model. *World Academy of Science, Engineering and Technology*. Šveice, Lucerne, ISSUE 77, 199. – 203. lpp.
20. **Jesemčika A.** (2013) *Problematic Aspects of Financial Reporting in Latvia*. In: Proceedings of the International Scientific Conference „Economic Science for Rural Development”, Jelgava: LLU, 2012. Nr.28, 194.- 198.lpp.
21. **Kaufmane D.** Poļaks J. (2013) Sadarbība veselības tūrisma attīstībai Latvijā. **No:** rakstu krājums *Sabiedrība un kultūra*, XV. Liepāja: Liepājas Universitāte, 672.-680. lpp.
22. **Auzina A.**, Zalite Z. (2013) The Development of Forest Property Rights from Early 20th Century to Modern Times. Proceedings of the International Scientific Conference “*Economic Science for Rural Development 2012*”, No 31, Jelgava: LLU, p. 184.-189.
23. Katane I., **Īriste S.** (2013). Studentu kā topošo viesmīlības speciālistu konkurētspēja teorijā un praksē. Starptautiskās zinātniskās konferences rakstu krājums *Sabiedrība, integrācija, izglītība*. Rēzekne: Rēzeknes Augstskola, 2013, 119.-129. lpp.
24. **Pāvilēns, J.** (2013) Career-Related Possible Selves Of Rural Adolescents. In: Proceedings of the International Scientific Conference *Research for Rural Development*, Vol. 2. Jelgava: Latvia University of Agriculture, p.221.-228.
25. **Pāvilēns, J.**, Bičkovska, A. (2013) Perceptions of Influences on Career Development among Long-Term Unemployed Social Benefits Receivers. In: Proceedings of Proceedings of the International Scientific Conference *Rural Environment, Education, Personality – 2013*. Latvia University of Agriculture. No. 6, pp. 130.-137.
26. **Pāvilēns, J.**, Vecgrāve, A. (2013) Interrelation of Reflexivity, Mindfulness And Hardiness Among First-Semester Students. *Rural Environment, Education, Personality – 2013*. Latvia University of Agriculture. No. 6, p. 292. -299.
27. **Vītola Ī.**, Avota S. (2013) Economic Analysis and Development Prospects of the Crop Farming Sector in Latvia. In: *Economic Sciece for Rural Development: proceeding of the international scientific conference*. Jelgava: LLU, 43-50 pp. ISSN 1691-3078, EBSCO
28. **Kaufmane D.** (2013) Tourism Impacts: the Case of Rural Tourism. In: Actual Problems of Economies of Post-Communist Countries at Current Stage. In: Proceedings of the 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.
29. Kaufmane D., Eglite A. (2013) Research on the Multiplicative Effect of Rural Tourism in Latvia. In: *Central Asia Business Journal*. Vol. 5, No. 1, p.15-18.
30. **Dobeļe L.** Social Entrepreneurship Development Scenarios in Latvia. In: *Global Business and Economics Anthology: selected papers July, 2013*, Business & Economics Society International Conference. Vol. 2. December. p. 274 – 285.
31. Ruse K., **Rakcejeva T.**, Dukalska L. (2013) Changes in physically-chemical parameters of Latvian cranberries during storage. *Proceedings of Latvia University of Agriculture*, 30(325), p. 11–19.
32. Dukalska L., Ungure E., Augspole I., Muizniece-Brasava S., Levkane V., **Rakcejeva T.** (2013) Evaluation of the influence of various biodegradable packaging materials on the quality and shelf life of different food products. *Proceedings of Latvia University of Agriculture*, 30(325), p. 20–34.
33. Augspole I., **Rakcejeva T.** (2013) Effect of hydrogen peroxide on the quality parameters of shredded carrots. *Annual 19th International Scientific Conference Proceedings*. ISSN 1691-4031. Vol.1, p. 91–97. (in SCOPUS)

34. Kalnina S., **Rakcejeva T.**, **Kunkulberga D.** (2013) Investigation of physically-chemical parameters of conventional and organic hull-less barley harvested in Latvia. *Annual 19th International Scientific Conference Proceedings*. ISSN 1691-4031. Vol.1, p. 120–124. (in **SCOPUS**)
35. Kampuse S., Siljānis K., **Rakcejeva T.**, Grāmatiņa I., Kļava D. (2013) The effect of blanching on the quality parameters of dried potato products. *J. Food chemistry and technology*, ISSN 1392-0227, 47:1:51–57.
36. Augspole I., **Rakcejeva T.**, Gramatina I. (2013) Changes of Physically-Chemical Parameters of 'Nante' Carrot Hybrids During Storage in Traditional Conditions. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B. Natural, Exact, and Applied Sciences*. 67:4/5, 416–421p. (in **SCOPUS**)
37. Augspole I., **Rakcejeva T.**, Cinkmanis I., Dukalska L. (2013) Preservation of carrots quality treated with hydrogen peroxide. *Proceedings of international scientific and technical conference "Innovations and modern technologies of food manufactures"* Vladivostok, Russia. ISBN 978-5-88871-620-5, p. 36–40.
38. Augspole I., **Rakcejeva T.**, Cinkmanis I., Dukalska L. (2013) Investigation of colour intensity and sugars content changes in shredded carrots treated with hydrogen peroxide during storage. *Труды 11 Международной научной конференции „Инновации в науке, образовании и бизнесе – 2013”*, Калининград, Россия. ISBN 978-5-94826-365-6, 1:190–192.
39. Kalnina S., **Rakcejeva T.**, **Kunkulberga D.**, Linina A. (2013) Investigation in physically-chemical parameters of in Latvia harvested conventional and organic triticale grains. *J. World Academy of Science, Engineering and Technology*. piSSN 2010-376x, 81:942–946.
40. Silina L., Gramatina I., Dukalska L., **Skudra L.**, **Rakcejeva T.**, Klava D., **Blija A.** (2013) Quality changes of venison marinated in red wine marinade during storage. *J. World Academy of Science, Engineering and Technology*. piSSN 2010-376x, 81:905–909.
41. Gramatina I., Silina L., **Rakcejeva T.** (2013) Evaluation of packaging conditions influence on the content of amino acids of marinated venison. *J. World Academy of Science, Engineering and Technology*. piSSN 2010-376x, 81:1120–1123.
42. Kampuse S., Siljanis K., **Rakcejeva T.**, Murniece I. (2013) The suitability of potato cultivars in production of chips and sticks by using microwave-vacuum drier. *J. World Academy of Science, Engineering and Technology*, piSSN 2010-376x, 79:1714–1719 (<http://www.waset.org/journals/waset/v79/v79-310.pdf>)
43. Silina L., Gramatina I., **Rakcejeva T.**, Muizniece-Brasava S. (2013) Effect of packaging conditions on the physically-chemical parameters of pickled venison during storage. *J. of International Scientific Publications*, 7(2):17-24. (<http://www.scientific-publications.net/download/materials-methods-and-technologies-2013-2.pdf>) (in **EBSCO**)
44. Gramatina I., Silina L., **Rakcejeva T.** (2013) Influence of packaging conditions on the content of amino acids of pickled venison. *J. of International Scientific Publications*, 1:1:187–195. (<http://www.scientific-publications.net/download/agriculture-and-food-2013-1.pdf>)
45. Zagorska J., **Rakcejeva T.**, Zvezdina E. (2013) Chemical composition of cottage cheese enriched with flakes from germinated wheat grains. *J. of International Scientific Publications*, 1:1:224–232. (<http://www.scientific-publications.net/download/agriculture-and-food-2013-1.pdf>)
46. Augspole I., **Rakcejeva T.**, Dukalska L., Kozlinskis E. (2013) Hydrogen peroxide effect on the quality of shredded carrots during storage. *Proceedings of FaBE2013 International Conference*, Greece. ISBN 978-960-9510-10-3 vol. 1, pp. 353–363 ([https://www.dropbox.com/sh/0ocws45g4uwmu09/Zaghk9D\\_V/AF\\_FaBE2013\\_Volume\\_1\\_v16\\_9077\\_Fin\\_s.pdf](https://www.dropbox.com/sh/0ocws45g4uwmu09/Zaghk9D_V/AF_FaBE2013_Volume_1_v16_9077_Fin_s.pdf))
47. Ruse K., **Rakcejeva T.**, **Galoburda R.** (2013) Development of technological parameters for cranberries processing in microwave-vacuum drier. *Proceedings of FaBE2013 International Conference*, Greece. ISBN 978-960-9510-11-0 vol. 2, pp. 205–214 ([https://www.dropbox.com/sh/0ocws45g4uwmu09/OpH7SbEISv/AF\\_FaBE2013\\_Volume\\_2\\_v22-90\\_Fin\\_s.pdf](https://www.dropbox.com/sh/0ocws45g4uwmu09/OpH7SbEISv/AF_FaBE2013_Volume_2_v22-90_Fin_s.pdf))
48. **Rakcejeva T.**, Melnikova J., Klava D. (2013) Gassy ozone application for hull-less barley and triticale grain treatment. *Proceedings of FaBE2013 International Conference*, Greece. ISBN 978-960-9510-10-3 vol. 1, pp. 342–352 ([https://www.dropbox.com/sh/0ocws45g4uwmu09/Zaghk9D\\_V/AF\\_FaBE2013\\_Volume\\_1\\_v16\\_9077\\_Fin\\_s.pdf](https://www.dropbox.com/sh/0ocws45g4uwmu09/Zaghk9D_V/AF_FaBE2013_Volume_1_v16_9077_Fin_s.pdf))
49. **Rakcejeva T.**, Skorina V., **Karklina D.**, **Skudra L.** (2013) ASLT Method for Beer Accelerated Shelf-Life Determination. *J. World Academy of Science, Engineering and Technology*, piSSN 2010-376x, eISSN 2010-3778, Issue 74, pp. 1062-1067. (<http://www.waset.org/journals/waset/v74/v74-127.pdf>)
50. **Beitane I.**, **Ciprova I.** (2013) Nutritional benefits of *Bifidobacterium lactis* involving in dairy products. In: *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences, Section B:natural, exact and applied sciences*, vol. 67, No. 4/5(685/686), 378-382. (**SCOPUS**)
51. **Beitane I.**, Klava D. (2013) Microbiological assessment of yoghurt enriched with flakes from barley grain and malt extract during shelf-life. In: *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol.80, 337-340.
52. **Beitane I.** (2013) B group vitamins concentration in yoghurt with flakes from biologically activated hull-less barley grain and malt extract. In: *Proceedings of I.C.FaBe 2013*, vol. 1, 174-180. (ISBN: 978-960-9510-10-3)
53. **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, 546-549.
54. **Lenerts A.**, Strikis V. (2013) Bio-economy and a sustainable market for biofuels. In: **ECOLOGY, ECONOMICS, EDUCATION AND LEGISLATION: Proceedings of the International Multidisciplinary Scientific Geoconference SGEM 2013. Volume II** p. 49-56.



55. **Mozga I.** (2013) Determination of best set of adjustable parameters with full search and limited search method. *Biosystems and Information Technology*,2: p.11-14, doi: <http://dx.doi.org/10.11592/bit.130503>

## Mācību un metodiskās literatūras saraksts

### *Elektroniskie mācību līdzekļi*

1. **Medne L.** Ieņēmumi, izdevumi, cenu kalkulācija. No: Restorānu vadītāja rokasgrāmata, 3.modulis: Ieņēmumi, izdevumi, cenu kalkulācija, 2014, 45 lpp. Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com)  
Medne L. Revenue, Costs and Price Calculation. In: Restaurant Business Manager Manual, Module 3: Revenue, Costs and Price Calculation, 2014, 45 lpp., Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com).
2. **Medne L.** Finanšu vadība. No: Restorānu vadītāja rokasgrāmata, 4.modulis: Finanšu vadība, 2014, 30 lpp. Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com)  
Medne L. Finance Management. In: Restaurant Business Manager Manual, Module 4: Finance Management, 2014, 30 lpp., Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com).
3. **Millere I.** Paškontroles sistēma. No: Restorānu vadītāja rokasgrāmata, 2.modulis: Pārtikas drošība, 2014, 22 lpp. Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com)  
Millere I. Self-control system. In: Restaurant Business Manager Manual, Module 2: Food safety, 2014, 22 lpp., Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com).
4. **Kirila K.** Personālvadība. No: Restorānu vadītāja rokasgrāmata, 5.modulis: Personālvadība, 2014, 66 lpp. Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com)  
Kirila K. Human Resource Management. In: Restaurant Business Manager Manual, Module 5: Human Resource Management, 2014, 66 lpp., Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com).
5. **Riekstiņa-Dolģe R.** Viesu apkalpošana. No: Restorānu vadītāja rokasgrāmata, 1.modulis: Ēdināšanas uzņēmuma produkts, 2014, 16 lpp. Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com)  
Riekstiņa-Dolģe R. Guest Service in Restaurant Businesses. In: Restaurant Business Manager Manual, Module 1: Restaurant Business Product, 2014, 16 lpp., Pieejams e-vidē, reģistrētiem lietotājiem: [www.mtshospitality.com](http://www.mtshospitality.com).

## Studiju programmas plāni

PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALaura  
STUDIJU PROGRAMMA ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBA

PILNA LAIKA STUDIJAS

*Studiju plāns 1., 2. kursam* (stājās spēkā ar 2012./2013. studiju gadu)

2013./2014. studiju gads

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	
<b>VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI</b>											
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	ValoP279	Profesionālā angļu valoda III	1,5	I							
	ValoP275	Profesionālā vācu valoda III	1,5								
10	Soci2001	Socioloģija	1,5	Ia							
11	ValoP278	Profesionālā angļu valoda IV	1,5	I				E			
	ValoP276	Profesionālā vācu valoda IV	1,5								
12	JurZ2001	Tiesību pamati	1					I			
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2							E	
<b>Kopā</b>			<b>20</b>	<b>7,5</b>	<b>3</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>NOZARES TEORĒTISKE KURSI</b>											
1	InfT1001	Informātika I	2	I							
2	Kīmi1025	Praktiskā ķīmija	2	E							
3	Mate3012	Matemātika	3	E							
4	PārZ2052	Viesmīlības uzņēmumi	2		Ia						
5	InfT1002	Informātika II	2		E						
6	PārZ2051	Pārtikas ķīmija 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					
15	VadZ2011	Personāla vadība	2,5					Ia			
16	VadZ3037	Uzņēmējdarbības pamati	3,5						E		
17	VadZ4066	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3							E	
18	PārZ3019	Kvalitātes vadības pamati I	1					Ia			
19	PārZ3020	Kvalitātes vadības pamati II	1,5							E	
20	VadZ4059	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1,5							kd	
21	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2						I		
<b>Kopā</b>			<b>41,5</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>7,5</b>	<b>-</b>	<b>5,5</b>	<b>3,5</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
<b>NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI</b>											
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2,5	Ia							
2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3			Ia					
3	Citi1010	Tūrisma organizācijas pamati	2,5	Ia							
4	Citi2001	Viesnīcu dienesti	1,5				kd				
5	Medi2006	Uzturmācība	5			E					
6	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija I	4			Ia					
7	Kīmi3017	Telpu kopšanas tehnoloģija	3				E				
8	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1,5				Ia				
9	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1,5				kd				
10	Citi2031	Apkalpošanas organizācija	2,5				Ia				
11	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija II	2,5				E				
12		Komunikācija viesmīlībā	3					Ia			
13	Ekon2016	Grāmatvedība I	2					E			
14	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2,5					E			
15		Ražošanas organizācija	2,5					Ia			
16	Ekon2017	Grāmatvedība II	1,5						I		
17	Ekon3007	Biznesa plānošana un statistika I	1,5						I		
20	PārZ3049	Produkti, to pārstrāde	4						E		

				1.sem.	2.sem.	3.sem.	4.sem.	5.sem.	6.sem.	7.sem.	8.sem.
21	PārZ4044	Ražošanas organizācija	1.5						kd		
22	Ekon3008	Biznesa plānošana un statistika II	1.5							E	
23	KomZ3001	Uzņēmuma stratēģiskā vadība	1.5							Ia	
24	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5							Ia	
25	PārZ4043	Patērētāja politika	2							E	
26	LauZ1002	Praktiskā lauku saimniecība	1	I							
<b>Kopā</b>			<b>55.5</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>12.5</b>	<b>10</b>	<b>8.5</b>	<b>6.5</b>	<b>-</b>
<b>PRAKSES</b>											
1	CitiP024	Ievads specialitātē (mācību prakse)	4		I						
2	CitiP023	Viesnīcu prakse	4				I				
3	PārZ3027	Restorānu prakse	6						I		
4	CitiP026	Viesmīlības uzņēmumu vadība I	4							I	
5	CitiP027	Viesmīlības uzņēmumu vadība II	8								I
<b>Kopā</b>			<b>26</b>		<b>4</b>		<b>4</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
1		Bakalaura darbs I	4							4	
2	PārZ4049	Bakalaura darbs II	8								8
<b>Kopā</b>			<b>93.5</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>16.5</b>	<b>10</b>	<b>14.5</b>	<b>14.5</b>	<b>16</b>
<b>IZVĒLES KURSI</b>											
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					Ia			
6	ValoP226	Spāņu valoda I	2					Ia			
7	Valo1019	Franču valodas pamati	2					I			
8	PārZ4046	Miltu konditoreja	2					Ia			
9	PārZ4047	Pārtikas derīguma termiņš	2					Ia			
10	VadZ3017	Komandas menedžments	2					Ia			
11	ValoP206	Vācu valodas pamati	2						I		
12	PārZ3056	Cittautu virtuve	2						Ia		
<b>Kopā (brīvās izvēlas 6 KP+3 KP sports)</b>			<b>6+3</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>Pavisam kopā</b>			<b>164.0</b>	<b>21.25</b>	<b>19.75</b>	<b>21.75</b>	<b>20.75</b>	<b>22.0</b>	<b>20.0</b>	<b>22.5</b>	<b>16</b>
				<b>41.0</b>		<b>42.5</b>		<b>42.0</b>		<b>38.5</b>	

Paskaidrojumi:

I – ieskaite  
Ia – ieskaite ar atzīmi  
E – eksāmens  
kd – kursa darbs

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

*Studiju plāns 3., 4. kursam* (stājās spēkā ar 2010./2011. studiju gadu)

**2013. / 2014. 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
<b>VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI</b>											
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	ValoP279	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5			I					
	ValoP275	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5								
10	Soci2001	Socioloģija	1.5					Ia			
11	ValoP278	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5				E				
	ValoP276	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5								
12	JurZ2001	Tiesību pamati	1					I			
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2							E	
<b>Kopā</b>			<b>20</b>	<b>7.5</b>	<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>3</b>	<b>4.5</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>NOZĀRES TEORĒTISKIE KURSI</b>											
1	InfT1001	Informātika I	2	I							
2	Ķīmi1019	Praktiskā ķīmija	2	E							
3	Mate3012	Matemātika	3	E							
4	Fizi1008	Fizika	1.5		Ia						
5	InfT1002	Informātika II	2		E						
6	PārZ2051	Pārtikas ķīmija 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			
15	VadZ2011	Personāla vadība	2.5					Ia			
16	VadZ3037	Uzņēmējdarbības pamati	3.5						E		
17	VadZ4046	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3							E	
18	PārZ3019	Kvalitātes vadības pamati I	1						Ia		
19	PārZ3020	Kvalitātes vadības pamati II	1.5							E	
20	VadZ4059	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1.5							kd	
21	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2					I			
<b>Kopā</b>			<b>41</b>	<b>7</b>	<b>11.5</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>4.5</b>	<b>6</b>	<b>-</b>

				1.sem.	2.sem.	3.sem.	4.sem.	5.sem.	6.sem.	7.sem.	8.sem.
<b>NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI</b>											
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5	Ia							
2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3			Ia					
3	Citi1010	Tūrisma organizācijas pamati	2.5	Ia							
5	Ķīmi2013	Telpu kopšanas tehnoloģija I Tekstilzinības	1			I					
6	Medi2006	Uzturmācība	5			E					
7	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija I	4			Ia					
8	Citi3042	Telpu kopšanas tehnoloģija II	3				E				
9	Ķīmi3008	Telpu kopšanas tehnoloģija	1.5				kd				
10	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5				Ia				
11	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5				kd				
12	Citi2026	Apkalpošanas organizācija	2				Ia				
13	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija II	2.5				E				
14	Citi3041	Viesmīlības serviss	2							Ia	
15	Ekon2016	Grāmatvedība I	2						E		
16	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5					E			
17	PārZ4045	Ražošanas organizācija	2					Ia			
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							Ia	
26	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5							Ia	
27	PārZ4043	Patērētāja politika	2							E	
28	LauZ1002	Praktiskā lauku saimniecība	1	I							
Kopā			56.0	6	-	14.5	12	6	7.5	10	-
<b>PRAKSES</b>											
1	PārZP041	Ievadprakse viesmīlības uzņēmumos	4		I						
2	CitiP023	Viesnīcu prakse	4				I				
3	PārZ3027	Restorānu prakse	6						I		
4	CitiP026	Viesmīlības uzņēmumu vadība I	4							I	
5	CitiP027	Viesmīlības uzņēmumu vadība II	8								I
Kopā			26		4		4		6	4	8
1	PārZ4048	Bakalaura darbs I	2							2	
2	PārZ4049	Bakalaura darbs II	8								8
3	PārZ4020	Valsts eksāmens	2								2
Kopā			94	6	4	14.5	16	6	13.5	16	18
<b>IZVĒLES KURSI</b>											
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					Ia			
6	ValoP226	Spāņu valoda I	2					Ia			
7	Valo1019	Franču valodas pamati	2					I			
8	PārZ4046	Miltu konditoreja	2					Ia			
9	PārZ4047	Pārtikas derīguma termiņš	2					Ia			
10	VadZ3017	Komandas menedžments	2					Ia			
11	ValoP206	Vācu valodas pamati	2				I		I		
12	PārZ3056	Cittautu virtuve	2				Ia		Ia		
Kopā (brīvās izvēlas 6 KP+3 KP sports)			6+3				2	2	2		
Pavisam kopā			164.	21.25	17.75	20.75	21.75	20.5	20.0	24	18
			0	39.0		42.5		40.5		42	

Paskaidrojumi:

I – ieskaite  
Ia – ieskaite ar atzīmi  
E – eksāmens  
kd – kursa darbs

PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALaura  
STUDIJU PROGRAMMA ĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBAS  
NEPILNA LAIKA STUDIJA

*Studiju plāns 1., 2. kursam* (stājās spēkā ar 2012./ 2013. studiju gadu)

**2013. / 2014. 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.se m.	6.sem.	7.sem.	8.sem.	9.sem.	10.se m.
				KP	kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids
<b>VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI</b>													
1	PārZ1001	Ievads studijās	0.5	<b>I</b>									
2	Psih2008	Psiholoģija	2				<b>E</b>						
3	ValoP277	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5	<b>I</b>									
	ValoP273	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5										
4	VidZ3006	Ekoloģija un vides aizsardzība	2			<b>E</b>							
5	Filz1003	Ētika, estētika	1.5	<b>E</b>									
6	ValoP278	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5	<b>I</b>									
	ValoP274	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5										
7	Filz1001	Filozofija	1.5		<b>E</b>								
8	VadZ2004	Vadīšanas pamati	2			<b>E</b>							
9	Valo279	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5			<b>I</b>							
	ValoP275	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5										
10	Soci2001	Socioloģija	1.5				<b>Ia</b>						
11	ValoP280	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5				<b>E</b>						
	ValoP276	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5										
12	JurZ2001	Tiesību pamati	1										
13	Cit4016	Darba un civiltā aizsardzība	2										
<b>Kopā</b>			<b>20</b>	<b>3.5</b>	<b>3</b>	<b>5.5</b>	<b>5</b>						
<b>NOZĀRES TEORĒTISKAIE KURSI</b>													
1	InfT1001	Informātika I	2	<b>I</b>									
2	Kīmi1025	Praktiskā ķīmija	2		<b>E</b>								
3	Mate3012	Matemātika	3		<b>E</b>								
4	PārZ2052	Viesmīlības uzņēmumi	2			<b>Ia</b>							
5	InfT1002	Informātika II	2		<b>E</b>								
6	PārZ2051	Pārtikas ķīmija I	3.5			<b>E</b>							
7	PārZ2005	Mikrobioloģija un higiēna I	1.5			<b>I</b>							
8	PārZ3017	Pārtikas ķīmija II	1.5				<b>I</b>						
9	PārZ2006	Mikrobioloģija un higiēna II	2.5				<b>E</b>						
10	Ekon3016	Tirgzinība	1.5				<b>kd</b>						
11	Ekon3075	Tirgzinība	2				<b>E</b>						
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		<b>E</b>								
16	VadZ3037	Uzņēmējdarbības pamati	3.5										

				1.sem.	2.sem.	3.sem.	4.sem.	5.sem.	6.sem.	7.sem.	8.se m.	9.sem.	10.se m.
17	Vadz4060	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3										
18	Vadz4059	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1.5										
19	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2										
<b>Kopā</b>			<b>41.5</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>7.5</b>						
<b>NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI</b>													
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5		<b>Ia</b>								
2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3		<b>Ia</b>								
3	Citi1010	Tūrisma organizācijas pamati	2.5										
4	Citi2001	Viesnīcu dienesti	1.5		<b>kd</b>								
6	Medi2006	Uzturmācība	5				<b>E</b>						
7	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija I	4										
8	Ķīmi3017	Telpu kopšanas tehnoloģija	3							<i>E</i>			
9	Ķīmi3008	Telpu kopšanas tehnoloģija	1.5										
10	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5										
11	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5										
12	Citi2031	Apkalpošanas organizācija	2.5										
13	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija II	2.5										
14		Komunikācija viesmīlībā	3										
15	Ekon2016	Grāmatvedība I	2										
16	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5										
17		Ražošanas organizācija	2.5										
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										
<b>Kopā</b>			<b>54.5</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>5</b>						
<b>PRAKSES</b>													
1	PārZP047	Restorāni	12								<b>I</b>		
2	PārZP020	Viesnīcu vadība	14										<b>I</b>
<b>Kopā</b>			<b>26</b>								<b>12</b>		<b>14</b>
1		Bakalaura darbs I	4										
2	PārZ4049	Bakalaura darbs II	8										
<b>Kopā</b>			<b>92.5</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>5</b>						
<b>IZVĒLES KURSI</b>													
1													
2													
3													
4													
<b>Kopā (izvēlas 6 KP)</b>			<b>6</b>					<b>2</b>	<b>4</b>				
<b>Pavisam kopā</b>			<b>160</b>	<b>5.5</b>	<b>21.5</b>	<b>10.5</b>	<b>17.5</b>						
				<b>27</b>		<b>28</b>							

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

PROFESIONĀLĀS AUGSTĀKĀS IZGLĪTĪBAS BAKALAURA  
STUDIJU PROGRAMAĒDINĀŠANAS UN VIESNĪCU UZŅĒMĒJDARBĪBAS  
NEPILNA LAIKA STUDIJAS

*Studiju plāns 3., 4., 5. kursam* (stājās spēkā ar 2010./ 2011. studiju gadu)

**2013./2014. 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.sem.	10.sem.
				KP	kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids		kontroles veids
<b>VISPĀRIZGLĪTOJOŠIE STUDIJU KURSI</b>													
1	PārZ1001	Ievads studijās	0.5	I									
2	Psih2008	Psiholoģija	2				E						
3	ValoP277	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā I	1.5	I									
	ValoP273	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	ValoP278	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5	I									
	ValoP274	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā II	1.5										
7	Filz1001	Filozofija	1.5		E								
8	VadZ2004	Vadīšanas pamati	2			E							
9	ValoP279	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5	I									
	ValoP275	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā III	1.5										
10	Soci2001	Socioloģija	1.5			Ia							
11	ValoP280	Profesionālā angļu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5	I									
	ValoP276	Profesionālā vācu valoda ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbībā IV	1.5				E						
12	JurZ2001	Tiesību pamati	1							I			
13	Citi4016	Darba un civilā aizsardzība	2									E	
<b>Kopā</b>			<b>20</b>	<b>3.5</b>	<b>3</b>	<b>5.5</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>NOZARES TEORĒTISKIE KURSI</b>													
1	InfT1001	Informātika I	2	I									
2	Ķīmi1025	Praktiskā ķīmija	2		E								
3	Mate3012	Matemātika	3		E								
4	Fizi1008	Fizika	1.5		Ia								
5	InfT1002	Informātika II	2		E								
6	PārZ1002	Pārtikas ķīmija 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						Ia				
13	PārZ4024	Kvalitātes vadības pamati II	1.5							E			
14	VadZ2011	Personāla vadība	2.5					Ia					
15	Ekon1001	Ekonomikas teorija	3		E								
16	VadZ3037	Uzņēmējdarbības pamati	3.5							E			
17	VadZ4060	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	3								E		
18	VadZ4059	Viesnīcu un ēdināšanas vadība	1.5									kd	
19	PārZ3046	Pētniecības darba pamati	2									I	
<b>Kopā</b>			<b>41</b>	<b>2</b>	<b>11.5</b>	<b>5</b>	<b>7.5</b>	<b>2.5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>1.5</b>	<b>-</b>
<b>NOZARES PROFESIONĀLĀS SPECIALIZĀCIJAS KURSI</b>													
1	Citi2009	Tūrisma ģeogrāfija	2.5		Ia								



2	Citi2002	Viesnīcu dienesti	3		Ia								
3	VadZ1007	Tūrisma organizācijas pamati	2.5					Ia					
4	Citi2001	Viesnīcu dienesti	1.5		kd								
5	Ķīmi2013	Telpu kopšanas tehnoloģija I. Tekstilzinības	1						I				
6	Medi2006	Uzturmācība	5				E						
7	PārZ2031	Uztura gatavošanas tehnoloģija I	4					Ia					
8	Citi3042	Telpu kopšanas tehnoloģija II	3							Ia			
9	Ķīmi3008	Telpu kopšanas tehnoloģija	1.5								kd		
10	PārZ2011	Tehnoloģiskās iekārtas I	1.5					Ia					
11	PārZ2013	Uztura gatavošanas tehnoloģija	1.5						kd				
12	Citi2026	Apkalpošanas organizācija	2								Ia		
13	PārZ3055	Uztura gatavošanas tehnoloģija II	2.5						E				
14	Citi3041	Viesmīlības serviss	2									Ia	
15	Ekon2016	Grāmatvedība I	2					E					
16	PārZ3024	Tehnoloģiskās iekārtas II	2.5						E				
17	PārZ4045	Ražošanas organizācija	2								Ia		
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									Ia	
24	PārZ4042	Loģistika viesmīlībā	1.5									Ia	
25	PārZ4043	Patērētāja politika	2									E	
Kopā			55		7			10	13	3	8.5	8.5	
<b>PRAKSES</b>													
1	PārZP047	Restorāni	12								I		
2	PārZP020	Viesnīcu vadība	14										I
Kopā			26								12		14
1	PārZ4048	Bakalaura darbs I	2									I	
2	PārZ4049	Bakalaura darbs II	8										E
3	PārZ4020	Valsts eksāmens	2										E
Kopā			93	-	7	-	5	10	13	3	20.5	10.5	24
<b>IZVĒLES KURSI</b>													
1	PārZ3056	Cittautu virtuve	2										
Kopā (izvēlas 6 KP)			6							2			
Pavisam kopā			160	5.5	21.5	10.5	17.5	14.5	18	9	25.5	14	24
				27		28		32.5		34.5			38

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

## 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. Viedu bioģeoķīmiskie 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 darbavietai, 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 pielietošanas 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. Kurša 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 zinātņi 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 dzīvesveids. 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. Kurša 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**

Kurša pirmajā daļā studenti apgūst Latvijas Republikas un Eiropas Savienības likumdošanu patērētāju aizsardzības jomā – regulas, direktīvas, likumus un noteikumus. Kurša otro un trešo 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. Kursā 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 kursa saturs ir veidots no divām daļām – vispārīgās tehnoloģijas un ēdienu gatavošanas tehnoloģijas. Studiju kursa 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 iegūst 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**

#### **Ievadprakse viesmīlības uzņēmumos – 4 KP**

Ievadprakse 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 tipiem 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 darbavietās, 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.

#### **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 produktu 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.