

HOTEL SCHOOL



VIESNĪCU BIZNESA KOLEDŽA

Pirmā līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programmas
„Viesmīlības pakalpojumu organizēšana”

STUDIJU SATURA UN REALIZĀCIJAS APRAKSTS

APSTIPRINĀTS,
„HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
padomes sēdē 2020. gada 29. janvārī

Direktora p.i. Jūlija Pasnaka _____

Rīga 2020

SATURA RĀDĪTĀJS

1. Studiju programmas nosaukums, iegūstamā profesionālā kvalifikācija, prasības attiecībā uz iepriekšējo izglītību	3
2. Studiju programmas studiju saturs un studiju īstenošanas apraksts.....	4
2.1. Studiju programmas mērķi, uzdevumi un sagaidāmie mācīšanās rezultāti un vērtēšanas kritēriji.....	4
2.2. Studiju programmas plāns	8
3. Programmas īstenošanā nepieciešamās materiālās bāzes raksturojums.....	10
4. Pielikumi studiju programmas studiju satura un realizācijas aprakstam.....	12
4.1. Studiju programmas atbilstība valsts profesionālās augstākās izglītības standartam un profesijas standartam.....	12
4.2. Studiju programmas izmaksas un to kalkulācija	16
4.3. Koledžas mācībspēku saraksts	17
4.4. Koledžas palīgpersonāla saraksts	22
4.5. Programmas īstenošanā iesaistītās struktūrvienības.....	23
4.6. Prakses organizēšanas kārtība	24
4.7. Studiju kursu un studiju moduļu apraksti.....	31
4.7.1. Vispārizglītojošie mācību kursi	31
4.7.2. Nozares obligātie mācību kursi.....	61
4.7.3. Nozares izvēles mācību kursi.....	103
4.7.4. Mācību prakse	123

1. Studiju programmas nosaukums, iegūstamā profesionālā kvalifikācija, prasības attiecībā uz iepriekšējo izglītību

Koledžas nosaukums	“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža
Izglītības iestāžu reģistra reģistrācijas apliecības numurs	3347802926
Koledžas juridiskā adrese	Smilšu iela 3, LV-1050, Rīga
Tālruna numurs	
Elektroniskā pasta adrese	info@hotelschool.lv
Studiju programmas nosaukums	Pirmā līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programma „Viesmīlības pakalpojumu organizēšana”
Studiju programmai atbilstošā studiju virziena nosaukums	Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija
Studiju programmas kods saskaņā ar Latvijas izglītības klasifikāciju	41811
Studiju programmas apjoms (KP) un ilgums	2 gadi un 3 mēneši, 90 KP
Studiju programmas īstenošanas veids un forma	Pilna laika klātie – 2 gadi un 3 mēneši
Studiju programmas īstenošanas valoda	Latviešu, angļu
Uzņemšanas prasības	Vidējā izglītība
Iegūstamais grāds vai profesionālā kvalifikācija vai iegūstamais grāds un profesionālā kvalifikācija (kods saskaņā ar Latvijas izglītības klasifikāciju)	Ceturtā līmeņa profesionālā kvalifikācija “Viesnīcu pakalpojumu organizators”. Latvijas izglītības klasifikācijas kods – 41811.
Profesijas nosaukums un kods profesiju klasifikatorā, attiecīgie Ministru kabineta noteikumi	Profesijas kods - 2422 25, Viesnīcu pakalpojumu organizators.
Studiju programmas īstenošanas adrese	“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža, Smilšu iela 3, LV-1050, Rīga
Studiju programmas direktors (vārds, uzvārds, grāds un/ vai profesionālā kvalifikācija, amats, e-pasts un kontakttālrunis)	MIB docents Oļegs Ņikadimovs, olegs@hotelschool.lv , 67213037

2. Studiju programmas studiju saturs un studiju īstenošanas apraksts

Apgūstot pilnu pirmā līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programmu „Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” 90 kredītpunktu apjomā, studējošais iegūst 4. līmeņa profesionālo kvalifikāciju “Viesnīcu pakalpojumu organizators” atbilstoši attiecīgajam Latvijas Republikas profesijas standartam (Profesijas kods - 2422 25). Iegūtā izglītība atbilst 5. Latvijas un Eiropas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim.

2.1. Studiju programmas mērķi, uzdevumi un sagaidāmie mācīšanās rezultāti un vērtēšanas kritēriji

Studiju programmas **mērķis** saskaņā ar Koledžas Attīstības stratēģiju 2016.-2022. gadam ir nodrošināt starptautiskiem standartiem atbilstošu izglītību un sagatavot darba tirgum konkurētspējīgus viesnīcu pakalpojumu organizatorus – speciālistus, kuri ir spējīgi piedalīties viesmīlības uzņēmumu pārvaldē, plānot un koordinēt dienestu darbību, vadīt personālu, veicināt produktu un pakalpojumu pārdošanu un budžeta izpildes kontroli – atbilstoši profesijas standarta un pirmā līmeņa profesionālās augstākās izglītības prasībām.

Studiju programmas **uzdevumi**:

1. nodrošināt studējošo profesionālo sagatavotību darbam viesmīlības uzņēmumos Latvijā un ārzemēs, apgūstot mūsdienu globālajā darba tirgū pieprasītas teorētiskās zināšanas, profesionālas iemaņas un prasmes, kā arī veicinot studējošo pilnveidošanos par garīgi un fiziski attīstītu, brīvu, atbildīgu un radošu personību;
2. veicināt zināšanu un prasmju (arī patstāvīgās mācīšanās prasmju) apguvi, kas nodrošina ceturtnā līmeņa profesionālās kvalifikācijas ieguvu un sekmē konkurētspēju mainīgos sociālekonomiskajos apstākļos;
3. nodrošināt iespēju studiju procesā apgūt visu viesnīcas dienestu darba organizāciju, ievērojot noteiktu pēctecību – no vienkāršāko funkciju izpildes līdz vadošā personāla pienākumu veikšanai, iepazīstoties ar dienestu vadītāju darba specifiku, standartiem un prasībām;
4. veicināt teorētisko zināšanu lietošanu praksē, organizējot obligātas divas mācību prakses katram studējošajam;
5. nodrošinot studējošajiem iespēju iziet praksi vadošajos nozares uzņēmumos ne tikai Latvijā, bet arī ārzemēs (pamatā augsta līmeņa viesnīcās citās ES valstīs);
6. sekmēt studējošo patstāvīgo zinātniski pētniecisko darbību kā pamatu līdzdalībai viesmīlības uzņēmuma darbības plānošanā un koordinēšanā, darbības rezultātīvo rādītāju kontrolē un izvērtēšanā un uzņēmuma attīstības veicināšanā;
7. nodrošināt studējošajiem iespēju attīstīt personīgo kvalitāšu, iemaņu un prasmju kopumu, kuri ir nepieciešami veiksmīgai karjeras uzsākšanai viesmīlības industrijā;
8. radīt motivāciju tālākizglītībai, lai iegūtu otrā līmeņa profesionālo augstāko izglītību un piektā līmeņa profesionālo kvalifikāciju.

Studiju programmas **sagaidāmie mācīšanās rezultāti** ir definēti atbilstoši profesijas “Viesnīcu pakalpojumu organizators” kompetencēm:

1. Spēja izprast viesmīlības un tūrisma nozares struktūru un attīstības tendences, viesnīcas darba organizāciju, struktūru un personāla pienākumus un atbildību.
2. Spēja piedalīties viesmīlības uzņēmuma kvalitātes vadības standartu izstrādāšanā un ieviešanā.
3. Spēja aprakstīt un īstenot viesmīlības uzņēmuma mērķus un darbības plānus, kā arī novērtēt un attīstīt uzņēmuma darbinieku un vadītāju sadarbības prasmes.
4. Spēja identificēt viesmīlības uzņēmuma tirgvedības koncepcijas, plānot un īstenot tirgvedības procesu, koordinējot viesnīcas struktūrvienību darbību.
5. Spēja izprast personāla vadības funkcijas, veikt personāla piesaisti, apmācību un darba efektivitātes novērtēšanu.
6. Spēja izvērtēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu pieprasījumu un kvalitāti pakalpojumu piedāvājuma un kvalitātes uzlabošanai.
7. Spēja organizēt komercdarbību atbilstoši viesmīlības uzņēmuma mērķiem.
8. Spēja izvērtēt uzņēmuma saimniecisko darbību, finanšu rādītājus un sniegt priekšlikumus uzņēmuma darbības uzlabošanai.
9. Spēja plānot un organizēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu piedāvājumu atbilstoši kvalitātes sistēmu prasībām un uzņēmuma mērķiem.
10. Spēja izstrādāt, vadīt un koordinēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu izstrādi, analizēt un novērtēt to rentabilitāti.
11. Spēja sekot līdzi viesmīlības un tūrisma nozares aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām, izmantojot dažādus informatīvos avotus un informācijas tehnoloģijas.
12. Spēja sadarboties ar klientiem, personālu un ieinteresētajām pusēm, izvērtēt sava un komandas darba kvalitāti, atbildēt par rezultātu.
13. Spēja pārzināt un lietot profesionālo viesnīcu vadības programmas, biroja tehniku.
14. Spēja izprast, piemērot un izpildīt normatīvo aktu prasības viesmīlības pakalpojumu jomā.
15. Spēja pārzināt viesmīlības uzņēmuma darba organizācijas un pārvaldes principus.
16. Spēja veidot un izmantot viesu datu banku, ievērojot normatīvo aktu prasības personas datu aizsardzības jomā.
17. Spēja veikt ar darba pienākumiem saistīto dokumentu pārvaldību.
18. Spēja veidot un uzturēt pozitīvu saskarsmi, ievērojot viesmīlības un lietišķās etiķetes, profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus.
19. Spēja ievērot darba un vides aizsardzības normatīvo aktu prasības, uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus, uzņēmumā noteiktās paškontroles sistēmas (HACCP) noteikumus.
20. Spēja ievērot darba tiesisko attiecību normas.
21. Spēja nodrošināt uzņēmuma saimniecības un resursu pārvaldību, nodrošinot videi draudzīgu un ilgtspējīgu uzņēmuma attīstību.
22. Spēja sazināties valsts valodā un vismaz divās svešvalodās, lietojot profesionālo terminoloģiju.
23. Spēja patstāvīgi pilnveidot profesionālās prasmes un zināšanas.
24. Veikt darbu patstāvīgi un uzņemties atbildību un kontroli par sava darba rezultātu.

Studiju programmas apguves rezultātu vērtēšanas kritēriji:

Studējošo iegūto zināšanu, prasmju un kompetenču vērtēšanā tiek ievēroti šādi principi: **pozitīvo sasniegumu summēšanas princips** — iegūtā izglītība tiek vērtēta, summējot pozitīvos sasniegumus;

- **vērtējuma obligātuma princips** — nepieciešams iegūt pozitīvu vērtējumu par programmu pamatdaļās ietvertā obligātā satura apguvi;
- **prasību atklātības un skaidrības princips** — atbilstoši izvirzītajiem programmu mērķiem un uzdevumiem, kā arī mācību kursu mērķiem un uzdevumiem ir noteikts pamatprasību kopums iegūtās izglītības vērtēšanai;
- **vērtēšanā izmantoto pārbaudes veidu dažādības princips** — programmas apguves vērtēšanā izmanto dažādus pārbaudes veidus;
- **vērtējuma atbilstības princips** — pārbaudes darbā tiek dota iespēja apliecināt analītiskās un radošās spējas, zināšanas, prasmes un iemaņas visiem apguves līmeņiem atbilstošos uzdevumos un situācijās. Pārbaudēs iekļaujama satura apjoms atbilst kursu programmās noteiktajam saturam un profesiju standartā noteiktajām prasmju un zināšanu prasībām.

Studiju programmas apguvi vērtē **10 ballu skalā**. To studiju kursu, kuri noslēdzas ar ieskaiti, apguves līmeņa vērtējums var būt arī "**ieskaitīts**" vai "**neieskaitīts**". Par studiju programmas apguvi studējošajam ieskaita kredītpunktus, ja saņemts vērtējums "ieskaitīts" vai 10 ballu skalā tas nav bijis mazāks par 4 — "gandrīz viduvēji".

Studiju kursu apguves vērtēšanu veic studiju kursa mācībspēks vai, nepieciešamības gadījumā, ar Koledžas direktora rīkojumu norīkots cits mācībspēks. Rakstiski izpildītu pārbaudījuma darbu mācībspēks pārbauda un vērtē bez studējošā klātbūtnes. Mācībspēks var samērīgi samazināt pārbaudījuma vērtējumu, ja rakstiski izpildītā darbā ir būtiski valodas trūkumi, kas traucē uztvert darba saturu.

Studiju kursa apguves gala vērtējums tiek aprēķināts atbilstoši studiju kursa aprakstā noteiktai vērtēšanas struktūrai, aprēķinot vidējo svērto atzīmi, t. i., studējošā iegūtos vērtējumus starppārbaudījumos un studiju kursa noslēguma pārbaudījumā reizinot ar % no kopējā novērtējuma un iegūtos skaitļus (balles īpatsvarus) summējot.

Prakses un kvalifikācijas darba aizstāvēšanu vērtē Koledžas direktora izveidotā komisija atbilstoši attiecīgajos Koledžas iekšējos normatīvajos aktos noteiktiem kritērijiem.

Studiju rezultātu apguves vērtējums 10 ballēs:

Balles	Vārdiskais vērtējums	Skaidrojums
10	izcili	Zināšanas, prasmes un kompetence atbilst un pārsniedz studiju kursa prasības; liecina par spēju veikt patstāvīgus pētījumus, problēmu dziļu izpratni.
9	teicami	Zināšanas, prasmes un kompetence atbilst studiju kursa prasībām; pilnīgi apgūta priekšmeta programma, prot risināt atbilstošas problēmas, pamatot un loģiski argumentēt domu, saskatīt un izskaidrot likumsakarības.

8	ļoti labi	Zināšanas, prasmes un kompetence atbilst studiju kursa prasībām; mācību satura pamatjautājumos pauž personisko attieksmi vairāk konstatācijas nekā analīzes līmenī.
7	labi	Zināšanas, prasmes un kompetence atbilst studiju kursa prasībām, taču dažkārt konstatējama neprasme iegūtās zināšanas patstāvīgi izmantot praktisku uzdevumu risināšanā.
6	gandrīz labi	Zināšanas, prasmes un kompetence atbilst studiju kursa prasībām; dažreiz trūkst padziļināta problēmas izpratne, nespēj pilnvērtīgi pielietot zināšanas praksē, bet prot izmantot zināšanas un prasmes pēc parauga.
5	viduvēji	Zināšanas, prasmes un kompetence daļēji atbilst studiju kursa prasībām, lai gan konstatējama vairāku svarīgu problēmu nepietiekoši dziļa izpratne, ir grūtības iegūto zināšanu praktiskā izmantošanā.
4	gandrīz viduvēji	Zināšanas atbilst minimālām kursa prasībām.
3	vāji	Virspusējas zināšanas par studiju kursa svarīgākajām pamatproblēmām.
2	ļoti vāji	Virspusēji apgūti atsevišķi studiju kursa jautājumi.
1	ļoti, ļoti vāji	Pilnībā nav apguvis kursa pamatinformāciju. Nav izpratnes par studiju kursa pamatproblemātiku.

2.2. Studiju programmas plāns

Studiju kursi	Kursa vadītājs	1.sem.	2.sem.	3.sem.	4.sem.	5. sem.	Kredit punkti	Pārb. veids
Vispārīzglītojošie studiju kursi (23 kredītpunkti)								
Profesionālā angļu valoda	Mg. Philol., Mg. Oec. J. Korjuhina	2	2				4	EKS
Profesionālā spāņu/vācu valoda	Dr. Philol. N. Poļakova, Mg. Paed. K. Priedīte			4			4	EKS
Studiju darbu noformēšana un prezentēšana	Dr. paed. I. Margeviča-Grinberga	2					2	IE
Uzņēmējdarbība	Dr. Oec. A. Vītola, MBA O. Nikadimovs			3			3	EKS
Lietvedība un finanses	MIB, Mg. Paed. O. Zvereva		3				3	EKS
Vadības prasmes	Mg. Soc. K. J. Golubeva		2				2	IE
Personāla vadība	Mg. Soc. K. J. Golubeva		2				2	IE
Makroekonomika	MIB, Mg. Paed. O. Zvereva			2			2	IE
Civilā aizsardzība	Mg. Philol., Mg. Oec. J. Korjuhina	1					1	IE
Kopā:		5	9	9	0	0	23	
Nozares studiju kursi - obligātā izvēle (35 kredītpunkti)								
Lietišķā saskarsme	D. Silarāja	2					2	IE
Mūsdienu viesmīlības industrija	Dr. Le Viet Long	3					3	EKS
Ceļojumu un tūrisma industrijas pamati	D. Silarāja		2				2	IE
Istabu nodaļas darba organizēšana	MBA O. Ņikadimovs, Dz. Priedītis	2	2				4	EKS
Viesnīcas vadības datorprogrammas	Dz. Priedītis			2			2	IE
Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana	Mg. Oec. M. Eglīte	3					3	EKS
Konferenču un banketu organizēšana	Mg. Oec. M. Eglīte			2			2	IE
Bāra darba organizēšana	R. Artamonovs		2				2	IE
Likumi viesmīlības nozarē	MIB, Mg. Paed. O. Zvereva			2			2	IE
Viesmīlības uzņēmumu mārketingš	MBA O. Ņikadimovs			4			4	EKS
Pārdošana un tirdzniecības veicināšana	MBA O. Ņikadimovs			2			2	IE
Kvalitātes pārvaldība viesmīlībā	Mg. Philol., Mg. Oec. J. Korjuhina				3		3	EKS
Sagādes un noliktavu saimniecības darba organizēšana	MBA O. Ņikadimovs				2		2	IE
Ilgtermiņa resursu pārvaldība viesmīlībā	MBA O. Ņikadimovs				2		2	IE
Kopā:		10	6	12	7	0	35	
Nozares studiju kursi - brīvā izvēle (8 kredītpunkti)								
Mūsdienu gastronomija	R. Artamonovs	2	2				4	EKS
Sanitārija un higiēna	R. Artamonovs	2					2	IE
Latviešu valoda ārzemniekiem	Mg. Paed. E. Ādmidiņš	2	2				4	EKS
Darbiekartošanās un profesionālā pilnveide	MIB, Mg. Paed. O. Zvereva		2				2	IE
Viesmīlības pakalpojuma piedāvājuma izstrāde	MBA O. Ņikadimovs				2		2	IE
Darbs multikulturālā vidē	Mg. Oec. Tatjana Titareva				2		2	IE
Kūrortviesnīcu speciālie pakalpojumi	Mg. Philol., Mg. Oec. J. Korjuhina				2		2	IE
Kopā:		2	4	0	2	0	8	

Prakse ne mazāk kā 16KP (16 kredītpunkti)								
Mācību prakse 1	Ā. Dombrovska, MBA O. Ņikadimovs, MIB, Mg. Paed. O. Zvereva	4					4	IE
Mācību prakse 2	Ā. Dombrovska, MBA P. Ņikadimovs, MIB, Mg. Paed. O. Zvereva				10	2	12	IE
	Kopā:	4	0	0	10	2	16	
Kvalifikācijas darbs ne mazāk kā (8 kredītpunkti)								
Kvalifikācijas darba izstrāde un aizstāvēšana	Mg. Philol., Mg. Oec. J. Korjuhina, MBA O. Ņikadimovs, MIB, Mg. Paed. O. Zvereva					8	8	EKS
	Kopā:	0	0	0	0	8	8	EKS
	KOPĀ:	21	19	21	19	10	90	

3. Programmas īstenošanā nepieciešamās materiālās bāzes raksturojums

„HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas ēka atrodas Vecrīgā (Smilšu ielā 3), tā ir unikāls Latvijas vēsturiskā mantojuma piemineklis, kura saglabāšana ir aizsargāta ar likumu. Ēkai nav savas teritorijas, jo tā atrodas blīvi apbūvētajā pilsētas daļā, taču 100 metru attālumā ir parks (Bastejkalns), kas ļauj studējošajiem iespēju baudīt dabas skaistumu un svaigo gaisu nodarbību starpbrīžos.

Telpu iekārtojums un platība ir atbilstoša izglītības iestādes īstenojamo izglītības programmu specifikai un izglītojamo skaitam. Šobrīd izmantotā telpu platība sastāda 480 m², kas ietver lekciju telpas, datorklasi, bibliotēku, praktisko mācību telpas - mācību restorānu un virtuvi, kā arī garderobi un administrācijas telpas.

„HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas telpas ir funkcionālas, estētiski noformētas, tīras un kārtīgas. Sanitārhygiēniskie apstākļi (apgaismojums, temperatūra, uzkopšana u.tml.) „HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas telpās ir atbilstoši studiju procesa prasībām. Ir kontroles institūciju veikto pārbaužu aktu reģistrācijas žurnāls (reģistrs), pārbaužu dokumenti ir pieejami.

Tajā pašā laikā „HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžai ir noslēgti atbilstoši sadarbības līgumi ārpus izglītības iestādes organizējamo praktisko darbu, praktisko mācību īstenošanai (ar viesnīcām, restorāniem un bāriem).

Izglītības procesā „HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas mācībspēki pielieto mūsdienīgus materiāltehniskos līdzekļus, jaunākās tehnoloģijas (IT iekārtas, audio un videoiekārtas) – lekciju laikā rāda „PowerPoint” prezentācijas un mācību filmas, svešvalodu nodarbībās atskaņo audio ierakstus.

Datorklasē ir pieejama jaunākā viesnīcu vadības datorprogrammas „Micros Opera” versija, līdz ar to studējošajiem ir iespēja to apgūt izglītības iestādes telpās. Interneta pieslēgums ir brīvi pieejams „HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas personālam un studējošajiem izglītības iestādes darbības laikos.

Praktiskās nodarbības notiek koledžas mācību restorānā un virtuvē.

„HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas elektroniskajā vietnē internetā izglītojamajiem ir pieejami „HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas īstenoto izglītības programmu apguvei nepieciešamie mācību materiāli (grāmatas, nodarbību konspekti, mācību video, saites uz citiem resursiem u.c.). Koledža 2016. gadā noslēdza līgumus (un regulāri tos atjauno) ar divām akadēmiskajā vidē plaši atzītām elektroniskajām datu bāzēm – *Emerald Publishing* un *e-LANBOOK*, tādējādi nodrošinot Koledžas mācību spēkiem un studējošajiem pieeju jaunākajiem zinātniskajiem un pētnieciskajiem izdevumiem, rakstiem un mācību grāmatām.

2014.-2016. gadu laikā Koledžas mācību spēki izstrādāja ap 70 dažādus speciāli veidotus mācību un metodiskos materiālus trīs dažādās valodās – latviešu, angļu un krievu. Mācību spēku veiktais pētnieciskais darbs ir Latvijas viesmīlības nozarei ļoti nozīmīgs, jo pašlaik cita līdzvērtīga mācību literatūra latviešu valodā nav pieejama. Sagatavotie mācību

materiāli pieejami kā drukātā, tā digitālā formātā. Tos ir iespējams lejupielādēt un ir izveidoti arī mācību video.

Atbilstoši Koledžas Attīstības stratēģijai 2016-2022. gadam, tā turpinās attīstīt metodisko un informatīvo bāzi, lai Koledžas mācību spēki, izglītojamie un studējošie varētu īstenot aktuālās zinātnes atziņās un profesionālas jomas prasībās balstītu studiju un pētniecisko darbību.

Materiālo bāzi studiju programmas „Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” apguvei veido*:

- auditorijas, katra no tām aprīkota ar multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaņas aparatūru) un tāfeli;
- datorklase (ar viesnīcu vadības datorprogrammu "Micros Opera");
- bibliotēka ar lasītavu un datoriem ar pastāvīgo Interneta pieslēgumu (abonētas datubāzes Emerlad, E-lanbook)
- printeri, skeneri un kopēšanas iekārtas studējošo un lektoru studiju un pētnieciskajam darbam;
- restorāna un bāra profesionālās iekārtas praktisko mācību telpās, kā piem. kafijas aparāts, blenderis, šeikeri, trauki, glāzes, galda piederumi, tekstils, dekorī u.c. aprīkojums;
- profesionāli aprīkota mācību virtuve, kura pilnībā atbilst programmas īstenošanas uzdevumiem; piem. konvekcijas krāsns, tvaiku nosūcējs, indukcijas plītis, nerūsējošā tērauda virtuves galdi un plaukti, aukstais galds, trauku mazgājamā mašīna un profesionāli aprīkotas izlietnes, ēdienu gatavošanas piederumi utt.
- kabineti lektoru metodiskajam un pētnieciskajam darbam.

**Visi koledžas materiāltehniskie līdzekļi un iekārtas ir darba kārtībā un droši lietošanā. Notiek to regulāra apkope un remonts.*

4. Pielikumi studiju programmas studiju satura un realizācijas aprakstam

4.1. Studiju programmas atbilstība valsts profesionālās augstākās izglītības standartam un profesijas standartam

Studiju programmas saturs atbilst Ministru kabineta noteikumos Nr. 141 no 2001. gada 20. marta "Noteikumi par pirmā līmeņa profesionālās augstākās izglītības valsts standartu" izvirzītajām prasībām. Atbilstība ir norādīta šajā tabulā:

Noteikumi par pirmā līmeņa profesionālās augstākās izglītības valsts standartu	Studiju programma "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana"
Programmas apjoms ir no 80 līdz 120 kredītpunktiem	90 KP
Mācību kursi - kopējais apjoms - ne mazāk kā 56 kredītpunkti, bet nepārsniedzot 75 % no programmas kopējā apjoma	68 KP
Vispārīzglītojošie mācību kursi - ne mazāk kā 20 kredītpunktu	23 KP
Nozares mācību kursi - ne mazāk kā 36 kredītpunkti	43 KP
Prakse - ne mazāk kā 16 kredītpunktu	16 KP
Kvalifikācijas darbs - ne mazāk kā 8 kredītpunkti, bet nepārsniedzot 10 % no programmas kopējā apjoma	8 KP
Obligātajā saturā iekļauj moduli uzņēmējdarbības profesionālo kompetenču veidošanai - ne mazāk kā 6 kredītpunkti	Obligātajā saturā iekļauti šādu studiju kursi: "Uzņēmējdarbība" 3 KP apjomā; "Lietvedība un finanses" 3 KP apjomā; "Vadības prasmes" 2 KP apjomā; "Viesmīlības uzņēmumu mārketinga" 4 KP apjomā; "Pārdošana un tirdzniecības veicināšana" 2 KP apjomā, "Personāla vadība" 2 KP apjomā; "Kvalitātes pārvaldība viesmīlībā" 3 KP apjomā; KOPĀ: 19 KP

Studiju programma „Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” atbilst profesijas „Viesnīcu pakalpojumu organizators” standarta prasībām (profesijas kods: 2422 25). Standarta aktualizācijas projekta darba grupā piedalījās arī „HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas pārstāvis. Atbilstība ir norādīta šajā tabulā:

Profesijas standartā paredzētās kompetences	Studiju kursi, kas paredzēti šo kompetenču apguvei
Spēja izprast viesmīlības un tūrisma nozares struktūru un attīstības tendences, viesnīcas darba organizāciju, struktūru un personāla pienākumus un atbildību.	• Mūsdienu viesmīlības industrija • Ceļojumu un tūrisma industrijas pamati • Istabu nodaļas darba organizēšana
Spēja piedalīties viesmīlības uzņēmuma kvalitātes vadības standartu izstrādāšanā un ieviešanā	• Kvalitātes pārvaldība uzņēmējdarbībā
Spēja aprakstīt un īstenot viesmīlības uzņēmuma mērķus un darbības plānus, kā arī novērtēt un attīstīt uzņēmuma darbinieku un vadītāju sadarbības prasmes.	• Uzņēmējdarbība • Personāla vadība • Vadības prasmes
Spēja identificēt viesmīlības uzņēmuma tirgvedības koncepcijas, plānot un īstenot tirgvedības procesu, koordinējot viesnīcas struktūrvienību darbību.	• Viesmīlības uzņēmumu mārketinga • Pārdošana un tirdzniecības veicināšana
Spēja izprast personāla vadības funkcijas, veikt personāla piesaisti, apmācību un darba efektivitātes novērtēšanu.	• Personāla vadība • Vadības prasmes
Spēja izvērtēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu pieprasījumu un kvalitāti pakalpojumu piedāvājuma un kvalitātes uzlabošanai.	• Kvalitātes pārvaldība uzņēmējdarbībā • Istabu nodaļas darba organizēšana
Spēja organizēt komercdarbību atbilstoši viesmīlības uzņēmuma mērķiem.	• Uzņēmējdarbība • Istabu nodaļas darba organizēšana • Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana • Konferenču un banketu organizēšana • Sagādes un noliktavu saimniecības darba organizēšana • Ilgtspējīga resursu pārvaldība viesmīlībā • Bāra darba organizēšana
Spēja izvērtēt uzņēmuma saimniecisko darbību, finanšu rādītājus un sniegt priekšlikumus uzņēmuma darbības uzlabošanai.	• Lietvedība un finanses
Spēja plānot un organizēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu piedāvājumu atbilstoši kvalitātes sistēmu prasībām un uzņēmuma mērķiem.	• Kvalitātes pārvaldība uzņēmējdarbībā • Istabu nodaļas darba organizēšana

Spēja izstrādāt, vadīt un koordinēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu izstrādi, analizēt un novērtēt to rentabilitāti.	• Viesmīlības pakalpojuma piedāvājuma izstrāde • Uzņēmējdarbība
Spēja sekot līdzi viesmīlības un tūrisma nozares aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām, izmantojot dažādus informatīvos avotus un informācijas tehnoloģijas.	• Ceļojumu un tūrisma industrijas pamati • Mūsdienu viesmīlības industrija • Mūsdienu gastronomija • Studiju darbu noformēšana un prezentēšana
Spēja sadarboties ar klientiem, personālu un ieinteresētajām pusēm, izvērtēt sava un komandas darba kvalitāti, atbildēt par rezultātu.	• Lietišķā saskarsme • Personāla vadība • Vadības prasmes
Spēja pārzināt un lietot profesionālo viesnīcu vadības programmas, biroja tehniku.	• Viesnīcas vadības datorprogrammas
Spēja izprast, piemērot un izpildīt normatīvo aktu prasības viesmīlības pakalpojumu jomā.	• Likumi viesmīlības nozarē
Spēja pārzināt viesmīlības uzņēmuma darba organizācijas un pārvaldes principus.	• Istabu nodaļas darba organizēšana • Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana • Konferenču un banketu organizēšana • Sagādes un noliktavu saimniecības darba organizēšana • Bāra darba organizēšana
Spēja veidot un izmantot viesu datu banku, ievērojot normatīvo aktu prasības personas datu aizsardzības jomā.	• Likumi viesmīlības nozarē • Istabu nodaļas darba organizēšana
Spēja veikt ar darba pienākumiem saistīto dokumentu pārvaldību.	• Lietvedība un finanses • Sagādes un noliktavu saimniecības darba organizēšana • Istabu nodaļas darba organizēšana
Spēja veidot un uzturēt pozitīvu saskarsmi, ievērojot viesmīlības un lietišķās etiķetes, profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus.	• Lietišķā saskarsme • Darbs multikulturālā vidē • Prakse
Spēja ievērot darba un vides aizsardzības normatīvo aktu prasības, uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus, uzņēmumā noteiktās paškontroles sistēmas (HACCP) noteikumus.	• Likumi viesmīlības nozarē • Ilgtspējīga resursu pārvaldība viesmīlība • Civilā aizsardzība • Mūsdienu gastronomija • Sanitārija un higiēna • Prakse
Spēja ievērot darba tiesisko attiecību normas.	• Personāla vadība • Prakse
Spēja nodrošināt uzņēmuma saimniecības un resursu pārvaldību, nodrošinot videi	• Ilgtspējīga resursu pārvaldība viesmīlība

draudzīgu un ilgtspējīgu uzņēmuma attīstību.	• Sagādes un noliktavu saimniecības darba organizēšana
Spēja sazināties valsts valodā un vismaz divās svešvalodās, lietot profesionālo terminoloģiju.	• Profesionālā angļu valoda • Profesionālā spāņu valoda • Profesionālā vācu valoda • Latviešu valoda ārzemniekiem
Spēja patstāvīgi pilnveidot profesionālās prasmes un zināšanas.	• Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide
Spēja veikt darbu patstāvīgi un uzņemties atbildību un kontroli par sava darba rezultātu.	• Prakse

4.2. Studiju programmas izmaksas un to kalkulācija

Nr.p.k.	Izdevumu posteņi	Izmaksas mēnesī EUR	Izmaksas gadā EUR
1.	Darbinieku darba algu izmaksas		96 104
1.1.	Akadēmiskā personāla atalgojums	2 520	30 240
1.2.	Mācību palīgpersonāla atalgojums	3 060	36 720
1.3.	Administratīvā personāla atalgojums	650	7 800
1.4.	Saimnieciskā personāla atalgojums	250	3 000
1.5.	Darbinieku sociālais nodoklis (kopā)	1 529	18 344
2	Materiālās un informatīvās bāzes izmaksas		32 760
2.1.	Nekustāmā īpašuma izmaksas	2 125	25 500
2.2.	Iekārtu un aprīkojuma modernizācijas izmaksas	245	2 940
2.3.	Mācību literatūras un zinātnisko datu bāžu izmaksas	300	3 600
2.4.	Kancelejas preču iegāde	60	720
2.5.	Pārtikas produktu iegāde praktiskajām nodarbībām	130	1 560
3	Pakalpojumu izmaksas		2 750
3.1.	Praktisko mācību organizēšana ārpus Koledžas		400
3.2.	IT pakalpojumu izmaksas		1 650
3.3.	Sakaru pakalpojumu izmaksas		700
4	Mārketinga izmaksas		5 500
4.1.	Reklāmas izvietošana internetā un soc. tīklos		3 000
4.2.	Lokālā mārketinga aktivitātes - izstāde "SKOLA 2019"		1800
4.3.	Reklāmas materiālu (bukletu, baneru u.c.) ražošana		700
Kopējie izdevumi gadā:			137 114

4.3. Studiju programmas īstenošanā iesaistīto mācībspēku saraksts

Nr.	Mācībspēku vārds, uzvārds	Grāds/ profesionālā kvalifikācija	Ievēlēšanas statuss vērtēja majā augstskolā vai koledžā (Ir/Nav)	Amats augstskolā/ koledžā kā vēlētām akadēmiskajām personālam vai mācībspēka statuss (vieslektors)	Mācībspēku īstenotās studiju programmas atbilstošajos studiju virzienos, norādot studiju virzienu un tam atbilstošās studiju programmas	Atbilstība normatīvajiem aktiem:	
						Akadēmiskā personāla valsts valodas prasme	Akadēmiskā personāla svešvalodu zināšanu līmenis (ja programmā tiek īstenota svešvalodā)
1.	Oļegs Ņikadimovs	Profesionālais maģistra grāds starptautiskās uzņēmējdarbības vadībā, kvalifikācija - uzņēmumu un iestāžu vadītājs (Starptautiskā tūrisma un viesmīlības nozares uzņēmuma vadība); Profesionālā augstākā izglītība, kvalifikācija - tehniskais tulks referents.	Ir	Docents	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C2
2.	Olga Zvereva	Profesionālais maģistra grāds, kvalifikācija - angļu valodas skolotājs; Profesionālais maģistra grāds starptautiskās uzņēmējdarbības vadībā, kvalifikācija - uzņēmumu un iestāžu vadītājs.	Ir	Lektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C2
3	Jekaterina Korjuhina	Humanitāro zinātņu maģistra grāds angļu filoloģijā; Humanitāro zinātņu bakalaura grāds filoloģijā; Sociālo zinātņu maģistra grāds ekonomikā; Ekonomikas	Ir (līdz 20.12. 2020.)	Lektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C1	C2

		zinātņu bakalaura grāds; Ekonomista kvalifikācija specialitātē Uzņēmējdarbības ekonomika.					
4	Kristīne Joanna Golubeva	Sociālo zinātņu maģistra grāds vadībzinātnē; Sociālo zinātņu bakalaura grāds ekonomikā.	Ir	Lektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C1
5	Dzintars Priedītis	Mākslas bakalaura grāds kompozīcijas specialitātē; Profesionālā kvalifikācija - mūzikas teorētisko priekšmetu skolotājs, vispārējo klavieru skolotājs. Profesionālā kvalifikācija - viesmīlības pakalpojumu speciālists.	Ir	Lektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C1
6	Marta Eglīte	Profesionālais maģistra grāds, kvalifikācija - uzņēmumu un iestāžu vadītājs; Profesionālais bakalaura grāds, kvalifikācija - uzņēmumu un iestāžu vadītājs; Bakalaura grāds starptautiskās viesmīlības menedžmentā.	Ir	Lektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C2
7	Anita Strazdiņa Kuļikovska	Maģistra grāds akadēmiskajā pedagoģijā; Sociālo zinātņu bakalaura grāds vadībzinātnē; Pirmā līmeņa profesionālā augstākā izglītība,	Ir	Lektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības	C2	C1

		kvalifikācija-surdotulks			pakalpojumu organizēšana".		
8	Natalja Poļakova	Filoloģijas doktora zinātniskais grāds cittaotu literatūras vēsturē; Maģistra grāds vācu filoloģijā.	Ir	Docents	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	B2
9	Le Viet Long	Doktora grāds uzņēmumu vadībā un Maģistra grāds uzņēmējdarbības vadībā (Viesmīlība un tūrisms).	Nav	Viesdocents	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	A1	C2
10	Ieva Margēviča Grīnberga	Pedagoģijas doktora zinātniskais grāds augstskolas pedagoģijā; Izglītības zinātņu maģistra grāds pedagoģijā; Izglītības zinātņu bakalaura grāds.	Nav	Viesdocents	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	B2
11	Alise Vītola	Ekonomikas doktora zinātniskais grāds; Profesionālais maģistra grāds ekonomikā; Profesionālais bakalaura grāds uzņēmējdarbības vadīšanā; Pirmā līmeņa profesionālā augstākā izglītība ekonomikā un uzņēmējdarbībā.	Nav	Viesdocents	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C2

12	Tatjana Titareva	Starptautiskais maģistra grāds sabiedrības pārvaldē; Bakalaura grāds uzņēmējdarbības vadībā.	Nav	Vieslektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C2
13	Diāna Silarāja	Profesionālais bakalaura grāds uzņēmējdarbībā, restorānu un viesnīcu vadītāja kvalifikācija	Nav	Vieslektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C2
14	Romāns Artamonovs	Profesionālais bakalaura grāds, kvalifikācija - uzņēmējdarbības vadītājs; Profesionālā vidējā izglītība, kvalifikācija - restorānu servisa komercdarbinieks.	Nav	Vieslektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	B2	B2
15	Eduards Ādmīdiņš	Ekonomista kvalifikācija uzņēmējdarbības vadībā; Profesionālais maģistra grāds, kvalifikācija - filologs, latviešu valodas un literatūras pasniedzējs.	Nav	Vieslektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana".	C2	C1
16	Klāra Priedīte	Profesionālais maģistra grāds un piektā līmenā profesionālā kvalifikācija - vidusskolas spāņu un angļu valodas skolotājs.	Nav	Vieslektors	Virziens - "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma - "Viesmīlības pakalpojumu	C2	C2

					organizēšana"		
--	--	--	--	--	---------------	--	--

4.4. Studiju programmas īstenošanā iesaistītā palīgpersonāla saraksts

Vārds, uzvārds, amats	Amata pienākumi
Inga Zūle, Studiju daļas vadītāja	Nodarbību un lektoru konsultāciju laiku sarakstu sastādīšana, valsts noslēguma pārbaudījuma plānošana un organizēšana u.c. pienākumi
Oļegs Ņikadimovs, studiju programmas direktors	Studiju kursu aprakstu aktualizēšanas koordinēšana, studiju programmas izmaiņu projekta sagatavošana, studiju programmas pašnovērtējuma ziņojuma izstrāde u. c. pienākumi
Ārija Dombrovska, prakses vietu koordinatore	Sadarbības vadīšana ar darba devējiem, kas nodrošina prakses vietas programmas studējošajiem, prakses termiņu saskaņošana, prakses dokumentācijas kārtošana u.c. pienākumi
Jekaterina Korjuhina, iekšējais kvalitātes auditors	Pārbaudes darbu un vērtējumu iekšējais kvalitātes audits
Jekaterina Sadovaja, studiju metodiķe	Studiju procesa un studējošo lietvedības kārtošana, konsultēšana
Anita Brutāne, studentu servisa speciāliste	Studiju līgumu sagatavošana, studējošo konsultēšana par studiju kreditēšanas iespējām, studiju maksas atlaidēm, izmitināšanu studentu apartamentos, sabiedriskā transporta atlaidēm u.c. jautājumiem
Linda Šnore, bibliotekāre	Bibliotekāro pakalpojumu sniegšana studējošajiem
Konstantīns Savenkovs, datorsistēmu administrators	<i>Moodle</i> platformas darbības nodrošināšana, lietotāju reģistrēšana studiju kursiem
Irīna Koņkova, grāmatvede	Rēķinu izstādīšana, maksājumu ieņēmamošana, algu aprēķināšana u.c.

4.5. Programmas īstenošanā iesaistītās struktūrvienības

Struktūrvienības nosaukums	Struktūrvienības uzdevumi
Studiju daļa	Studiju un metodiskā darba plānošana, organizācija un īstenošanas kontrole, studējošo lietvedības kārtošana, studiju procesa iekšējais kvalitātes audits, studējošo konsultēšana par jautājumiem, kas ir saistīti ar studiju procesu
Pētniecības un projektu daļa	Akadēmiskā personāla un studējošo pētnieciskā darba plānošana, organizēšana un īstenošanas kontrole, pētniecības atskaites pasākumu (semināri un konferences) organizēšana, starptautiskās sadarbības projektu īstenošana
Studentu serviss	Studējošo konsultēšana par studiju kreditēšanas iespējām, studiju maksas atlaidēm, izmitināšanu studentu apartamentos, sabiedriskā transporta atlaidēm u.c. studējošajiem aktuālajiem jautājumiem, kas nav Studiju daļas kompetencē
Studentu parlaments	Studējošo interešu pārstāvība koledžā un ārpus tās, kultūras un izklaides pasākumu organizēšana studējošajiem
Bibliotēka	Bibliotekāro pakalpojumu sniegšana studējošajiem
Izdevniecība	Studiju un metodisko līdzekļu izdošana
Grāmatvedība	Finanšu uzskaite, algu aprēķini un izmaksa

4.6. Prakses organizēšanas kārtība

APSTIPRINĀTA
„HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
2019.gada 25.oktobra padomes sēdē
protokols 4-16/1

Rīgā, 2019. gada 1. novembrī

Nr.4-3/3

PRAKSES ORGANIZĒŠANAS KĀRTĪBA “HOTEL SCHOOL” VIESNĪCU BIZNESA KOLEDŽĀ

Izstrādāta saskaņā ar
Profesionālās izglītības likuma
7.panta 4.punktu un 31.panta sesto daļu un
2012.gada 20.novembra MK noteikumiem Nr. 785

I VISPĀRĪGIE NOTEIKUMI

1. Lietotie termini:
 - 1.1. **mācību prakse** — attiecīgās profesionālās izglītības programmas praktiskās daļas apguve ārpus izglītības iestādes;
 - 1.2. **praktikants** — studējošais, kas saskaņā ar attiecīgās profesionālās izglītības programmas praktiskās daļas apguvi atrodas mācību praksē iestādē, pie komersanta vai biedrībā (turpmāk – prakses vieta).
2. Šī kārtība (turpmāk – Kārtība) ir izstrādāta ar mērķi palīdzēt mācību prakses organizēšanā iesaistītajām pusēm, nosakot katra prakses posma norises kārtību. Kārtība nosaka kritērijus, kuri studējošajam jāizpilda, lai saņemtu pielaišanu pie prakses, definē prakses vietu, nosaka kārtību, kādā organizējama praktikantu mācību prakse, kā arī katras iesaistītās puses tiesības un pienākumus, sniedz norādījumus rīcībai ārkārtas situācijās, kā arī definē prasības prakses pārskata izstrādei un aizstāvēšanai. Tāpat Kārtība ietver prakses organizācijai nepieciešamo dokumentu paraugus.
3. Kārtība reglamentē mācību prakses organizēšanu “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas (turpmāk – Koledža) īstenotajā 1.līmeņa augstākās profesionālās izglītības studiju programmā “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana.”

II PIELAIŠANA PIE MĀCĪBU PRAKSES

4. Koledža pielaiž pie mācību prakses studējošo, kurš atbilst šādām prasībām:
 - 4.1. studējošajam **nav finansiālu parādu** par studiju maksu un citiem izglītības iestādes sniegtajiem pakalpojumiem;
 - 4.2. studējošais **ievēro Koledžas izstrādātos iekšējās kārtības noteikumus**;
 - 4.3. studējošais ir izpildījis studiju programmas prasības apstiprinātajos termiņos un viņam **nav akadēmisku parādu** par iepriekšējo studiju periodu.

III PRAKSE VIETA

5. Prakses vieta var būt tikai tāda iestāde, komersants vai biedrība, kuras **pamatdarbība ir viesmīlības pakalpojumu organizēšana** (izmitināšana, ēdināšana, atpūtas organizēšana) vai tai pielīdzināma iestāde, komersants vai biedrība.
6. Koledža nodrošina studējošos ar prasībām atbilstošām prakses vietām no Koledžas sadarbības partneru skaita. Par sadarbību ar partneriem, kas var būt potenciālas prakses vietas Koledžas studējošajiem, atbild Koledžas **prakses vietu koordinators**.
7. Studējošam ir tiesības piedāvāt savu prakses vietu, kuras atbilstību prasībām izvērtē un apstiprina Koledžas prakses vietu koordinators.

IV PRAKSES ORGANIZĒŠANAS KĀRTĪBA

8. Mācību prakses organizēšanā piedalās izglītības iestāde, prakses vieta un praktikants.
9. Mācību prakses sākuma un beigu datumus, t.sk. prakses aizstāvēšanas datumu norāda **nodarbību sarakstā**, kuru apstiprina Koledžas direktors.
10. Koledžas direktors ne vēlāk kā 30 dienas pirms prakses uzsākšanas izdod **rīkojumu par studējošo pielaišanu pie mācību prakses**, balstoties uz šīs Kārtības 2. punktā norādītām prasībām, kā arī **norīko mācību prakses vadītāju** katram studējošajam no Koledžas akadēmiskā personāla vidus.
11. Koledžas prakses vietu koordinators ne vēlāk kā 30 dienas pirms prakses uzsākšanas aktualizē **potenciālo prakses vietu sarakstu** no Koledžas sadarbības partneru skaita un publicē to, iekļaujot kontaktinformāciju un prakses vietas izteikto piedāvājumu / prasības Koledžas e-studiju vidē, tādējādi informējot studējošos par Koledžas sadarbības partneru piedāvātajām prakses iespējām un nosacījumiem.
12. Koledžas prakses vietu koordinators ne vēlāk kā 20 dienas pirms mācību prakses uzsākšanas individuāli **saskaņo prakses vietu ar studējošo**, informējot par Koledžas nodrošināto vai apstiprinot studējošā patstāvīgi sameklēto prakses vietu. Pēc prakses vietas saskaņošanas **studējošā pienākums ir sakārtot nepieciešamo dokumentāciju** (skat. 5. nodaļu) mācību prakses uzsākšanai un iesniegt parakstītu prakses līgumu Koledžas studiju daļā (43.kab.).
13. Pēc prakses līguma saņemšanas, Koledžas direktors izdod **rīkojumu par studējošā nosūtīšanu mācību praksē** prakses līgumā norādītajā prakses vietā. Studējošo var nenorīkot gadījumā, ja studējošais neatbilst kritērijiem par pielaišanu pie prakses (skat. 2. nodaļu).

14. Mācību prakses vadītājs ne vēlāk kā 10 dienas pirms mācību prakses uzsākšanas **informē studējošo par mācību prakses norisi, mērķiem, uzdevumiem un vērtēšanas kritērijiem.**
15. Studējošais piedalās mācību praksē atbilstoši apstiprinātajiem prakses sākuma un beigu datumiem, pildot mācību prakses programmā (skat. 2. pielikumu) paredzētos uzdevumus.

V PRAKSES DOKUMENTĀCIJA

16. Prakses organizēšanai nepieciešami šādi pamatdokumenti (turpmāk – prakses dokumenti):
 - 16.1. **prakses programma** (skat. 1. un 2. pielikumu);
 - 16.2. **prakses līgums** (skat. 3. pielikumu) - izglītības iestādes pārstāvis, prakses vietas pārstāvis un praktikants noslēdz trīspusēju līgumu par mācību praksi, kurā nosaka izglītības iestādes, prakses vietas un praktikanta tiesības un pienākumus, prakses ilgumu un līguma izbeigšanas nosacījumus. Ja praktikants ir nepilngadīga persona, viņa vietā līgumu par mācību praksi noslēdz praktikanta likumiskais pārstāvis;
 - 16.3. **praktikanta raksturojums** (skat. 4. pielikumu);
 - 16.4. **prakses pārskats.**
17. Prakses organizācijai Latvijā nepieciešami šādi papildus dokumenti (turpmāk – pārējie dokumenti):
 - 17.1. **apliecība** par kursa “Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumos” noklausīšanos (atbilstoši 29.09.2015 MK noteikumiem Nr. 545 “Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā”);
 - 17.2. **veidlapa** Nr. 027/u (atbilstoši 24.07.2018. MK noteikumiem Nr.447 “Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbauci veikšanas kārtība.”)
18. Prakses organizācijai ārzemēs nepieciešami šādi papildus dokumenti (turpmāk – pārējie dokumenti):
 - 18.1. attiecīgās valsts vēstniecības izdota ieeļošanas **vīza** un/ vai uzturēšanās un darba atļauja;
 - 18.2. veselības **apdrošināšana**;
19. Pirms praktikanta apstiprināšanas prakses vieta var prasīt iesniegt **praktikanta CV** (latviešu valodā vai svešvalodās ārzemju prakses gadījumā) vai aizpildīt noteikta parauga pieteikuma anketu (turpmāk – pieteikuma dokumenti). Studējošā, kurš pretendē uz izglītības iestādes piedāvāto prakses vietu, pienākums ir sagatavot pieteikuma dokumentus atbilstoši prasībām un savlaicīgi (ne vēlāk kā iepriekš paziņotajā termiņā), tos iesniedzot Koledžas prakses vietu koordinātoram. Pretējā gadījumā studējošo var nenorīkot praksē plānotajā termiņā, pārceļot to uz nākamā studiju posmu vai pagarinot kopējo studiju laiku, lai studējošais varētu izpildīt studiju programmas prasības. Šādā gadījumā tiks piemērota atkārtota studiju maksa.
20. Pirms praktikanta apstiprināšanas prakses vieta var organizēt **pārrunas** ar potenciālo kandidātu (klātienē vai izmantojot Skype u.c. tehnoloģijas). Studējošā, kurš pretendē uz izglītības iestādes piedāvāto prakses vietu, pienākums ir norunātā laikā ierasties

uz pārrunām vai iepriekš paziņot Koledžas prakses vietu koordinatoram par apstākļiem, kuru dēļ studējošais nevar norunātajā laikā piedalīties pārrunās. Pretējā gadījumā studējošo var nenorīkot praksē plānotajā termiņā, pārceļot to uz nākamo studiju posmu vai pagarinot kopējo studiju laiku, lai studējošais varētu izpildīt studiju programmas prasības. Šādā gadījumā tiks piemērota atkārtota studiju maksa.

VI IZGLĪTĪBAS IESTĀDES TIESĪBAS UN PIENĀKUMI:

21. Tiesības:

- 21.1. ar izglītības iestādes direktora rīkojumu atsaukt studējošo no prakses, ja:
- 21.2. netiek izpildīti kritēriji par pielaišanu pie prakses (skat.2. nodaļu);
- 21.3. studējošais nesagatavo nepieciešamo dokumentāciju (skat. 5. nodaļu);
- 21.4. studējošais neievēro prakses vietas norādījumus prakses veikšanai, iekšējās kārtības noteikumus, darba drošības vai aizsardzības prasības;
- 21.5. prakses vietā tiek konstatēti studējošā (praktikanta) dzīvībai vai veselībai apdraudoši apstākļi vai citi pārkāpumi (neatbilstoša slodze u.c.).

22. Pienākumi:

- 22.1. nodrošināt studējošo ar prakses vietu;
- 22.2. iecelt mācību prakses vadītāju – izglītības iestādes akadēmiskā personāla pārstāvi, kurš kontrolē prakses norisi un sniedz atbalstu praktikantam prakses laikā saskaņā ar apstiprināto prakses programmu;
- 22.3. iepazīstināt studējošo ar prakses mērķiem, uzdevumiem un vērtēšanas kritērijiem, kā arī ar viņa tiesībām un pienākumiem prakses laikā;
- 22.4. novērtēt studējošā sasniegtos mācīšanās rezultātus praksē.

VII PRAKTIKANTA TIESĪBAS UN PIENĀKUMI:

23. Tiesības:

- 23.1. saņemt informāciju no Koledžas prakses vietu koordinatora par prakses vietu;
- 23.2. saņemt informāciju no prakses vadītāja par prakses norisi, mērķiem, uzdevumiem, vērtēšanas kritērijiem, kā arī par praktikanta tiesībām un pienākumiem;
- 23.3. atteikties no prakses darbu veikšanas, ja darba apstākļi rada draudus personiskajai vai apkārtējo cilvēku veselībai un dzīvībai, par to paziņojot izglītības iestādei;
- 23.4. saņemt konsultācijas ar praksi saistītos jautājumos no mācību prakses vadītāja.

24. Pienākumi:

- 24.1. iepazīties ar šo Kārtību un tās pielikumiem;

- 24.2. pirms mācību prakses sagatavot un iesniegt prakses pieteikuma dokumentus, piedalīties pārrunās, kā arī nokārtot prakses organizēšanai un norisei nepieciešamo papildus dokumentāciju (skat. 5. nodaļu);
- 24.3. laicīgi iesniegt izglītības iestādē parakstītu prakses līgumu (skat. 4. nodaļu);
- 24.4. pirms prakses iepazīties ar iekšējās kārtības un darba aizsardzības prasībām prakses vietā un ievērot tās;
- 24.5. izpildīt prakses programmā noteiktos uzdevumus un ievērot prakses vadītāja prakses vietā norādījumus;
- 24.6. izstrādāt un noformēt mācību prakses pārskatu un kopā ar prakses vietas parakstītu praktikanta raksturojumu iesniegt izglītības iestādē atbilstoši noteiktajam termiņam;
- 24.7. prezentēt prakses rezultātus atbilstoši izglītības iestādes prasībām.

VIII RĪCĪBA ĀRKĀRTAS SITUĀCIJĀS

- 25. Praktikanta pienākums ir nekavējoties paziņot par neierašanos prakses vietā un tās iemesliem prakses vietai un Koledžas prakses vietu koordinatoram.
- 26. Praktikantam ir tiesības atteikties no prakses darbu veikšanas, ja darba apstākļi rada draudus personiskajai vai apkārtējo cilvēku veselībai un dzīvībai, par to paziņojot izglītības iestādei.
- 27. Mainot prakses vietu, praktikantam jāiesniedz motivēts iesniegums divos eksemplāros, vienu adresējot prakses vietai, kurā praktikants beidz pildīt prakses pienākumus, un otru adresējot Koledžas prakses vietu koordinatoram.
- 28. Izglītības iestādei ir tiesības atsaukt praktikantu no prakses vietas, par to paziņojot prakses vietai, ja prakses vietā tiek konstatēti praktikanta dzīvībai vai veselībai apdraudoši apstākļi.
- 29. Prakses vietai ir tiesības neļaut praktikantam pildīt prakses uzdevumus, par to paziņojot izglītības iestādei, ja praktikants neievēro prakses vietas norādījumus prakses veikšanai, iekšējās kārtības noteikumus, darba drošības vai aizsardzības prasības.

IX PRASĪBAS PRAKSES PĀRSKATA IZSTRĀDEI UN IESNIEGŠANAI

- 30. Mācību prakses pārskatam jābūt šādai struktūrai:
 - 30.1. **titullapa;**
 - 30.2. **satura rādītājs;**
 - 30.3. **ievads;**
 - 30.4. **nodaļas un apakšnodaļas** (atbilstoši prakses programmas uzdevumiem);
 - 30.5. **kopsavilkums;**
 - 30.6. **informācijas avoti;**
 - 30.7. **pielikumi.**

31. Prakses pārskata ievadā praktikantam jāsniedz informācija par **prakses mērķi, uzdevumiem** (atbilstoši prakses programmai), **norises periodu un vietu**, kā arī jānorāda vārds, uzvārds un amats prakses vadītājam prakses vietā.
32. Prakses pārskata **nodaļu un apakšnodaļu saturam jāatbilst prakses programmai**. Tajās jāraksturo viesmīlības uzņēmuma specifika, iekšējie noteikumi, kā arī secīgi jāapraksta viesmīlības uzņēmuma struktūrvienību darba organizācija, iekļaujot prakses programmā minētās apakštēmas. Īpaša uzmanība jāpievērš **aprakstam par paša paveikto un praktiskajā darbībā gūtajām atziņām**. Ja prakses vietā nav iespējams noskaidrot kādu no programmas punktiem motivētu iemeslu dēļ, tad tas jāapraksta teorētiski, norādot informācijas ieguves avotus.
33. Kopsavilkumā praktikantam secīgi jāuzskaita, kādas profesionālās kompetences tika iegūtas prakses rezultātā, jānovērtē paveiktā darba kvalitātes līmeni, kā arī jāietver **priekšlikumi** turpmākai profesionālo prasmju pilnveidošanai un personīgai izaugsmei.
34. Prakses pārskatā **ieteicams iekļaut attēlus**, kuri raksturo darba vidi un kuros redzams, kā praktikants pilda prakses pienākumus. Tāpat ieteicams pievienot prakses vietā izmantojamās **dokumentācijas paraugus**, reklāmas materiālus. Tomēr prakses pārskats nedrīkst sastāvēt pārsvarā tikai no dažādu dokumentu kopijām. Tās ieteicams pievienot kā ilustrējošos vai paskaidrojošos materiālus **pielikumā**.
35. Mācību prakses pārskata lappušu **minimālais apjoms ir 20 lapas**.
36. Mācību prakses pārskata noformējumā jāizmanto **titullapas paraugs** (skat. 5. pielikumu), savukārt, pārējās pārskata lapas jānoformē atbilstoši Koledžas izstrādātajā metodiskajā līdzeklī "Studiju darbu noformēšana" minētajām noformēšanas prasībām.
37. Izstrādāts un noformēts prakses **pārskats jāiesniedz prakses vadītājam 7 dienu laikā pēc prakses beigu termiņa** elektroniski un vienā eksemplārā drukātā un ar spirāli iesietā veidā kopā ar prakses vietas parakstītu praktikanta raksturojumu.

X PRAKSES PĀRSKATA AIZSTĀVĒŠANAS UN VĒRTĒŠANAS KĀRTĪBA

38. Prakses **pārskata aizstāvēšanai pielaiž studējošo**, kura prakses pārskatu prakses vadītājs novērtē sekmīgi.
39. Prakses pārskata **aizstāvēšanu organizē Koledžas studiju daļa**. Aizstāvēšana var tikt organizēta dažādās formās – gan kā tradicionāla prezentācija auditorijas priekšā, gan kā izstāde, praktikantam veidojot stendu. Mācību prakses aizstāvēšanas norises dienu norāda kārtējā akadēmiskā gada studiju kalendārajā grafikā. Prakses vadītājs iepriekš pārrunā ar studējošo plānoto aizstāvēšanas gaitu, kā arī informē par aizstāvēšanas formu un laiku.
40. Mācību prakses aizstāvēšanu **vērtē izglītības iestādes direktora apstiprināta komisija 3 cilvēku sastāvā** no Koledžas akadēmiskā un administratīvā personāla vidus. Papildus mācību prakses pārskata aizstāvēšanā var tikt pieaicināti arī nozares praktiķi no viesmīlības uzņēmumiem. Koledžas direktora rīkojumā par prakses rezultātu novērtēšanas komisijas izveidi norāda, kurš no komisijas locekļiem vadīs tās darbu kā komisijas priekšsēdētājs.
41. Mācību prakses aizstāvēšana tiek protokolēta. Protokolā fiksē komisijas piešķirto vērtējumu (**atzīmi 10 ballu vērtēšanas skalā**).

42. Mācību prakses **vērtēšana notiek atbilstoši šādiem kritērijiem** (skat. 6. pielikumu):
- 42.1. prakses pārskata saturs, struktūra un noformējums atbilst prasībām;
 - 42.2. prakses pārskata saturs apliecina, ka studējošais ir izpildījis prakses programmas uzdevumus;
 - 42.3. prakses pārskata prezentācijā studējošais izmanto atbilstošos uzskates līdzekļus, uzstājas pārlicinoši, savā runā izmanto profesionālo terminoloģiju;
 - 42.4. prezentācijas laikā studējošais secīgi izklāsta galvenās gūtās atziņas, veic analīzi par savu profesionālo sniegumu;
 - 42.5. studējošais spēj atbildēt uz papildus jautājumiem par prakses programmas izpildi;
 - 42.6. praktikanta raksturojums (atsauksme), ko sniedza prakses vadītājs no prakses vietas liecina, ka praktikants ir apliecinājis savu personīgo iemaņu un profesionālo kompetenču atbilstību darbam viesmīlības industrijā (augstu līmeni vērtē no 7 līdz 10 ballēm, pietiekamu līmeni no 4 līdz 6 ballēm, zemu līmeni no 1 līdz 3 ballēm);
 - 42.7. praktikantam netika konstatēti darba disciplīnas pārkāpumi prakses laikā (augstu līmeni vērtē no 7 līdz 10 ballēm, pietiekamu līmeni no 4 līdz 6 ballēm, zemu līmeni no 1 līdz 3 ballēm).
43. Mācību prakses galīgo vērtējumu iegūst, izrēķinot vidējo aritmētisko no vērtējumiem visos vērtēšanas kritērijos. Lēmumu par iegūtā skaitļa noapaļošanu līdz veselam vērtējumam pieņem prakses rezultātu novērtēšanas komisijas priekšsēdētājs.
44. **Mācību prakse tiek ieskaitīta, ja studējošais prakses aizstāvēšanā saņem sekmīgu vērtējumu.**

XI PIELIKUMU SARAKSTS

- 1.pielikums – Mācību prakses I programma
- 2.pielikums – Mācību prakses II programma
- 3.pielikums – Prakses līguma paraugs
- 4.pielikums – Praktikanta raksturojuma paraugs
- 5.pielikums – Prakses pārskata titullapas paraugs
- 6.pielikums – Prakses vērtēšanas kritēriji

Publicēt 2019. gada 1. novembrī

*“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
direktore V. Ponciusa*

4.7. Studiju kursu un studiju moduļu apraksti

4.7.1. Vispārīglītojošie mācību kursi

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Profesionālā angļu valoda"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Profesionālā angļu valoda
Studiju kursa statuss programmā	Vispārīglītojošs studiju kurss- obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Lektore, Mg.oec., Mg.Philol., Jekaterina Korjuhina
Apjoms daļās un kredītpunktos	2 daļas, 4 kredītpunkti, 6 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	EN
Anotācija	Studiju kurss veicina ar viesmīlību saistītas valodas un prasmju apguvi, kas ir nepieciešams studijās un turpmākā profesionālā darbībā. Tas veicina specialitātes tekstu lasīšanas, klausīšanās un rakstīšanas prasmes, izpratnes iemaņas, runāšanas prasmes nozīmīgos kontekstos: sanāksmēs, prezentācijās, viesu apkalpošanā, kā arī leksisko kompetenci, dodot studentiem iespēju izteikties, pārfrāzējot biznesa jēdzienus, sintezējot, analizējot un apspriežot jautājumus, kā arī veido iemaņas un prasmes komunikācijai savā specialitātē.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kursa mērķis ir attīstīt studējošos angļu valodas zināšanas viesmīlības jomā, iemācīties sniegt viesmīlības pakalpojumus angļu valodā klientiem viesmīlības uzņēmumos. Studiju kursa uzdevumi: • apgūt profesionālo vārdu krājumu; • apgūt un lietot runāšanas un klausīšanās iemaņas un prasmes; • attīstīt lasīšanas iemaņas un prasmes; • iemācīties uztvert un saprast informāciju, atbildēt uz jautājumiem, sniegt paskaidrojumus. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais spēs: • pielietot profesionālo vārdu krājumu; • sazināties angļu valodā; • lasīt ar viesmīlību saistītos tekstus; • uztvert un saprast informāciju, atbildēt uz jautājumiem, sniegt paskaidrojumus; • lietot profesionālo terminoloģiju angļu valodā; • pārvaldīt angļu valodu profesionālās saziņas līmenī; • lietot profesionālo angļu valodu prakses un darba vietā.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studentiem jāizpilda šādi rakstiskie mājas darbi: • Vizuālu materiālu izmantošana. Eseja “Kā ir mainījusies jūsu valsts” • Paketes tūres izveidošana. Apraksts “10 dienu ceļojums uz Japānu” • Vietnes uzturēšana. WEB dizainera instrukcijas • Publicitātes uzlabošana. Eseja “Sociālie mediji” • Biznesa plāna izveidošana • Projekts “Tūrisma objekta/atrakciju parka atjaunošana” • Investīcijas viesnīcā. Eseja: “Nākotnes viesnīcas”

	• Ilgtspējība. Atskaite: "Eko kūrorta attīstīšana" • Lidostas infrastruktūras attīstība. Sanāksmes protokola rakstīšana • Strādājot par gidu. UNESCO vietnes apraksts • Līgumu izpratne. Atskaite: "Pasākumu plānošanas detaļas" • Piesakoties darbam. CV un motivācijas vēstules rakstīšana • Atgriezeniskās saites sniegšana. Restorāna apskats • Riska pārvaldība. Rakstu darbs "Krīzes pārvarēšanas plāns"
Literatūra	Obligātā literatūra: - Strutt P. (2013). <i>English for International Tourism</i>. Upper-Intermediate Student's book. Pearson Education Limited, England; - Tanji, H. (2014). <i>Professional Spoken English for Hotel & Restaurant Workers</i>, 1st ed., Createspace Independent Publishing Platform; - Mol H. (2009). <i>English for Tourism and Hospitality</i>. Student's book. Garnet Publishing, Lebannon. Ieteicamā papildu literatūra un citi informācijas avoti: 1. Buks, K., Rusmane, E. (2017) <i>A Manual of English Grammar</i>. Student's Book. Zvaigzne ABC, Latvija; 2. English Dictionary, Translations & Thesaurus. Cambridge Dictionary. [Apskatīts 12.09.2019], pieejams: https://dictionary.cambridge.org/
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, piemērota grupu darbam, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valodas zināšanas vidusskolas kursa apjomā.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Tūrisma tendences.	2	0
2	Reklāma un publicitāte.	8	8
3	Viesnīcu zīmolu veidošana.	4	8
4	Ilgtspējība.	4	8
5	Lidostā. Lidostas drošības procedūras.	4	6
6	Gramatika: darbības vārdi.	12	18
7	Gramatikas starpsemestru pārbaudes darbs.	2	0
8	Kultūras mantojums. Viesu iepazīšana ar savu valsti un atpūtas iespējam.	2	8
9	Pasākumu organizēšana.	2	4
10	Pieteikšanās darbam. CV un motivācijas vēstule. Darba intervija.	4	4
11	Ēdiens. Gastronomija. Dzērienu un ēdināšanas pakalpojumi.	2	4
12	Krīzes vadība. Riska novēršana. Problēmu risināšana.	4	8
13	Informācijas sniegšana. Ienākošo zvanu pieņemšana. Rezervēšanas pieprasījumi.	4	8
14	Viesu vajadzības. Viesu izrakstīšana.	4	8
15	Visu tēmu leksikas atkārtojums.	4	4

16	Noslēguma pārbaudījums.	2	0
	Kopā:	64	96

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj raksturot grafisko attēlu, pārzina valodu un prot izmantot dažādus valodas līdzekļus, lai saprotami un loģiski izteiktu savu domu. Studenti saprot tematiski un stilistiski dažādus rakstveida tekstus, arī garus, ar faktiem bagātus materiālus, komentārus un ziņojumus; prot skaidri un loģiski izklāstīt savas domas esejās par sarežģītiem jautājumiem, izvēloties atbilstošu emocionāli ekspresīvu izteiksmes stilu; prot izteikties raiti un spontāni, aizstāvēt savu viedokli, precīzi un skaidri izteikt savas domas. Studenti pārzina idiomātiskus izteicienus un sarunvalodu. Apgūts plašs vārdu krājums, kas ļauj nezināmos vārdus aizstāt ar citiem.	Studentiem jāizpilda šādi rakstiskie mājas darbi: • Vizuālu materiālu izmantošana. Eseja "Kā ir mainījusies jūsu valsts" • Paketes tūres izveidošana. Apraksts "10 dienu ceļojums uz Japānu" • Vietnes uzturēšana. WEB dizainera instrukcijas • Publicitātes uzlabošana. Eseja "Sociālie mediji" • Biznesa plāna izveidošana • Projekts "Tūrisma objekta/atrakciju parka atjaunošana" • Investīcijas viesnīcā. Eseja: "Nākotnes viesnīcas" • Ilgtspējība. Atskaite: "Eko kūrorta attīstīšana" • Lidostas infrastruktūras attīstība. Sanāksmes protokola rakstīšana • Strādājot par gidu. UNESCO vietnes apraksts • Līgumu izpratne. Atskaite: "Pasākumu plānošanas detaļas" • Piesakoties darbam. CV un motivācijas vēstules rakstīšana • Atgriezeniskās saites sniegšana. Restorāna apskats • Riska pārvaldība. Rakstu darbs "Krīzes pārvarēšanas plāns"
Students precīzi un pareizi lieto gramatiskās formas.	Gramatikas starpsemestru pārbaudes darbs.
Studenti pārzina galvenos valodas likumus runā un rakstos, kas nodrošina jēgpilnu, saturiski precīzu un gramatiski pareizu izteikumu izveidi. Viņi var pareizi pielietot terminoloģiju un idiomātiskus izteicienus.	Kursa beigās eksāmens, kurš sastāv no rakstveida daļas (klausīšanās, lasīšanas un rakstīšanas testu aizpildīšana). Rakstiskajā eksāmena daļā tiek pārbaudīta terminoloģijas zināšanu izpratne un rakstu valodas lietojums.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	2	3	16	16	48	*		
2.	II	2	3	16	16	48		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Izpildītie rakstiskie mājas darbi	20
Uzdevumu izpilde praktiskajās nodarbībās	10
Gramatikas starpsemestru pārbaudes darbs	30
Noslēguma pārbaudījums - eksāmens	40
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Profesionālā spāņu valoda"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Profesionālā spāņu valoda
Studiju kursa statuss programmā	Vispārizglītojošie studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Mg. Paed. K. Priedīte
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 4 kredītpunkti, 6 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Iepazīties ar spāņu valodu un kultūru, apgūt profesionālā vārdu krājuma minimumu tūrisma un viesmīlības nozarē, kā arī izprast spāņu valodas gramatikas pamatlikumus.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Veiksmīgi apgūstot šo kursu studējošais spēs: • apgūt profesionālo vārdu krājumu; • iepazīties ar svarīgākajiem spāņu gramatikas jautājumiem; • apgūt un lietot runāšanas un klausīšanās iemaņas un prasmes; • attīstīt lasīšanas un sarakstes iemaņas un prasmes; • iemācīties uztvert un saprast informāciju, atbildēt uz jautājumiem, sniegt paskaidrojumus; • izveidot priekšstatu par spāņu kultūru un vēsturi, lai uzlabotu zināšanas par šo valsti.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studējošie apgūst vārdu krājumu, izpilda gramatikas uzdevumus, raksta tekstus par uzdotajām tēmām, lasa tekstus spāņu valodā.
Literatūra	Obligātā literatūra: 1. Martinez A.A (2015) Nuevo Suena Espanol Lengua Extranjera. Libro del alumno. Anaya. 2. Martinez A.A (2015) Nuevo Suena Espanol Lengua Extranjera. Cuaderno de ejercicios. Anaya Papildus literatūra un citi informācijas avoti: 1. Rozenberga M., Spāņu valodas grāmata. Jumava: Apgads, 1996.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav vajadzīgas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešami

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads priekšmetā "Profesionālā spāņu valoda"	2	0
2	Personīga informācija. Gramatika: Darbības vārdi: llamarse y ser. Personīgie vietniekvārdi. Leksika: Tautības. Profesijas. Dienas, mēneši, gadalaiki Runāšana: Personīgas informācijas sniegšana un saņemšana. Sasveicināšanas. Cipari Fonētika: Alfabēts	6	12
3	Gramatika: Lietvārdi un īpašības vārdi: dzimums un skaits. Artikuli: Noteiktie un nenoteiktie. Darbības vārds: tener Leksika: Krasas. Ķermenis. Īpašības vārdi cilvēku un priekšmetu aprakstīšanai. Priekšmeti viesnīcā Runāšana: Piekļājība un laipnība	6	10
4	Gramatika: Darbības vārdi: estar vs. ser and haber (hay). Neregulārie darb.v.: I (ir, seguir). Prievārdi. Mucho y muy. (gari un ļoti). Tagadne: regular conjugations Leksika: Vietas pilsētā. Kārtējie skaitļi Runāšana: How give information about location and adress in the city Fonētika : Akcentējums, uzsvērs. Laika plānošana. Gramatika: Neregulārie darb.v. II. Atgriezeniskie darbības vārdi. Piederības: īpašības vārdi un vietniekvārdi.	6	10
5	Leksika: Ikdienas aktivitātes. Dienas daļas. Ģimene. Laika apstākļi. Runāšana: Laiks. Kā organizēt tikšanos? Speciālie apzīmējumi + infinitīvs: ir a, pensar, querer	6	10
6	Gramatika: Salīdzinoša struktūra. Darbības vārdi: gustar un parecer. Kvantitātes: demasiado, mucho, poco. Demonstratīvie vietniekvārdi un artikuli. Personīgie vietniekvārdi pēc prievārdiem. Tiešie vietniekvārdi. Leksika: Pārtika un dzērieni. Apģērbi. Restorānā un viesnīcā Runāšana: Viedokļu izteiksmes patīk vai nepatīk. Tirdzniecības izteiksmes	6	10
7	Gramatika: Nepersonīgas formas. Ilgstoša tagadne. Nākotne Leksika: Ceļojumu, transports, rezervēšana. Tūrisms. Runāšana: Telefona sarunas. Kā rezervēt. Formālu vēstuļu rakstīšana	6	9
8	Gramatika: Pagātnes laiki. Past Perfect: regular and irregular. Pretérito indefinido. Regular and irregular. Netiešie vietniekvārdi. Past Imperfect: regular tenses and soler. Leksika: Skatuves jūsu dzīvē. Darba pasaule. Muzeji un vēsture Spānijā Runāšana: Darbs, līgumi, CV, darba intervija. Pieteikšanās viesnīcā	6	9
9	Informācijas atkārtošana no iepriekšējām lekcijām	4	8
10	Gramatika: Obligātais. Hay que / tener que/. Conditional. Me duele / me molesta Leksika: Ieteikumi viesnīcā Runāšana: Kā prasīt vai pasūtīt kaut ko pieklājīgā veidā. Kā izteikt lūgumu vai prasīt atļauju. Kā atteikties pieklājīgā veidā	6	9
11	KOPSAVILKUMS - visu tēmu leksikas un gramatikas atkārtošana	6	9
12	Noslēguma eksāmens	4	0
Kopā:		64	96

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
- iepažīties ar svarīgākajiem spāņu gramatikas jautājumiem - prot pielietot profesionālo vārdu krājumu	- praktisko uzdevumu izpilde nodarbību laikā un patstāvīgi; - dalība diskusijās nodarbību laikā;

• būt spējīgs pielietot runāšanas un klausīšanās iemaņas un prasmes; • prot pielietot lasīšanas un sarakstes iemaņas un prasmes; • iemācīties uztvert un saprast informāciju, atbildēt uz jautājumiem, sniegt paskaidrojumus; • izveidot priekšstatu par spāņu kultūru un vēsturi, lai uzlabotu zināšanas par šo valsti	• starppārbaudījums – rakstiska un mutiska ieskaite; • noslīguma pārbaudījums – rakstisks un mutisks eksāmens.
--	---

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	III	4	6	32	32	96		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Piedalīšanās grupu darbā un diskusijās nodarbību laikā	10
Patstāvīgo rakstisko darbu izpilde	10
Starppārbaudījums kursa vidū - ieskaite	30
Noslīguma pārbaudījums - eksāmens	50
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Profesionālā vācu valoda"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Profesionālā vācu valoda
Studiju kursa statuss programmā	Vispārīzglītojošie studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Dr. Philol. N. Poļakova
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 4 kredītpunkti, 6 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kursa mērķis ir attīstīt studējošos vācu valodas zināšanas, iemācīties sniegt viesmīlības pakalpojumus vācu valodā klientiem viesmīlības uzņēmumos.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Veiksmīgi apgūstot šo kursu studējošais spēs: • pielietot profesionālo vārdu krājumu; • lasīt ar viesmīlību saistītos tekstus; • uztvert un saprast informāciju, atbildēt uz jautājumiem, sniegt paskaidrojumus; • lietot profesionālo vācu valodu prakses un darba vietā.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studējošie apmeklē lekcijas, piedalās semināros, raksta testus, veic praktisku darbu ar prezentācijām un kārto noslēguma eksāmenu. Noslēguma pārbaudījuma veids – eksāmens, kurš sastāvēs no rakstiskās un mutiskās daļas.
Literatūra	Obligātā literatūra: 1. Autorenkollektiv, 2000: Deutsch im Hotel. Gespräche führen. Max Hueber, Verlag; 2. Beckert, N., Brauert J., 2009: Alltag, Beruf & Co.1, Hueber Verlag; 3. Beckert, N., Brauert J., 2009: Alltag, Beruf & Co.1 Wörterlernheft 1, Hueber Verlag. Papildus literatūra un citi informācijas avoti: 1. Buscha A., Szita S. (2007) Begegnungen. Deutsch als Fremdsprache. Schubert.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiņiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiņiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav vajadzīgas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešami

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads studiju kursa saturā	2	0

2	DARBS AR IENĀKOŠIEM ZVANIEM UN INFORMĀCIJAS SNIEGŠANA KLIENTIEM Ienākošu zvanu pieņemšana; Īsziņu pieņemšana; Darbs ar pieprasījumiem; Informācijas sniegšana; Atbildes uz jautājumiem par viesnīcu priekšrocībām un servisi; Gramatika un fonētika	6	12
3	REZERVĒŠANAS PIEŅĒMŠANA UN DARBS AR REZERVĒŠANAS PIEPRASĪJUMIEM - Rezervēšanas pieņemšana; pasūtījumu detaļu apstiprināšana; rezervēšanas maiņa un atcelšana; paskaidrojumu sniegšana; alternatīvu piedāvājums; korespondence; viesu aicināšana; gramatika un fonētika	6	12
4	VIESU UZŅĒMŠANA UN PROBLĒMU RISINĀŠANA - Klientu sūdzību pieņemšana un risināšana; Darbs ar klienta īpašām vajadzībām; Problēmu risināšana; Palīdzību piedāvājums un ieteikumi; Paskaidrojumi, instrukcijas; Gramatika un fonētika	8	12
5	DZĒRIENU UN ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI - Apkalpošana barā un restorānā; Pasūtījumu pieņemšana; Ēdienu un dzērienu karte; Ēdienu un dzērienu īpašības; Sarunas restorānā, bārā; Sūdzības; Ēdienu skaidrošana; Gramatika un fonētika	8	12
6	VIESU IEPAZĪŠANA AR SAVU VALSTI UN ATPŪTAS IESPĒJĀM – Informācijas sniegšana par izklaides iespējām; Ieteikumi par transportu un biļešu iegādi; Orientēšana pilsētā, virzieni, ceļu skaidrošana un jautāšana; Gramatika un fonētika	8	12
7	Zināšanu starppārbaudījuma tests	2	0
8	VIESU VAJADZĪBAS - Viesu aprūpe un apkalpošana; Sūdzības un atvairošanas; Kļūdas un problēmu risināšana; Ieteikumi un palīdzības sniegšana; Kompensāciju piedāvājums; Veselības problēmas un ātrās palīdzības sniegšana; Gramatika un fonētika	6	12
9	DARBA DZĪVE - Darbs viesnīcu saimniecībā; Darba drošība un higiēna; Runas par prasmēm un pienākumiem; Pieteikšanas darbam; CV un motivācijas vēstule; Darba intervija; Gramatika un fonētika	8	12
10	VIESU IZRAKSTĪŠANA – Norēķināšanās; Sūdzības; Viesu izrakstīšana; Gramatika un fonētika	6	12
11	Gala pārbaudījums	4	0
Kopā:		64	96

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
- zināt gramatikas pamatus - attīstīt lasīšanas un sarakstes iemaņas un prasmes; - apgūt runāšanas un klausīšanās iemaņas un prasmes - pielietot praksē profesionālo vārdus, izteicienus; - uztvert un saprast informāciju, atbildēt uz jautājumiem, sniegt paskaidrojumus; - lietot profesionālo vācu valodu prakses un darba vietā	- praktisko uzdevumu izpilde nodarbību laikā un patstāvīgi; - dalība diskusijās nodarbību laikā; - starppārbaudījums – rakstiska un mutiska ieskaite; - noslēguma parbaudījums – rakstisks un mutisks eksāmens.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	III	4	6	32	32	96		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Grupu darba un individuālo praktisko uzdevumu nodarbību laikā	10

Patstāvīgo rakstisko darbu izpilde	10
Zināšanu starppārbaudījuma tests - ieskaite	30
Noslēguma pārbaudījums - eksāmens	50
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
“Studiju darbu noformēšana un prezentēšana”

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Studiju darbu noformēšana un prezentēšana
Studiju kursa statuss programmā	Vispārizglītojošie studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Dr. paed. I. Margeviča- Grīnberga
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Apmācīt studējošos noformēt studiju darbus atbilstoši izglītības iestādes tehniskajiem noteikumiem; padziļināt studējošo zināšanas, prasmes un kompetences darbā ar MS Office programmām (MS Word, MS Excel, MS Power Point); apmācīt studējošos lietot tiešsaistes datu bāzes un resursus
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais: • Pārzina informācijas un komunikācijas tehnoloģijas, strādājot dažādās un nepārtraukti mainīgās informatīvās vidēs • Prot praktiski pielietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas; • Prot sagatavot materiālus, izmantojot vizualizāciju, skaņu, krāsu, audio un video iespējas; • Spēj sagatavot studiju darbus un prezentācijas atbilstoši izglītības iestādes tehniskajiem noteikumiem.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	1. Studenti izpilda praktiskus uzdevumus MS Office lietojumprogrammās – formatē tekstus un veido prezentācijas; 2. Studenti patstāvīgi lieto datu bāzes un e-resursus; 3. Studenti patstāvīgi sameklē un apstrādā statistikas datus.
Literatūra	Obligātā literatūra: • Ezeriņa Z. (2016). Studiju darbu noformēšana. Metodiskie noteikumi. HOTEL SCHOOL, HOTEL SCHOOL Viesnīcu biznesa koledža, Rīga, Latvija; • Bailey M (2011). Academic Writing: A Handbook for International Students (3rd ed.). Routledge. • Bredberijs, E. (2008). Izcilas prezentācijas prasmes. Zvaigzne ABC. Papildus literatūra un citi informācijas avoti: • Microsoft Office apmācības mājas lapa [tiešsaiste]. Pieejama: http://office.microsoft.com/lv-lv/training/default.aspx (Apskatīts 20.01.2020)
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešams
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešams

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	<i>Ievads: studiju kursa mērķi, plānotie rezultāti, mācību darba plāns.</i>	2	0
2	Informācijas tehnoloģijas mūsdienu pasaulē un viesmīlības industrijā	4	6
3	Datoru aparātūra un programmatūra - Tekstapstrādes lietotnes – dokumentu veidošanai, rediģēšanai un noformēšanai. Timekļa pārlūkprogrammas – informācijas apskatei un meklēšanai Internetā. Elektroniskās informācijas autortiesības. Autortiesību likums. Microsoft Office lietojumprogrammu komplekts.	4	6
4	Teksta apstrāde akadēmiskām un biznesa vajadzībām.	4	6
5	Prezentāciju izveide patstāvīgo, kursa darbu un kvalifikācijas darbu aizstāvēšanai.	2	6
6	Studiju darba prezentēšana, runātāja piezīmes	2	6
7	Datu bāzu un e-resursu vadības sistēmu apgūšana. Abonēto e-resursu meklētājs. Tiešsaistes datu bāzu lietošana. E-grāmatu datubāzes - informācijas meklēšana, izvērtēšana un saglabāšana e-grāmatu datubāzēs. Pilntekstu žurnālu datubāzes. Informācijas meklēšana, izvērtēšana un saglabāšana e-žurnālu datubāzēs.	4	6
8	Zināšanu starpārbaudes tests	2	0
9	Bibliogrāfisko atsauču noformēšana - Citēšana, atsauču veidi un to veidošana. Sociālie mediji (blogi, sociālie tīkli, video u.c.). Darbs ar vairākiem informācijas avotiem. Atsauces tekstā un citējamas literatūras sarakstos.	4	6
10	Statistikas dati - Tabulas, attēli, grafiki; esejas rakstīšanas pamatprincipi.	2	6
11	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
- spēja praktiski pielietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas; - spēja sameklēt informāciju no dažādiem avotiem; - spēja veikt informācijas elektronisku apstrādi; - spēja izstrādāt studiju darbus un prezentācijas atbilstoši izglītības iestādes tehniskajiem noteikumiem - spēja uzstāties auditorijas priekšā.	- Studenti izpilda praktiskus uzdevumus MS Office lietojumprogrammās – formatē tekstus un veido prezentācijas - sagatavo materiālus, izmantojot vizualizāciju, skaņu, krāsu, audio un video iespējas; - Studenti izpilda uzdevumus, izmantojot datu bāzes un e-resursus; - Studenti izpilda uzdevumus ar statistikas datiem; - Studenti izstrādā studiju darbus un prezentē tos.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	2	3	16	16	48		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
<i>Praktisko uzdevumu izpilde datorklasē</i>	30
<i>Patstāvīgo darbu izpilde, lietojot elektroniskās datu bāzes un citus resursus</i>	20
<i>Gala pārbaudījums – studiju darba izstrāde un prezentēšana auditorijas priekšā atbilstoši prasībām</i>	50
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
“Uzņēmējdarbība”

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Uzņēmējdarbība
Studiju kursa statuss programmā	Vispārizglītojošie studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Dr. Oec. A. Vītola, MIB O. Ņikadimovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 3 kredītpunkti, 4,5 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Uzņēmējdarbība ir katra uzņēmuma pamats. Ikviens liels uzņēmums sāka darboties kā mazs uzņēmums, ko vadīja uzņēmējs. Tā kā mūsu ekonomika kļūst nestabilāka, prasmes un zināšanas sākt jaunu uzņēmējdarbību var nozīmēt atšķirību starp labklājību un nabadzību. Uzņēmējdarbības prasmes ir pieprasītas arī jau izveidotajos uzņēmumos. Katram uzņēmumam, lielam vai mazam, ir jāpielieto efektīvas uzņēmējdarbības attīstības prasmes, lai izdzīvotu mūsdienu tirgu. Inovatīvā domāšana ir aizstājusi “dari kā tev saka” domāšanas veidu, lai veicinātu sadarbību un uzņēmumu konkurētspēju. Studenti, kuri iemācīsies domāt patstāvīgi un saglabāt skaidru domāšanu zem spiediena, sasniegs labākus rezultātus haotiskā vidē un būs vairāk pieprasīti.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Šis mācību kurss sniegs izpratni par uzņēmējdarbības definīciju un darbības jomu, kā arī izpratni par veicinošajiem faktoriem un šķēršļiem uzņēmējdarbības uzsākšanai. Studenti uzzinās par nacionālās kultūras un ekonomikas ietekmi uz uzņēmējdarbību, kā arī iepazīsies ar uzņēmēju personīgajām īpašībām un personīgo situācijas faktoru ietekmi, tostarp izglītību un izcelšanos. Studējošie arī uzzinās par mazo uzņēmumu lomu un nozīmi ekonomikā, kā arī par sociālo uzņēmumu un sociālo ekonomiku. Studenti izprātīs riska un atbildības līdzsvaru, uzsākot jaunu projektu, izpētīs un apsvērs savas uzņēmējdarbības un uzņēmības iezīmes. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošie būs spējīgi: • izpētīt darbību veidu klāstu, kuras varētu uzskatīt par uzņēmējdarbību • izvērtēt mazo uzņēmumu ietekmi uz ekonomiku • noteikt un izvērtēt uzņēmējdarbības domāšanas galvenos aspektus • izpētīt dažādas vides, kas veicina vai kavē uzņēmējdarbību
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studiju kursa ietvaros studenti veiks praktiskus uzdevumus, kas tiek organizēti individuāli un grupās. Studenti piedalīsies diskusijās. Tiek plānotas šādas aktivitātes: 1. Studentiem būs jānāk klajā ar savu oriģinālo uzņēmējdarbības/start-up biznesa ideju 2. Studentiem jāizveido šī jaunā uzņēmuma tīmekļa vietne 3. Pēc idejas un tīmekļa vietnes izveides studentiem būs jāuzraksta biznesa plāns, ko prezentēt investoram, lai iegūtu finansējumu viņu uzņēmējdarbības uzsākšanai
Literatūra	• Ezeriņa, Z. (2016). <i>Small Business Enterprise</i>. Special Issue. Volume 1. Latvija. "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža. • Ezeriņa, Z. (2016). <i>Small Business Enterprise</i>. Special Issue. Volume 2. Latvija. "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža. • https://www.entrepreneur.com, <i>Entrepreneur Magazine</i> (Apskatīts 30.01.2020) Papildus literatūra: • Deakins, D., Freel, M. (2009). <i>Entrepreneurship and Small Firms</i>, 5th Edition. McGraw-Hill.

	• Lee-Ross, D., Lashley, D. (2009). <i>Entrepreneurship & Small Business Management</i>. USA. Butterworth Heinemann. • Parker, K. (2007). <i>How to Buy & Run a Small Hotel</i>. The complete guide to setting up and managing your own hotel, guesthouse or B&B. UK. Bell&Bain Ltd.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valodas zināšanas, prasme strādāt ar datoru un lietot internetu, prasme debatēt un argumentēt savu viedokli, prezentācijas prasmes.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešams

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads studiju kursā "Uzņēmējdarbība"	2	0
2	Uzņēmējdarbība privātā biznesa vai publiskā sektora kontekstā; mikro, mazo un vidējo uzņēmumu loma un iezīmes	4	6
3	Radošuma un inovācijas definīcijas; galvenie uzņēmējdarbības ideju avoti	4	6
4	Mazo uzņēmumu nozīme; vērā ņemamie faktori: lielums, apgrozījums, peļņa, izaugsmes temps, inovācija, ilgtspēja un pielāgošanās spēja	4	6
5	Tīmekļa vietnes dizaina veidošanas principi - estētiskums, draudzīgums lietotājam, efektivitāte un pievilcīgums	6	8
6	Uzņēmējdarbības iezīmes un domāšanas veids; uzņēmēja prasmju kopums	4	8
7	Uzņēmējdarbības īpatnības un situācijas faktori personiskā kontekstā, tostarp ģimenes audzināšana, dzīvesveids, kultūras atšķirības un personīgā motivācija	6	8
8	Faktori, kas ietekmē lēmumu uzsākt uzņēmējdarbību	4	6
9	Uzņēmējdarbības uzsākšanas riski un ieguvumi; uzņēmējdarbības uzsākšanas potenciālās priekšrocības	4	8
10	Uzņēmuma mērķis un vīzija, uzņēmuma darbības plāns, finansēšanas priekšlikuma pamats	4	8
11	Ievads biznesa plānos, piedāvājuma vēstules investoriem	4	8
12	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		48	72

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti ir spējīgi izpētīt darbību veidu klāstu, kuras varētu uzskatīt par uzņēmējdarbību un novērtēt mazo uzņēmumu ietekmi uz ekonomiku.	1. Studenti radīs un prezentēs savu oriģinālo uzņēmējdarbības/start-up biznesa ideju 2. Rakstiskais darbs 3. Studenti izveidos un prezentēs šī jaunā uzņēmuma tīmekļa vietni 4. Grupas diskusija
Studenti spēj noteikt un novērtēt uzņēmējdarbības domāšanas galvenos aspektus un izpētīt dažādas vides, kas veicina vai kavē uzņēmējdarbību.	1. Pēc idejas un tīmekļa vietnes izveides studentiem būs jāuzraksta biznesa plāns, ko prezentēt investoram, lai iegūtu finansējumu uzņēmējdarbības uzsākšanai

	2. Rakstiskais darbs: Uzņēmējdarbības domāšanas galvenie aspekti — biznesa plāna izstrāde 3. Prezentācija un diskusija
Studenti pilnībā pārzin kursa saturu. Studentiem ir prasmes un zināšanas par uzņēmējdarbību, dažādiem jaundibināto uzņēmumu veidiem, uzņēmējdarbības domāšanas veidu dažādību un uzņēmējdarbības plāna struktūru.	1. Grupas diskusijas par sasniegtajiem rezultātiem 2. Rakstiskais eksāmens

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	III	3	4,5	24	24	72		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Uzņēmējdarbības uzsākšanas ideja un jaunā uzņēmuma tīmekļa vietnes prezentācija	30
Uzņēmējdarbības domāšanas galvenie aspekti — biznesa plāna izstrāde	20
Radošuma un inovācijas izmantošana, jaunu ideju radīšana	10
Individuālā aktivitāte un dalība kursā	10
Gala pārbaudījums – rakstiskais eksāmens	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
“Lietvedība un finanses”

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Lietvedība un finanses
Studiju kursa statuss programmā	Vispārizglītojošie studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Mg. paed., Starptautiskā Biznesa Maģistrs Olga Zvereva
Apjoms daļās un kredītpunktos	1.daļa, 3 kredītpunkti, 4.5 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Kursa ietvaros studenti gūst zināšanas un prasmes uzņēmuma lietvedības kārtīšanai, saimnieciskās darbības, finanšu rādītāju izvērtēšanai un priekšlikumu sniegšanai uzņēmuma darbības uzlabošanai.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Kursa mērķis ir attīstīt studenta kompetenci dokumentu pārvaldības veicināšanā atbilstoši normatīvo aktu prasībām, finanšu pārskatu un budžetu sastādīšanā efektīvai darbības plānošanai un kontrolei. Kursa uzdevumi ir: - izprast grāmatvedības uzskaites pamatprincipus, gada pārskata struktūru un sastāvdaļas; - analizēt finansējuma avotus, ieņēmumu veidus, izmaksas, uzskaites kontus; - interpretēt uzņēmējdarbības rezultātus uz finanšu rādītāju aprēķina pamata; - sastādīt finanšu plānu viesmīlības uzņēmumam ar priekšlikumiem viesmīlības uzņēmuma saimnieciskās darbības uzsākšanai vai uzlabošanai - piemērot normatīvo aktu prasības uzņēmējdarbības veikšanai un dokumentu pārvaldībai - nodrošināt uzņēmuma resursu uzskaiti un pārvaldību ilgtspējīgai uzņēmuma attīstībai;
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Semināri, diskusijas, projekta tiešsaistes darbs, situāciju analīzes, ekskursijas un vizītes uz objektiem. Patstāvīgā darba sagatavošana un prezentācija individuāli un grupās. Darbs bibliotēkā, ar tiešsaistes resursiem, patstāvīgas studijas, pētījumi grupās un individuāli.
Literatūra	Obligātā literatūra: • Bragg, S.M. (2018). Hospitality Accounting: Second Edition: A Financial and Managerial Accounting Reference. Accounting tools Inc. Viesmīlības grāmatvedība.. Colorado. • Sidorenko, E. (2014). Finance in the Hospitality Industry. Introducing Accounting. Finanses viesmīlības nozarē. Iepazīšanās ar grāmatvedību. Rīga, Latvia: HOTEL SCHOOL, Viesnīcu biznesa koledža. • Sidorenko E, (2014). Finance in the Hospitality Industry. Financial Management for Start-Ups. Finanses viesmīlības nozarē. Starta uzņēmējdarbības finanšu pārvaldība. Rīga, Latvia: HOTEL SCHOOL, Viesnīcu biznesa koledža. Papildus literatūra: • Guilding C.(2014) Accounting Essentials for Hospitality Managers.Routledge. • Guilding C.(2009) Accounting Essentials for Hospitality Managers. Routledge.

	(2013) Juridisko dokumentu paraugi. Zvaigzne ABC.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un programma, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1.	Ievads kursā – Lietvedība un finanses. Grāmatvedības uzskaitē. Finansējuma avoti un ienākumu veidošana viesmīlības industrijā.	4	0
2.	Izmaksu struktūra. Fiksētās un mainīgās izmaksas. Pārdošanas cenas. Cenas noteikšanas un ienākumu palielināšanas metodes viesmīlības industrijā.	4	8
3.	Dokumentu pārvaldības prasības un noteikumi.	4	8
4.	Kases sistēmas un dokumentācija.	4	8
5.	Naudas līdzekļu un krājumu kontroles metodes. Inventarizācija un inventarizācijas rezultātu analīze.	4	6
6.	Nodokļi viesmīlības industrijā.	4	6
7.	Uzņēmuma uzskaites konti. Kontu apgrozījumu pārskats. Virsgrāmata.	4	6
8.	Peļņas un zaudējumu aprēķins. Balance. Gada pārskats.	4	6
9.	Naudas plūsmas pārskats. Gada balance.	4	6
10.	Uzņēmējdarbības rādītāju analīze. Koefficienti.	4	6
11.	Finanšu plāns. Budžeti, finanšu scenāriju modelēšana un kontrole.	4	6
12.	Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās noslēguma eksāmenam.	2	6
13.	Noslēguma rakstiskais eksāmens.	2	0
Kopā:		48	72

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj sastādīt finanšu plānu viesmīlības uzņēmumam, peļņas un zaudējumu aprēķinu, bilanci, darbības rādītāju aprēķinu un analīzi	Patstāvīgais darbs “Finanšu plāns viesmīlības uzņēmumam”
Studenti spēj demonstrēt veikto pētījumu ar prezentāciju par nodokļu prasībām seminārā “Nodokļi viesmīlības industrijā”	Uzstāšanās ar prezentāciju seminārā “Nodokļi viesmīlības industrijā”
Studenti spēj demonstrēt viesmīlības uzņēmuma dokumentu pārvaldības kārtības zināšanas	Patstāvīgais darbs “Finanšu plāns viesmīlības uzņēmumam”

Studenti spēj dokumentāli noformēt priekšlikumus ar aprēķiniem par viesmīlības uzņēmuma resursu pārvaldības optimizāciju uzņēmuma ilgtspējīgai attīstībai	Patstāvīgais darbs <i>“Finanšu plāns viesmīlības uzņēmumam”</i>
---	---

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	II	3	4,5	24	24	72		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
1. Patstāvīgais darbs <i>“Finanšu plāns viesmīlības uzņēmumam”</i> , grupas darbs, pārskats ar prezentāciju	50
Uztāšanās ar prezentāciju seminārā <i>“Nodokļi viesmīlības industrijā”</i>	10
1.Starppārbaudījuma darbs, individuāli	5
2.Starppārbaudījuma darbs, individuāli	5
Noslēguma rakstiskais eksāmens, individuāli	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Vadības prasmes "

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Vadības prasmes
Studiju kursa statuss programmā	Vispārizglītojošie studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	<i>Mg. Oec. Kristīne Joanna Golubeva</i>
Apjoms daļās un kredītpunktos	1.daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kurss sniedz ieskatu vadības un līderības priekšmetā. Kursā tiek ietvertas tēmas par vadības stiliem, organizācijas kultūru, vadītāja kompetencēm, vadītāja attīstības instrumentiem. Kurss aptver globalizācijas, vadītāja nākotnes prasības un multikulturālas organizācijas vides apskatu.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kurss studentiem ļaus izpētīt dažādus aspektus vadības teorijās un praksēs, kā arī izmantot praktiskus rīkus vadītāja kompetenču attīstīšanai un paaugstināšanai. Kursā saturs ļauj studentiem arī iegūt izpratni par vadības un vadības principiem un pārskatīt studentu potenciālo karjeru vadības jomā pakalpojumu nozarē. Izpētīt organizāciju struktūras un kultūras, viņi apgūs klasiskās vadības teorijas un vadības stilus, kā arī to. Mācību rezultāti Studiju kursa beigās studenti: 1. Pārzinās klasiskās vadības teorijas un vadības stilus 2. Izprast un piemērot faktorus, kas ietekmē dažādus vadības stilus un struktūras pakalpojumu nozares kontekstā 3. Novērtēt pašreizējās un nākotnes vadības prasmes pakalpojumu nozarē 4. Demonstrēt vadības prasmes pakalpojumu nozares kontekstā.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros tiek izpildīti praktiskie darbi, kas veicina praktisko iemaņu apgušanu un uzvedības prakses: - Datu apkopošana un analīze. Darbs grupās, kas veido prasmes komandas veidošanā un sadarbībā. Grupās ne vairāk kā 4 cilvēki. - Situāciju analīze – gan individuāls darbs, gan grupu darbs, lai attīstītu analītiskās prasmes un sava viedokļa paušanu, veidotu apzinātas rīcības un lēmumus.
Literatūra	• Ezeriņa Z.(2016) The Developing Manager.Sia “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. • Walker J.R. (2017) Introduction to Hospitality.Pearson. • Dessler G. (2015) <i>Human Resource Management</i>, Florida International University • David K. Hayes, Jack D. Ninemeier (2009) <i>Human Resources Management in the Hospitality Industry</i>, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey <i>Papildus literatūra:</i> • Robbins S.P.,Judge T.A.(2018).Organizational Behavior.18th ed. Pearson. • Hellriegel D.(2005).Management.A Competency-Based Approach.10th ed.Thomson.South-Western. • Woods R.H.,Johanson M.M.(2012)Managing Hospitality Human Resources.5th ed. American Hotel&Lodging Association. • Stettner M.(2014). Skills for New Managers. McGraw-Hill Higher Education. • Gomez-Mejia L.R.,Balkin D.B.(2012) Managing Human Resources.Pearson:New Jersey. • Fisher W.P.(2011)Executive Decisions.Hospitality case studies in leadership ,ethics,employee relations, and external relations. Amer Hotel & Motel Assn.

Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Kancelejas preces – flomasteri, lapas, piezīmju lapas, zīmuli, uzlīmes u.c. Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešams
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav.

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Organizācijas struktūra - vertikālā, horizontālā, jauktā, centralizētā u.c.	1	0
2	Organizācijas kultūra - teorijas apskats, vadītāja līmeņi	2	4
3	Vadītājs - līderis, kopīgais, atšķirīgais, mūsdienu tendences, nākotnes prasības labam vadītājam	1	6
4	Vadības stilu teorijas, dažādi vadības stili	2	6
5	Vadības stilu ietekmes faktori - iekšējie uzņēmumā un ārējie	2	6
6	Vadītāja attīstība - koučings, mentorings, treniņš	4	4
7	Vadītājs kā nākotnes profesija - prasības, kompetences, zināšanas, vērtības, uzvedība	4	4
8	Globalizācija uzņēmuma vadības procesos	3	4
9	Dažādība darba vietā - kultūra, uzvedība, ētika, pieredze, paaudzes	3	4
10	Vadītprasmes - vadītāja kompetenču komplekts: laika plānošana, deleģēšana, komunikācija, atgriezeniskā saite, motivācija, darba plānošana, konfliktu risināšana.	6	8
11	Ieskaite darbs - Vadītāja prasmju, zināšanu un uzvedības attīstības modelis	4	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj atpazīt dažādas organizācijas struktūras un to spēj veikt analīzi par organizācijas kultūru.	1) Patstāvīgais darbs – Izveidot savu organizācijas struktūru un raksturot kā tā ietekmē organizācijas kultūru. 2) Grupu diskusija.
Studenti izprot vadības stilu teorijas un spēj tās piemērot praktiskajās situācijās, izvēloties atbilstošu vadības stilu	1) Patstāvīgais darbs – gadījumu izpēti izanalizēt izsniegtos praktiskos gadījumus, sniegt savu vērtējumu un analīzi par situācijām. 2) Darbs grupās – izglītojošā spēle "Vadītāju situācijas".
Studenti prot izveidot dažādu līmeņu vadītāju kompetenču matricu, izskaidrot to un piemērot praktiskajā darbā.	1) Patstāvīgais darbs – no dažādiem literatūras avotiem uztaisīt vadītāju kompetenču matricu tagadnei un nākotnei. 2) Darbs grupās, debates
Studentiem ir prasmes sintezēt informāciju, veidojot savu vadītāja – nākotnes līdera tēlu. Studenti demonstrē prezentēšanas prasmes, darbu komandā un sadarbību.	1) Ieskaite darbs ir prezentācija – grupu darbs – Vadītāja prasmju, zināšanu un uzvedības attīstības modelis. 2) Atgriezeniskās saites un vērtējuma sniegšana starp grupām.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	II	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais darbs – Izveidot savu organizācijas struktūru un raksturot kā tā ietekmē organizācijas kultūru. Grupu diskusija.	15%
Patstāvīgais darbs – gadījumu izpēte izanalizēt izsniegtos praktiskos gadījumus, sniegt savu vērtējumu un analīzi par situācijām. Darbs grupās – izglītojošā spēle “Vadītāju situācijas”.	25%
Patstāvīgais darbs – no dažādiem literatūras avotiem uztaisīt vadītāju kompetenču matricu tagadnei un nākotnei. Darbs grupās, debates	25%
Ieskaītes darbs ir prezentācija – grupu darbs – Vadītāja prasmju, zināšanu un uzvedības attīstības modelis. Atgriezeniskās saītes un vērtējuma sniegšana starp grupām.	30%
Individuālā aktivitāte un dalība kursā	5%

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Personāla vadība"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Personāla vadība
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	<i>Mg. Oec. Kristīne Joanna Golubeva</i>
Apjoms daļās un kredītpunktos	2. daļas, 3 kredītpunkti, 4,5 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kurss sniedz ieskatu personāla vadības funkcijās, dažādos personāla vadības instrumentos un metodēs, t.sk. darbinieku atlase, plānošana, novērtēšana, mācīšana, attīstīšana, motivēšana, atalgošana, u.c. Kursa saturā tiek aptvertas tēmas par jaunākajām personāla vadības tendencēm, nākotnes prognozēm, dizaina domāšana pieeju un individuālo spēju un prasmju attīstību.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kursa mērķis ir dot studentiem iespēju novērtēt un piemērot efektīvas cilvēkresursu vadības (HRM) principus. Kursa laikā tiks pētīti instrumenti un paņēmieni, ko HRM izmanto, lai maksimāli palielināt darbinieku ieguldījumu. Studenti izzinās kā izmantot cilvēkresursu (HR) metodes, lai iegūtu konkurences priekšrocības. Studenti analizēs un mācīsies par apmācībām, to nozīmi organizācijas prasmju bāzes veidošanā un paplašināšanā, kā arī pārliecināsies par mācību atbilstību mainīgajai biznesa videi. Studenti veidos savus priekšstatus un mācīsies par to, kā kļūt elastīgiem, kā palīdzēt organizācijai būt elastīgajai cilvēkresursu vadībā biznesa mainīgajos apstākļos. Studenti iegūs izpratni par likumiem, kas reglamentē cilvēkresursu pārvaldības procesus, kā arī par labāko praksi, kas darba devējam dod iespēju kļūt par “labu darba devēju” viņu darba tirgū. Šī mācību kursa beigās students varēs: 1. Izskaidrot cilvēkresursu vadības mērķus, funkcijas un nozīmi uzņēmumā un vadības procesos. 2. Izprāt darbaspēka nozīmi un spēš izprast organizācijas talantu vadības procesus gan individuāli, gan sistēmiski no uzņēmuma skatu punkta, lai sasniegtu biznesa mērķus. 2. Novērtēt cilvēkresursu vadības efektivitāti uzņēmumā. 3. Analizēt iekšējos un ārējos faktorus, kas ietekmē cilvēkresursu vadības lēmumu pieņemšanu, ieskaitot darba likumdošanu 4. Izmantot personāla vadības praksi ar darbu saistītā kontekstā
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros tiek izpildīti praktiskie darbi, kas veicina praktisko iemaņu apgūšanu un uzvedības prakses: - Datu apkopošana un analīze. Darbs grupās, kas veido prasmes komandas veidošanā un sadarbībā. Grupās ne vairāk kā 4 cilvēki. - Situāciju analīze – gan individuāls darbs, gan grupu darbs, lai attīstītu analītiskas prasmes un sava viedokļa paušanu, veidotu apzinātas rīcības un lēmumus.
Literatūra	Dessler G. (2015) <i>Human Resource Management</i>, Florida International University David K. Hayes, Jack D. Ninemeier (2009) <i>Human Resources Management in the Hospitality Industry</i>, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey Ezerina, Z. (2016) <i>Human Resource Management</i>, HOTEL SCHOOL, Rīga <i>Papildus literatūra:</i> Robbins S.P., Judge T.A. (2018). <i>Organizational Behavior</i>. 18th ed. Pearson. Hellriegel D. (2005). <i>Management. A Competency-Based Approach</i>. 10th ed. Thomson. South-Western. Woods R.H., Johanson M.M. (2012) <i>Managing Hospitality Human Resources</i>. 5th ed. American Hotel & Lodging Association. Stettner M. (2014). <i>Skills for New Managers</i>. McGraw-Hill Higher Education.

	Gomez-Mejia L.R.,Balkin D.B.(2012) Managing Human Resources.Pearson:New Jersey. Fisher W.P.(2011)Executive Decisions.Hospitality case studies in leadership, ethics,employee relations, and external relations. Amer Hotel & Motel Assn.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Kancelejas preces – flomasteri, lapas, piezīmju lapas, zīmūji, uzlīmes u.c. Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešams
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav.

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Personāla vadības pamatfunkcijas – definīcijas, termini, personāla vadības nozīme un loma uzņēmumā)	1	2
2	Darba tirgus tendences un nākotnes perspektīvas (darba tirgus prasības, prasmju un zināšanu izmaiņas, darba spēka plānošana)	1	2
3	Personāla analītika - statistika, kritēriji, datu apjoms	2	3
4	Darba apjoma plānošana - pēc funkcijām, darbinieku skaita, stundu daudzuma u.c.	2	3
5	Darbinieka dzīves cikls organizācijā (no atlases līdz darba tiesisko attiecību izbeigšanai)	2	3
6	Kompetences – definīcijas “soft skills” un “hard skills”, pieejas, kompetenču analīze	2	4
7	Darbinieku atlase (amatu plānošana, sludinājums, atlases process)	2	3
8	Darbinieku apmācības un attīstība – definīcijas, mācību process personāla vadības funkcijās)	2	3
9	Elastīga organizācija – elastīgas organizācijas piemēri, praktiskā izmantošana	2	3
10	Mācību veidi un to izmantošana,	2	3
11	Darba snieguma vadība – nozīme uzņēmumā, dažādi snieguma vadība veidi, motivācija.	2	3
12	Darba atlīdzības sistēma	2	3
13	Darbinieku motivācija - teorija un prakse	2	3
14	Darbinieku un organizācijas komunikācija un attiecību veidošana – iekšējie un ārējie faktori, ētika, organizācijas kultūra.	2	3
15	Darba likumdošanas ietekme uz organizācijas dzīvi	2	3
16	Pasaules valstu darba likumdošanas atšķirības un pieredze, dizaina domāšana personāla vadībā	2	4
17	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj raksturot personāla vadības rādītājus un veikt to analīzi, salīdzināšanu. Studenti izprot darbaspēka plānošana pamatprincipus – laiks, resursi, cilvēki. Studenti prot veikt nepieciešamā darba apjoma aprēķināšanu.	Patstāvīgais darbs 1 – Personāla vadības rādītāji un darbaspēka plānošana 1. Sameklēt HR datus publiski, sakopēt vienā dokumentā un veikt datu salīdzināšanu un analīzi. Teorija un prakse. 2. Izveidot darba uzskaites darba grafiku un tabeli vismaz trim amatiem. Salikt kritērijus darba apjoma aprēķināšanai, aprēķināt vismaz trim amatiem darba apjomu vienam mēnesim, vienam gadam 3. Darbs grupās – pašnovērtējums, analīze, secinājumu izdarīšana. 4. Grupu diskusija.

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti pārzina darbinieka dzīves ciklu, spēj atšķirt to un izvēlēties atbilstošu praktiskai dzīves situācijai. Studenti pārzina kompetences, spēj izvēlēties atbilstošās kompetences konkrētiem amatiem, novērtēt to ietekmi un attīstības iespējas. Studenti prot sagatavot darba sludinājumu, balstoties gan uz darbinieka HR ciklu uzņēmumā, gan uz kompetencēm. Studenti izprot mācību procesu un tā kritērijus uzņēmumā. Studenti spēj patstāvīgi veikt mācību analīzi un prezentēt sasniegtos rezultātus.	Patstāvīgais darbs 2 – Darbinieka dzīves cikls, darba sludinājumi un darbinekie apmācības process 1) Izveidot sava uzņēmuma darbinieku dzīves ciklu. 2) Izpētīt kompetences un aprakstīt sev piemērotās - labā līmenī un kas jāuzlabo, ņemot vērā dažādus amatus 3) Darba sludinājuma sagatavošana. Atlases kritēriju sagatavošana 4) Apmācību kritēriju sagatavošana diviem dažādiem amatiem. 5) Mācību programmas sagatavošana un prezentēšana 6) Mācību kritēriju izpēte un analīze dažādiem uzņēmumiem 7) Lomu spēles – atlases intervijas vadīšana 8) Grupā debates par kompetenču pieeju 9) Pārbaudes darbs e-vidē
Studenti demonstrē bāzes zināšanas par atlīdzības sistēmas principiem, pārzina definīcijas. Studenti izprot darba snieguma vadību un pielietošanu uzņēmumā. Studenti apzinās savu motivāciju un spēj sasaistīt to ar motivācijas teorijām. Studentiem ir zināšanas par pasaules praksi. Studenti demonstrē savas praktiskās zināšanas par dažādu valstu likumdošanu, balstoties uz savām praksēm ārvalstīs, apvienojot tās ar teoriju.	Patstāvīgais darbs 3 – Atlīdzības sistēmas principi un darbinieku motivācija 1. Darba snieguma sistēmas izveide 2. Darba atlīdzības kritēriju izstrāde diviem amatiem un analīze 3. Savas darba motivācijas kritēriju noteikšana un diskusija par šo tēmu 4. Individuāls vērtējums par savu motivāciju 5. Darba likumdošanas izpēte vismaz 5 pasaules valstīs, prezentācija 6. Prezentācija caur informācijas salīdzināšanu 7. Grupā debates
Studentiem ir prasmes sintezēt informāciju, veidojot savu personāla vadības sistēmu. Studenti demonstrē prezentēšanas prasmes, darbu komandā un sadarbību.	1. Pārbaudes darbs ir prezentācija – grupu darbs - Personāla vadības jaunas skatījums - savas idejas par HRM funkciju un kā tam būtu jābūt. Dizainēt pilnīgi jaunu personāla vadības sistēmu. 2. Atgriezeniskās saites un vērtējuma sniegšana starp grupām.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	II	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais darbs 1 – Personāla vadības rādītāji un darbaspēka plānošana	20
Patstāvīgais darbs 2 – Darbinieka dzīves cikls, darba sludinājumi un darbinekie apmācības process	20
Patstāvīgais darbs 3 – Atlīdzības sistēmas principi un darbinieku motivācija	20
Pārbaudes darbs - prezentācija / grupu darbs.	35
Individuālas aktivitātes un dalība kursā	5

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Makroekonomika "

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Makroekonomika
Studiju kursa statuss programmā	Vispārizglītojošie studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Mg. paed., Starptautiskā Biznesa Maģistrs Olga Zvereva
Apjoms daļās un kredītpunktos	1.daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Kursa ietvaros studenti gūst izpratni par viesmīlības industrijas makrovidi, tās ietekmi uz viesmīlības uzņēmumiem, tai skaitā sociālekonomiskās un politiski tiesiskās, ka arī likumā noteikto prasību ietekmi uz uzņēmējdarbības uzsākšanu un vadību.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Kursa mērķis ir attīstīt studenta kompetenci analizēt viesmīlības uzņēmuma makroekonomikas vidi, efektīvai lēmumu pieņemšanai jaunā biznesa uzsākšanai vai strādājošā viesmīlības uzņēmuma darbības uzlabošanai. Kursa uzdevumi ir: • izprast makroekonomikas pamatus un viesmīlības nozares ārējo vidi; • interpretēt ārējo faktoru ietekmi uz viesmīlības nozari; • novērtēt ES un LR ekonomikas struktūru, tiesisko vidi uzņēmējdarbībā, vadības ekonomisko politiku, ES lomu un ietekmi; • sastādīt pārskatu par viesmīlības uzņēmuma ārējo vidi, tai skaitā sociālekonomisko un politiski tiesisko vidi viesmīlības uzņēmējdarbībā; • piemērot normatīvo aktu prasības uzņēmējdarbības uzsākšanai un attīstībai un pakalpojumu sniegšanai; • sekot līdzi viesmīlības un tūrisma nozares aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām, izmantojot dažādus informatīvos avotus un informācijas tehnoloģijas darbības veikšanai un lēmumu pieņemšanai.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Semināri, diskusijas, projekta tiešsaistes darbs, situāciju analīzes, ekskursijas un vizītes uz objektiem. Patstāvīgā darba sagatavošana un prezentācija individuāli un grupās. Darbs bibliotēkā, ar tiešsaistes resursiem, patstāvīgas studijas, pētījumi grupās un individuāli.
Literatūra	Obligātā literatūra: - Melissen, F. , Sauer, L. (2018). Improving Sustainability in the Hospitality Industry (Hospitality Essentials Series) Ilgtspējas uzlabošana viesmīlības nozarē. 1st Edition. Routledge. 1.izdevums. - Pasnaka, I. (2014). Mūsdienu viesmīlības industrija: attīstības tendences. Latvija. SIA "HOTEL SCHOOL" - Pasnaka, I. (2014). Mūsdienu viesmīlības industrija: mērogs un struktūra. Latvija. SIA "HOTEL SCHOOL" - https://www.unwto.org/ - https://www.wttc.org/ Ieteicamā papildus literatūra: - Latvijas Banka. (2018).. Macroeconomic Developments Report Makroekonomiskās attīstības pārskats 2018. - LR Ekonomikas ministrija. (2018). Latvijas Ekonomikas Attīstības Pārskats. - LR Ekonomikas ministrija. Centrālā statistikas pārvalde (2019). Ministry of Economics of the Republic of Latvia. Central Statistical Bureau of Latvia. Latvijas makroekonomiskais apskats.

	- OECD. Ekonomiskās sadarbības un attīstības organizācija. (2019). Economic Surveys. Latvia. - Autoru kolektīvs(2013) Uzņēmējdarbības vide un tās attīstības aspekti.BA Turība.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam. Periodiski ir nepieciešama gan mācību telpa, gan datoru klase atkarībā no aktivitāšu veida.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1.	Ievads kursā – Makroekonomika. Uzņēmējdarbības ārējā vide. Brīvā tirgus ekonomika. Ekonomikas modeļi. Portera piecu spēku analīze.	2	0
2.	Ekonomiskā vide. Ekonomiskās attīstības tendences. Latvijas ekonomikas struktūra. Pasaules ekonomikas struktūra.	2	4
3.	Socio-kulturālā vide. Demogrāfiskās tendences. Darba tirgus viesmīlībā. Nodarbinātība un bezdarbs, darba samaksa. Sociāli ekonomisko pārmaiņu ietekme.	2	3
4.	Ekonomiskā stabilitāte un konkurētspēja. Produktivitāte. Cenas. Maksājumu balance. Monetārie rādītāji. Ārvalstu tiešās investīcijas. Makroekonomikas rādītāji.	4	6
5.	Ekonomiku un viesmīlības nozari ietekmējošie faktori. Ārējie faktori. PEST analīze. Ilgtspējas faktori un indikatori. Tehnoloģiskā vide. Ekoloģiskā vide.	3	4
6.	Politiski tiesiskā vide uzņēmējdarbībā. Pašvaldības iestāžu struktūra un funkcijas. ES loma un ietekme. Spiediena grupas. Tiesiskās un politiskās vides ietekme.	3	4
7.	Likumdošanas process. Tiesību sistēmas struktūra.	2	4
8.	LR tiesiskais regulējums. Tiesību akti, kas regulē uzņēmējdarbību pakalpojumu nozarē.	3	4
9.	Uzņēmējdarbības uzsākšana. Biznesa mērķi. Biznesa plāni, biznesa scenāriju modelēšana. Normatīvo aktu prasības uzņēmējdarbības uzsākšanai un attīstībai.	2	5
10.	Uzņēmuma preču zīme, zīmols. Uzņēmējdarbības forma, veids, klasifikācija. Uzņēmuma reģistrēšana, izmaiņas, reorganizācija, maksātnespēja, likvidācija.	2	5
11.	Dibināšanas līgums. Statūti. Pamatkapitāls. Dalībnieku reģistra nodalījums. Pilnvaras. Balsošana uz pilnvaras pamata. Līdzfinansējuma un atbalsta iespējas.	3	5
12.	Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās noslēguma eksāmenam	2	4
13.	Noslēguma rakstiskais eksāmens	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj sastādīt viesmīlības industrijas makroekonomisko norišu pārskatu	Patstāvīgais darbs "Viesmīlības industrijas makroekonomisko norišu pārskats". Darbs grupās. Uztāšanās seminārā ar prezentāciju "Viesmīlības uzņēmuma ārējā vide dažādās valstīs".

Studenti spēj ierosināt viesmīlības uzņēmuma darbības uzlabošanu, analizējot ārējos faktorus viesmīlības nozarē	Situāciju analīzes, diskusijas, kopsavilkums, grupas darbs. Uzstāšanās seminārā ar prezentāciju "Viesmīlības uzņēmuma ārējā vide"
Studenti spēj paskaidrot ES un LR ekonomikas struktūru un tiesisko vidi uzņēmējdarbībā, vadības ekonomisko politiku, ES lomu un ietekmi uz uzņēmējdarbības veicināšanu	1. Patstāvīgais darbs "Viesmīlības industrijas makroekonomisko norišu pārskats", darbs grupās.
Studenti spēj prezentēt uzņēmuma dibināšanas kārtības un dokumentācijas prasības	Uzstāšanās seminārā ar prezentāciju "Viesmīlības uzņēmuma dibināšanas prasības dažādās valstīs", individuāli.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	III	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
1. Patstāvīgais darbs "Viesmīlības industrijas makroekonomisko norišu pārskats", grupas darbs, pārskats ar prezentāciju	30
Situācijas analīzes, diskusijas, grupu darbs	10
Uzstāšanās seminārā ar prezentāciju "Viesmīlības uzņēmuma ārējā vide"	10
Uzstāšanās seminārā ar prezentāciju "Viesmīlības uzņēmuma dibināšanas prasības dažādās valstīs"	10
1.Starppārbaudījuma darbs, individuāli	5
2.Starppārbaudījuma darbs, individuāli	5
Noslēguma rakstiskais eksāmens, individuāli	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Civilā aizsardzība "

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Civilā aizsardzība
Studiju kursa statuss programmā	Vispārizglītojošs studiju kurss - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Lektore, Mg.oec., Mg.Philol., Jekaterina Korjuhina
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 1 kredītpunkts, 1.5 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kurss sniedz studentiem pamazināšanas civilās aizsardzības jautājumos, iepazīstina studentus ar vides aizsardzības sistēmām un to tiesisko regulējumu pasaulē, ES un Latvijā, bīstamo ķīmisko vielu un citiem apdraudējumiem, risku apzināšanu un kontroli, rīcību, t.sk. komunikāciju katastrofas gadījumā un iemanām pirmās palīdzības sniegšanā.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Kursa mērķis ir dot iespējas apgūt zināšanas un prasmes civilās aizsardzības un ugunsdrošības pamatprincipos un sagatavot rīcībai un uzvedībai ugunsgrēka gadījumā un iespējamās ārkārtējās situācijās. Studiju rezultātā: - Studenti izprot civilās aizsardzības un katastrofu pārvaldīšanas principus un sistēmas darbību. - Viņi izprot vides aizsardzības svarīgumu un ir apguvuši vides aizsardzības pamatprincipus. - Studenti prot sniegt pirmo medicīnisko palīdzību un plānot pasākumus ugunsdrošības un darba aizsardzības jomā.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros tiek izpildīti praktiskie darbi, kuri tiek organizēti individuāli un grupās. Studenti piedalās diskusijās.
Literatūra	Obligātā literatūra: ○ Pirmā palīdzība(2010).Zvaigzne ABC ○ Rīcība ārkartas situācijās.(2012) RSU ○ https://likumi.lv/ta/id/282333-civilas-aizsardzibas-un-katastrofas-parvaldisanas-likums Papildus literatūra: – Matisāne.L. (2011). <i>Civilā aizsardzība: minimālās prasības civilās aizsardzības kursa saturam vispārējā un profesionālajā izglītībā</i>. VISC, 81.lpp.; https://visc.gov.lv/vispizglitiba/saturs/dokumenti/metmat/civila_aizsardziba.pdf
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, piemērota grupu darbam, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Dabas zinātnes un angļu valodas zināšanas vidusskolas kursa apjomā.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads priekšmetā. Civilās aizsardzības loma un uzdevumi valstī. Civilās aizsardzības sistēmas organizācija un reglamentējošie dokumenti. Civilās aizsardzības funkcijas ārkārtējās situācijās.	2	0
2	Komunikācija krīžu situācijā. Agrīnās brīdināšanas sistēmas. Bīstamās ķīmiskās vielas un produkti. Paaugstinātas bīstamības objekti. Radiācijas drošība.	2	6
3	Riska definēšana un pārvaldība. Reaģēšanas pasākumi katastrofas gadījumā. Civilās aizsardzības pasākumu plānošana atkarībā no katastrofas veida, apmēra, un objekta.	2	6
4	Iedzīvotāju individuālā un kolektīvā aizsardzība, pirmās palīdzības sniegšanas dzīvībai kritiskās situācijās.	2	4
5	Vides aizsardzība.	4	4
6	Droša darba vide, darba aizsardzības prasības. Ugunsdrošības pamatprincipi. Pirmā palīdzība	2	4
7	Noslēguma pārbaudījums.	2	0
Kopā:		16	24

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti pārziņa galvenos civilās aizsardzības sistēmas elementus valstī, tās uzdevumus, organizācijas principus un struktūru. Studenti izprot valsts civilās aizsardzības plāna būtību, priekšnoteikumu īstenošanu un plāna struktūru. Studenti spēj identificēt iespējamās apdraudējumus valstī, to veidus, raksturojumu, sekas, kā arī prot pielietot iegūtās zināšanas par paaugstinātas bīstamības objektiem.	Grupu darbs - Power Point prezentācija par katastrofu pārvaldību. Mērķis: Attīstīt studentos prasmes pielietot iegūtās zināšanas rīcībai katastrofas gadījumā. Studentu grupās prezentē komandas darbu uzdevumā dotās krīzes situācijas pārvarēšanas organizēšanā un sabiedrības informēšanu.
Studenti prot novērtēt ikdienā iespējamās bīstamās situācijas, pārziņa drošas uzvedības principus un rīcību dažādos apdraudējumos un katastrofu situācijās. Nodrošinātas vispārējas zināšanas par darba aizsardzību, glābšanas un citu neatliekamu darbu organizēšanu un veikšanu uzņēmumos ārkārtējo situāciju gadījumos, pirmās palīdzības sniegšanu un ugunsdrošību.	Grupu darbs - Situāciju analīze, diskusija.
Studentiem ir zināšanas par vidi apdraudošiem faktoriem un vides ietekmi uz cilvēkiem. Viņi izprot vides aizsardzības nepieciešamību un spēj pielietot iegūtās zināšanas par labu gan viesmīlības organizācijai, gan sabiedrībai.	Patstāvīgais darbs - Power Point prezentācija par tēmu: "Dabas piesārņojums. Vides aizsardzības iespējas".
Studenti pārziņa civilās aizsardzības sistēmas struktūru, tiesisko regulējumu, organizāciju un vadību, apdraudējuma riska novērtēšanu. Viņiem ir priekšstats par darba drošību un ugunsdrošības pamatprincipiem, kā arī nepieciešamās teorētiskās zināšanas pirmās palīdzības sniegšanai.	Ieskaite – testu formā.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	1	1,5	8	8	24	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Individuālā aktivitāte un dalība kursā	10
Grupu darbi, diskusijas	20
Patstāvīgais darbs - Power Point prezentācija	40
Ieskaites darbs	30
Kopā:	100

4.7.2. Nozares obligātie mācību kursi

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss **"Lietišķā saskarsme"**

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Lietišķā saskarsme
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātā izvēle
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	D. Silārāja
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Atmiņu un priecīgas pieredzes radīšana patērētājiem ir galvenā dimensija, kas ietekmē jebkuras viesmīlības organizācijas rentabilitāti un izaugsmi. Izprast faktorus, kas ietekmē viesu lēmumus, ir nenovērtējams mārketinga un viesmīlības operācijām.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Šī studiju kursa mērķis ir sniegt studentiem pamatzināšanas un izpratni par to, kā viesmīlības uzņēmumi pārvalda viesu pieredzi no sākotnējo vajadzību analīzes līdz pēcpārdošanas izsekošanai. Uzlabot studentu zināšanas un izpratni par patērētāju lēmumu pieņemšanas procesiem, sākot ar vajadzību atzīšanu un beidzot ar pētniecību, alternatīvu novērtēšanu, pirkšanas un pēcpirkšanas novērtējumu. Lai gan studenti apgūs pamatteorijas un konceptus, tie būs saistīti arī ar reālās pasaules piemēriem, tostarp savu personīgo pieredzi. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošie būs spējīgi: 1. izprast pakalpojumu nozares tirgus segmentu vajadzības un gaidas 2. izpētīt faktorus, kas ietekmē patērētāju uzvedību un patērētāju lēmumu pieņemšanas procesu 3. izziņāt viesu pieredzes karti, lai radītu biznesa iespējas un optimizētu klientu skārienpunktus 4. izpētīt digitālās tehnoloģijas ietekmi uz klientu attiecību pārvaldību 5. pielietot efektīvu klientu pieredzes pārvaldību pakalpojumu nozarē, lai maksimāli palielinātu klientu piesaisti.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studiju kursa laikā studenti veic praktiskus uzdevumus, kas tiek organizēti individuāli un grupās. Studenti piedalās diskusijās, pārskata gadījumu pētījumus un piedalās noslēguma pārbaudījumā. Studenti iesniedz individuāli rakstītus referātus par šādām tēmām: 1. Klientu pieredzes un biznesa iespēju pārvaldība 2. Viesmīlība, patērētāju uzvedība un efektīva klientu pieredzes pārvaldība
Literatūra	• Pasnaka I. (2014), “Klientu apkalpošana – Darba kultūra, kas vērsta uz klientu”, HOTEL SCHOOL Viesnīcu biznesa koledža, Rīga • Pasnaka I. (2014), “Klientu apkalpošana – Kvalitātes nozīme un vadība”, HOTEL SCHOOL Viesnīcu biznesa koledža, Rīga • Pasnaka I. (2014), “Klientu apkalpošana – Prasību uzzināšana un piepildīšana”, HOTEL SCHOOL Viesnīcu biznesa koledža, Rīga • Pasnaka I. (2014), “Klientu apkalpošana – Profesionālā terminoloģija angļu valodā”, HOTEL SCHOOL Viesnīcu biznesa koledža, Rīga • Gary S. Goodman (2010), “Monitoring, Measuring, & Managing Customer Service”, Jossey-Bass • www.opentext.com - Global Customer Service Ebook (Apskatīts 20.01.2020)

Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešams
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešams

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads kursā "Lietišķā saskarsme"	2	0
2	Lietišķās saskarsmes pamati. Saskarsmes raksturojums, funkcijas, struktūra.	4	6
3	Uztvere. Priekšstata veidošanās. Uztveres mehānismi un tipi.	4	8
4	Digitālās tehnoloģijas ietekme uz klientu attiecību pārvaldību, saskarsmes metodēm	2	6
5	Efektīva klientu pieredzes pārvaldība pakalpojumu nozarē. Komunikācija jeb apmaiņa ar informāciju.	4	8
6	Starppārbaude	2	0
7	Faktori, kas ietekmē patērētāju uzvedību un attieksmi. Cilvēku mijiedarbība saskarsmē.	4	8
8	Klienta lēmumu pieņemšanas process. Dažādās viesmīlības patērētāju lēmumu pieņemšanas procesa stadijas.	4	6
9	Saskarsme konfliktsituācijās.	4	6
10	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti izprot pakalpojumu nozares tirgus segmentu vajadzības un vēlmes un spēj izpētīt faktorus, kas ietekmē patērētāju uzvedību un patērētāju lēmumu pieņemšanas procesu. Studenti zina klientu pieredzes karti, lai izveidotu biznesa iespējas un optimizētu klientu saskarses punktus, varētu izpētīt digitālo tehnoloģiju ietekmi klientu attiecību pārvaldībā un lietot efektīvu klientu pieredzes pārvaldību pakalpojumu nozarē, lai maksimāli palielinātu klientu piesaisti.	1. Studenti piedalās starppārbaudījumā 2. Iesniedz divus rakstiskus darbus 3. Piedalās prezentācijās un diskusijās 4. Piedalās gala pārbaudījumā

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
--------------	-----------------------

Spēja sadarboties grupā, prezentēšanas prasmes, diskutēšanas prasmes	5
Starppārbaude	15
Rakstiskais darbs - Viesmīlība, patērētāju uzvedība un efektīva klientu pieredzes pārvaldība	20
Rakstiskais darbs - Klientu pieredzes un biznesa iespēju pārvaldība	20
Gala pārbaudījums	40

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Mūsdienu viesmīlības industrija"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Mūsdienu viesmīlības industrija
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Dr. Le Viet Long
Apjoms daļās un kredītpunktos	1.daļa, 3 kredītpunkti, 4.5 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Kursa ietvaros studenti gūst ieskatu mūsdienu viesmīlības nozares struktūrā, uzņēmumu veidos un segmentos, vietējā un ārvalstu viesmīlības tirgus statistikā, iepazīnās ar nozares prasmēm, strukturālo hierarhiju un organizatoriskās kārtības atšķirībām. Studenti pēta tendences, iekšējos un ārējos faktorus, kas ietekmē nozari un konkrētus uzņēmumus un sniedz ierosinājumus viesmīlības uzņēmumu darbības uzlabošanai.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Kursa mērķis ir sniegt teorētiskās un praktiskās zināšanas un prasmes analizēt un atpazīt viesmīlības nozari, kā viesmīlības organizācijas darbojas plašākā komercdarbības vidē, efektīvai lēmumu pieņemšanai viesmīlības uzņēmumu plānošanai un vadībā. Studiju kursa uzdevumi ir: • veidot izpratni par viesmīlības nozares pašreizējo struktūru, apjomu, lielumu un nozīmi Latvijas, Eiropas un pasaules ekonomikā • identificēt pašreizējās un paredzamās prasmes viesmīlības nozarē, personāla veidus un darba lomas; • atzīt iekšējos un ārējos faktorus, kas ietekmē viesmīlības nozari; • kritiski novērtēt pašreizējās un iespējamās tendences un attīstību, kas ietekmē viesmīlības nozari
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Students apmeklē lekcijas, piedalās semināros, raksta pārbaudes darbus, veic praktiskos darbus ar aizstāvēšanu un prezentācijām, un kārtu eksāmenu: Lekcijas, gala rakstiskais eksāmens (2 st.), vieslekcijas, lomu spēles grupās. Semināri, diskusijas, projekta tiešsaistes darbs, situāciju analīzes, ekskursijas un vizītes uz objektiem. Patstāvīgā darba sagatavošana un prezentācija individuāli un grupās. Darbs bibliotēkā, ar tiešsaistes resursiem, patstāvīgas studijas, pētījumi grupās un individuāli.
Literatūra	Obligātā literatūra: - Walker, J.R. (2017). Introduction to Hospitality, Ievads viesmīlībā. Global Edition. Pearson Education Limited. England. - Melissen, F., Sauer, L. (2018). Improving Sustainability in the Hospitality Industry (Hospitality Essentials Series) Ilgtspējas uzlabošana viesmīlības nozarē. 1st Edition. Routledge. 1.izdevums. - Tanji H.(2014) Hospitality Career Opportunities: Learn Secrets to Get Jobs in Hotel, Restaurant & Cruise Industry. CreateSpace Independent Publishing Platform Ieteicamā Papildus literatūra: - Hotel YearBook. (2019). Viesnīcas gadagrāmata. Pieejams https://www.hotel-yearbook.com/editions.html [Apskatīts 2019.g. 05.septembrī]

	- Pasnaka, I. (2014). Mūsdienu viesmīlības industrija: attīstības tendences. Latvija. SIA "HOTEL SCHOOL" - Pasnaka, I. (2014). Mūsdienu viesmīlības industrija: profesionālā pasaule bez robežām. Latvija. SIA "HOTEL SCHOOL" - Pasnaka, I. (2014). Mūsdienu viesmīlības industrija: mērogs un struktūra. Latvija. SIA "HOTEL SCHOOL" - Wood, Roy.C (ed.), (2018). Hotel Accomodation Management. Viesnīcu izmitināšanas pārvaldība. Routledge, NY 170 Hotel Management Training Tutorials (2013). Hotelier Tanji. - Brothers L., Gisler A.(2005) Careers in Travel, Tourism, & Hospitality. McGraw-Hill -
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micros Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1.	Ievads kursā. Viesmīlības un tūrisma nozares struktūra, segmentācija un klasifikācijas, zīmoli un uzņēmumi, produkti un pakalpojumi. Ilgtspējīga viesmīlība.	4	0
2.	Izmitināšanas pakalpojumu nozare. Tūristu mītņu klasifikācija, standarti un sertifikācijas process. Viesnīcu izstrāde, plānošana, darba organizācija.	4	8
3.	Ēdināšanas pakalpojumu nozare. Ēdināšanas uzņēmumu klasifikācija. Ēdināšanas uzņēmuma uzsākšana, organizācija un vadība.	4	8
4.	Spēles un azartspēles. Kazino organizēšana, vadība un darbība. Tūrisma nozare. Tūrisma galamērķi. Kruīza līnijas bizness.	4	8
5.	Klubu veidi. Kluba organizācija un vadība. Konferenču, banketu un citu pasākumu organizācija. Pasākumu veidi un plānošanas process.	4	6
6.	Viesmīlības uzņēmumu darba organizācija un koordinēšana, organizatoriskā struktūra, personāla pienākumi, atbildība, prasmes, nodarbinātība un karjera nozarē.	4	6
7.	Viesmīlības nozare: globālā izaugsme un attīstība, izaugsmi veicinošie faktori, parādības un procesi, Viesmīlības uzņēmumu ķēdes un zīmoli.	4	6
8.	Franšīze, koncesija un licence. Franšīzes, koncesijas un licencēšanas līgumi.	4	6
9.	Viesmīlības komercdarbības ārējā un iekšējā vide. Pašreizējo tendenču un attīstības virzītāji, faktori, kas ietekmē viesmīlības nozari, piedāvājumu un pieprasījumu.	4	6
10.	Patērētāju paradumu tendences, ilgtspējas un ētiskie apsvērumi, digitālās revolūcijas ietekme, jaunie tirgi un zīmola attīstība. Sociāli ekonomisko pārmaiņu ietekme.	4	6
11.	Viesmīlības produktu un pakalpojumu attīstība. Inovācijas un izstrādes. Pārvaldība atbilstoši jaunākajām tehnoloģijām.	4	6
12.	Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās noslēguma eksāmenam	2	6
13.	Noslēguma rakstiskais eksāmens	2	0
Kopā:		48	72

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj izpētīt viesmīlības nozares pašreizējo struktūru, apjomu un lielumu, produktus un pakalpojumus, koncesiju un licenču darbības ieguldījumu nozarē, sagatavojot pārskatu ar viesmīlības uzņēmumu darbības piemēriem.	1. Patstāvīgais darbs, grupās 2-3 cilvēki. Pārskata sagatavošana prezentācijas formātā, demonstrēšana un aizstāvēšana klasē "Ieskats viesmīlības nozarē ar prasmju trūkuma risku pārvaldības plānu", darbs grupās.
Studenti spēj raksturot viesmīlības uzņēmuma organizatorisko struktūru un koordināciju, pašreizējās un paredzamās prasmes viesmīlības nozarē, sagatavojot prasmju trūkuma risku pārvaldības plānu viesmīlības uzņēmumam.	1. Patstāvīgais darbs, grupās 2-3 cilvēki. Pārskata sagatavošana ar prezentāciju un aizstāvēšanu klasē "Prasmju trūkuma risku pārvaldības plāns un optimizācijas ierosinājumi izvēlētajam viesmīlības uzņēmumam"
Studenti spēj kritiski novērtēt tendences, iekšējos un ārējos faktorus, kas ietekmē viesmīlības nozari, viesmīlības uzņēmuma attīstību, sastādot SVID un PESTEL analīzes un sniegtot ietekmes piemērus uz lēmumu pieņemšanas procesu.	2. Patstāvīgais darbs, individuālais darbs, Piedalīšanās seminārā ar pārskatu prezentācijas formātā "Pašreizējās un iespējamās tendences un izstrādes, kas ietekmē viesmīlības nozari". Diskusijas seminārā.
Studenti spēj piedāvāt viesmīlības uzņēmumam pakalpojumus un produktus, kas atbilst pašreizējām tendencēm uz sava pētījuma pamata, izvērtējot uzņēmuma spēju attīstīt piedāvātos produktus	2. Patstāvīgais darbs, individuālais, Piedalīšanās seminārā ar pārskatu prezentācijas formātā "Pašreizējās un iespējamās tendences un izstrādes, kas ietekmē viesmīlības nozari"

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	3	4,5	24	24	72		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
1. Patstāvīgais darbs "Ieskats viesmīlības nozarē ar prasmju trūkuma risku pārvaldības plānu"	30
2. Patstāvīgais darbs "Pašreizējās un iespējamās tendences un izstrādes, kas ietekmē viesmīlības nozari"	20
1.Starppārbaudījuma darbs – tēmas 1.-6.	5
2. Starppārbaudījuma darbs – tēmas 7.-11.	5
Noslēguma rakstiskais eksāmens	40
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Ceļojumu un tūrisma industrijas pamati"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Ceļojumu un tūrisma industrijas pamati
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Diāna Silarāja
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kurss sniedz ieskatu par tūrisma un ceļojumu vēsturi un struktūru: kas ir tūrisms, tā attīstības vēsture un kā ceļošanas paradumi ir mainījušies gadsimtu gaitā, tūrisma un ceļojumu industrijas organizācijas: transporta nozare, viesnīcas, F&B nozare, tūrisma aģentūras, operatori u.c. organizācijas. Par tūrisma tipiem, kas ir tūrisma produkts un galvenie principi produkta attīstībai un virzīšanai tirgū. Sniedz ieskatu tūrisma vadībā un faktoriem, kas to ietekmē, kā arī ceļojumu un tūrisma industrijas ietekmē uz valsts tautsaimniecību un attīstību.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Sniegt zināšanas par tūrisma un ceļojumu industrijas pamatu, struktūru, produktu un to veidošanas principiem, tūrisma ietekmi uz valsts tautsaimniecību un nākotnes tendencēm. Studiju kursa uzdevumi: • veidot izpratni par ceļojuma un tūrisma sektora vēsturi un struktūru; • apzināt tūrisma veidus, produktus/pakalpojumus un galvenās industrijas organizācijas; • spēt saredzēt nākotnes tendences un perspektīvas, kā arī radoši pieiet jaunam produktam/pakalpojumam izstrādes procesam; • iegūt zināšanas un prasmes kā veidot tūrisma un ceļojuma produktu - no kā tas sastāv un kā to virzīt tirgū; • iegūt priekšstatu par tūrisma ietekmi uz valsts tautsaimniecību
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros tiek pildīti praktiskie un grupu darbi, situāciju analīzes, kas paredz literatūras izpēti, statistiskās un masu informācijas līdzekļos publicēto materiālu analīzi, apkopojumu un secinājumu veikšanu. Tiek paredzēti vairāki praktiskie darbi grupās un pāros kā arī 2 patstāvīgie darbi grupās, kuru rezultāti tiek prezentēti, pamatoti ar konkrētu analīzi un studenti piedalās diskusijā un viedokļu apmaiņā ar pārējām grupām. Patstāvīgo darbu uzdevumi: • Uzdevums 1 - Izveidot tūrisma produktu izvēloties konkrētu tūrisma veidu, veidot piedāvājuma aprakstu potenciālajiem tūristiem – ko iegādājas, kas ir iekļauts, kas ir sabiedrotās un partneru organizācijas, kāds ir produkta pilnais ceļš, izskaidrojot detalizēti katru posmu, kādas ir produkta/pakalpojuma iespējamās paketes, potenciālā tūrista analīze, produkta/pakalpojuma perspektīvas un potenciāla pamatojums; • Uzdevums 2 - Vienas konkrētas valsts izpēte – tūrisma ietekme uz tautsaimniecību, tūrisma veidu attīstība un potenciāls, tūristu analīze un tūrisma industrijas attīstības iespējas ņemot vērā valsts resursus, tradīcijas, politiku, ekonomiku, dabu utt. Valstis tiek izvēlētas no pasniedzēja piedāvātā saraksta.

Literatūra	- Walker J.R. (2017) Introduction to Hospitality.Pearson. - Clayton W.Barrows, Powers T.(2009)Introduction in the Hospitality Industry.Wiley. - Hsu C., Cook L.T.R. (2017), Tourism: The Business Of Hospitality And Travel, Global Edition, 6Th Edition. USA: Pearson Higher Ed. Ieteicamā literatūra: - Hall.M.C.,Page S.J. (2006).The Geography of Tourism&Recreation. Routledge -Bradshaw M.,White G.W.(2007). Essentials of World Regional Geography.McGraw-Hill Higher Education. - Dale G. (2010).BTEC Level National Travel and Tourism Student Book: Book (Level BTEC National Travel and Tourism).Pearson. -The World Tourism Organization (UNWTO) official webpage www2.unwto.org. Avots apskatīts 10.09.2019.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micros Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Tūrisma un ceļojumu vēsture un struktūra	8	6
2	Tūrisma un ceļojumu veidi, produkts, tūrists un nākotnes tendences	10	16
3	Tūrisma un ceļojumu industrijas nākotnes tendences un perspektīvas	4	6
4	Tūrisma ietekme uz valsts tautsaimniecību un attīstību	8	20
5	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studentiem ir izpratne par tūrisma veidiem un to noteicošajiem faktoriem. Spēj saredzēt produktu/pakalpojumu iespējas un radoši pieiet jaunu produktu radīšanai, analizējot visus produkta piedāvājuma ciklus, potenciālā tūrista ceļu līdz produkta/pakalpojuma fiziskai izmantošanai. Prot izvērtēt labākās iespējas sadarbības partneru izvēlei un potenciālam piedāvājuma veidošanas procesā. Studenti izveido jaunu tūrisma produkta piedāvājumu konkrētai tūristu grupai, izvēlētajā tūrisma veidā un prezentē to pārējiem studentiem.	1) Darbs grupās –spēja sadarboties, vienoties un sadalīt atbildības; 2) Radoša pieeja produkta un piedāvājuma izstrādes procesā – spēja domāt ārpus ierastajiem rāmjiem un esošajiem produktiem tirgū – izdomāt kaut ko jaunu; 3) Produkta prezentācija 4) Patstāvīgais uzdevums 1 5) Patstāvīgais uzdevums 2 6) Pārējo studentu novērtējums un diskusija par produkta atbilstību izvēlētajam tūrisma veidam, nākotnes potenciālam un ieteikumi.
Studenti spēj izvērtēt konkrētas valsts resursus, potenciālu un neizmantotās iespējas. Izmantojot ieteicamo literatūru un citus informācijas avotus veic analīzi par esošo ceļojumu un tūrisma industriju valstī, kādas ir galvenās ievirzes un kāpēc, spēj kopīgi	Ieskaite darbs: 1) Darbs grupās –spēja sadarboties, vienoties un sadalīt atbildības;

izvērtēt valsts potenciālu un nākotnes perspektīvas tūrisma industrijas attīstībā, kas labvēlīgi var ietekmēt valsts tautsaimniecību un attīstību. Studenti spēj argumentēt savus secinājumus ar konkrētiem faktiem.	2) Prasme strādāt ar literatūru, publikācijām u.c. informāciju; 3) Spēja analizēt un saredzēt ceļojumu un tūrisma industrijas perspektīvas konkrētā valstī; 4) Ieskaites darba prezentācija; 5) Pārējo studentu novērtējums un diskusija.
--	--

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	II	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais uzdevums 1	20
Patstāvīgais uzdevums 2	20
Tūrisma produkta veidošanas posmi – atbilstība kursa mācību saturam un darba uzdevumiem	25
Ieskaites darbs	30
Individuālā aktivitāte un dalība kursā – apmeklētas vismaz 80% no lekcijām, iesaistīšanās diskusijās un grupu darbā	5
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Istabu nodaļas darba organizēšana "

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Istabu nodaļas darba organizēšana
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kurss - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	MIB, Oļegs Ņikadimovs, Dzintars Priedītis
Apjoms daļās un kredītpunktos	2 daļas, 4 kredītpunkti, 6 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Šis kurss iepazīstinās studentus ar istabu nodaļas darbības organizāciju; studenti uzzinās par viesu uzņemšanas dienesta (VUD) ikdienas vadību. Studenti iegūs izpratni par to, kas ir iesaistīts katrā viesu pieredzes posmā, kā arī izpratni par istabu pārdošanas ieņēmumiem un noslogojuma pārvaldības nozīmi ieņēmumu maksimizēšanā.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Kursa mērķis ir nodrošināt daudzpusīgu izpratni par mūsdienīgiem istabu nodaļas darba organizācijas un nodaļas ieņēmumu administrēšanas principiem. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais: • spēj izskaidrot istabu nodaļas nozīmi un lomu atšķirīgos izmitināšanas uzņēmumos • prot organizēt rezervēšanas procesu ar mērķi optimizēt viesnīcas ienākumus • spēj analizēt istabu nodaļas darbību visā viesu cikla laikā • spēj izvērtēt viesu apkalpošanas kvalitāti istabu nodaļas ikdienas darbībā
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros tiek izpildīti praktiskie darbi, kas paredz papildus ieteicamās literatūras studijas, statistiskās informācijas, masu informācijas līdzekļos publicēto materiālu apkopojumu, analīzi un novērtējumu. Praktisko darbu rezultāti tiek prezentēti un studenti piedalās diskusijās. Praktiskie darbi tiek organizēti individuāli un grupās (2-3 studenti katrā).
Literatūra	• Priedītis D. (2014). VIESU UZŅĒMŠANAS DIENESTS: FUNKCIJAS UN DARBA PROCEDŪRAS, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža • Priedītis D. (2014). VIESU UZŅĒMŠANAS DIENESTS: DARBA PLĀNOŠANA UN ORGANIZĒŠANA, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža • Kasavana M. L. (2013), Managing Front Office Operations. Ninth Edition • Forgacs G., (2010). Revenue Management: Maximizing Revenue in Hospitality Operations. American Hotel & Motel Association (AH&MA) <i>Ieteicamā papildu literatūra:</i> • Casado, M. (2014). Front Office Management in Hospitality Lodging Operations. CreateSpace Independent Publishing Platform. 2014 • Hotelier Tanji (2013). Hotel Front Office Training Manual with 231 SOP • Roy C. Wood, (2018). Hotel Accommodation Management. Hospitality Essentials Series.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micros Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valoda, prasme strādāt ar datoru un lietot Internetu,

	prasme diskutēt un argumentēt savu viedokli, prezentāciju prasme.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads priekšmetā "Istabu nodaļas darba organizēšana"	2	0
2	Istabu nodaļas stratēģiskā vadība	5	8
3	Inovācijas Istabu nodaļas darbā; tehnoloģiju attīstība istabu nodaļas darbā	5	8
4	Komunikācijas nozīme Istabu nodaļas darbā	4	7
5	Istabu nodaļas loma nodrošinot izmitināšanas pakalpojumus, dažādu viesmīlības uzņēmumu salīdzinājums	5	8
6	Viesnīcu rezervēšana - rezervāciju veidi, rezervēšanas sistēmas, pārdošanas kanāli, interneta loma rezervēšanas procesā	4	8
7	Rezervēšanas procesa vadība - rezervēšanas process, rezervāciju atskaites, noslodzes prognozes	4	6
8	Rezervēšanas procesa vadība - rezervācijas pieņemšana, standarta procedūras (SOP). Tiesiskās prasības - datu aizsardzība un patērētāju tiesības	4	6
9	I. semestra pārbaudījuma darbs	2	0
10	Ieņēmumu vadības komponentes - atlaižu ierobežošana, noslodzes vadība, uzturēšanās ilguma kontrole	4	8
11	Ieņēmumu vadības aprēķini un to nozīmi - ieņēmumu vadības formulas, ieņēmumu vadība izmitināšanas pakalpojumiem	4	6
12	Viesu cikla posmi - pirms-ierašanās, ierašanās, uzturēšanās, izbraukšana	3	5
13	Viesnīcas apmeklējums vai viesnīcas pārstāvja vieslekcija	4	6
14	Viesmīlības pakalpojumu sniegšanas kvalitātes vadība	3	4
15	Pakalpojumu kvalitātes modeļi. Ievads galvenajos pakalpojumu kvalitātes vadības modeļos – SERVQUAL, Nordic Model	4	10
16	Mācību rezultātu progresa izvērtēšana. Jautājumi un atbildes. Pārbaudes darbi - studentu snieguma izvērtēšana un kopsavilkums.	3	6
17	Gala pārbaudījums	4	0
Kopā:		64	96

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti izprot pakalpojumu veidus dažādos izmitināšanas objektos, izprot kādas ir dažādu izmitināšanas objektu atšķirības un kāda ir to ietekme uz piedāvāto pakalpojumu klāstu, kādas tehnoloģiskos risinājumus izmanto dažādi izmitināšanas objekti. Studenti spēj analizēt izmitināšanas objekta nepieciešamību pēc pakalpojumiem atkarībā no objekta līmeņa un veida.	1) Patstāvīgais darbs – atskaite par dažāda veida izmitināšanas pakalpojumiem un par VUD lomu - prezentācija un dalība grupas diskusijās.
Studenti spēj izprast izmitināšanas objektu saimnieciskā dienesta pamatpienākumus, to kvalitatīvas izpildes kritērijus, dažādu dienestu mijiedarbības principus un svarīgumus. Spēj veikt nepieciešamo prasmju un kompetenču analīzi, kas ir nepieciešami	1) Patstāvīgais darbs - atskaite par saimnieciskā dienesta ieguldījumu efektīvu izmitināšanas pakalpojumu sniegšanā. Prezentācija un dalība grupas diskusijās.

darbībai dažādos izmitināšanas objekta dienestos. Spēj izvirzīt reālus ieteikumus kā uzlabot darbinieku sniegumu un attīstīt nepieciešamās prasmes un kompetences.	2) I. semestra pārbaudījuma darbs
Studenti spēj analizēt Istabu nodaļas (IN) darbību atšķirīgos izmitināšanas uzņēmumos, novērtēt kā IN izmanto tehnoloģijas, lai uzlabotu viesu pieredzi atšķirīgos izmitināšanas uzņēmumos, novērtēt starpnodaļu komunikācijas nozīmi starp IN un dažādām nodaļām konkrētā izmitināšanas uzņēmumā.	1) Patstāvīgais darbs - atskaite par VUD lomu izmitināšanas pakalpojumu sniegšanā un peļņas maksimizēšanā. Prezentācija un dalība grupas diskusijās.
Studenti spēj raksturot rezervēšanas procesu atšķirīgos izmitināšanas uzņēmumos, novērtēt noslodzes un ieņēmumu prognožu nozīmi Istabu nodaļas vadības darbā. Pielietot ieņēmumu pārvaldes tehnikas dažādās situācijās. Prot raksturot IN darbību visos 4 viesu cikla posmos un kādā veidā IN var optimizēt uzņēmuma darbību un pārdošanas rezultātus. Studenti ir spējīgi izskaidrot kā IN darbība var uzlabot viesnīcas pakalpojumu sniegšanas kvalitāti. Kā izvērtēt rezultātus piemērojot pakalpojumu kvalitātes modeļus.	1) Patstāvīgais darbs - atskaite par VUD un pakalpojumu kvalitātes vadību, viesu ciklu viesnīcā. Prezentācija un dalība grupas diskusijās. 2) Gala eksāmens

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	2	3	16	16	48	*		
2.	II	2	3	16	16	48		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais darbs – atskaite par dažāda veida izmitināšanas pakalpojumiem	15
Patstāvīgais darbs - atskaite par saimnieciskā dienesta ieguldījumu efektīvu izmitināšanas pakalpojumu sniegšanā	15
Patstāvīgais darbs - atskaite par VUD lomu izmitināšanas pakalpojumu sniegšanā un peļņas maksimizēšanā	15
Patstāvīgais darbs - atskaite par VUD un pakalpojumu kvalitātes vadību, viesu ciklu viesnīcā	15
I. semestra pārbaudījums	10
Gala eksāmens	30

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Viesnīcas vadības datorprogrammas"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Viesnīcas vadības datorprogrammas
Studiju kursa statuss programmā	Nozares obligātais kurss
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Dzintars Priedītis
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kurss sniedz ieskatu vadības datorprogrammu pielietojumā viesmīlības uzņēmumos, raksturo to atšķirības, galvenā moduļa funkcijas un to savietojamību ar citām palīgsistēmām. Galvenā kursa daļa tiek atvēlēta praktiskai Micros Opera PMS apguvei, un kursa gaitā tiek apgūtas datorprogrammu sniegtās iespējas veiksmīgai uzņēmuma pārvaldei un efektīvai pakalpojumu pārdošanai.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kursa mērķis ir sniegt vispārīgu priekšstatu par viesnīcu vadības datorprogrammām un gūt praktiskas iemaņas darbā ar Opera PMS. Studiju kursa uzdevumi: • iegūt zināšanas un veidot izpratni par datorprogrammu lomu un pielietojumu viesmīlības uzņēmumos • spēt pielietot Operas PMS datorprogrammu galveno funkciju izpildē (profila izveide, rezervācijas veikšana, iereģistrēšana/izreģistrēšana, darbs ar rēķiniem, atskaitēm)
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros tiek izpildīti individuāli praktiskie darbi ar Opera PMS. Tiek nodrošināta datorklase ar viesnīcas vadības datorprogrammu Micros Opera. Studenti strādā individuāli docenta vadībā gan ar individuālajiem, gan arī grupai dotajiem uzdevumiem: • patstāvīgi apgūst Micros Opera pamācības / rokasgrāmatas sadaļu • apgūst dažādu tipu profilu izveidi, meklēšanas datu atlasīšanu, viesu segmentāciju • veic individuālās un grupas rezervācijas, izpilda iereģistrēšanās un izreģistrēšanās procesu • iepazīst Micros Opera cenu pārvaldes principus un to praktisku pielietojumu • apgūst apmaksu veidus un darbu ar rēķiniem • veido apstiprinājuma vēstules, reģistrācijas karte, pārskatus un atskaites
Literatūra	Ieteicamā papildu literatūra un citi informācijas avoti - http://bhhs.info - Firma Baltic Hotel Restaurant Systems - "Micros Fidelio" pārstāvis Baltijas valstīs (apskatīts 12.09.19) - http://www.portje.lt - Firma "Labbis" - "Portje" sistēmas izstrādātājs (apskatīts 12.09.19) - http://www.briosys.lv - Firma "Brio Engineering" - "Porte" pārstāvji Latvijā (apskatīts 12.09.19) - http://www.hogatex.com/index_e.html - Firmas "Hogatex Optims" mājas lapa (apskatīts 12.09.19) - http://www.libra-russia.com/about/news/71-80/ - Firmas "Libra International" mājas lapa (apskatīts 12.09.19)
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase,

	aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micros Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem) Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Informācijas tehnoloģijas viesnīcā un to stratēģiskā nozīme	2	0
2	Opera PMS funkcionalitāte	2	6
3	Profilī	2	4
4	Opera PMS izmantošana komunikācijā ar viesi	2	4
5	Rezervēšana, iereģistrēšana un izreģistrēšana	4	6
6	Cenu pārvaldīšana	4	4
7	Viesnīcas numuru pārvaldīšana	4	4
8	Pārskati un norēķini	2	4
9	Uzskaitē un kontrole	2	5
10	Integrācija ar ārējām sistēmām	2	6
11	Citu PMS funkcionalitātes apskats	2	5
12	Noslēguma pārbaudījums	4	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti ir guvis priekšstatu par citu Latvijas tirgū pārstāvēto viesnīcas vadības programmu funkcionalitāti.	Pārbaudes darbs. Studentu veikts darbs grupās un prezentācija klasē.
Studenti spēj spēs izprast informācijas tehnoloģiju stratēģisko nozīmi viesnīcā.	1) Grupas diskusija – tehnoloģiju stratēģiskā nozīme viesnīcā. 2) Pārbaudes darbs
Studenti prot lietot viesnīcas vadības datorprogrammu Micros Opera iesācēju līmenī.	Ieskaite ar praktiskiem uzdevumiem Micros Opera.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	III	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Individuālā aktivitāte un dalība kursā	10
Pārbaudījuma darbs (saskaņā ar Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana tabulu)	25
Pārbaudījuma darbs (saskaņā ar Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana tabulu)	25
Ieskaite	40
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Mg. Oec. M. Eglīte
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 3 kredītpunkti, 4,5 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Sabiedriskā ēdināšana ir svarīgākais elements jebkurā no viesmīlības nozarēm, jo tā nodrošina plašu darbības jomu labas peļņas gūšanai. Tā ir liela nozare, un tāpēc ir svarīgi koncentrēties uz tās izcilību un kvalitāti. Viesmīlības nozares organizācijas, piemēram, viesnīcas un restorāni, koncentrējas uz sabiedriskās ēdināšanas pakopojumu organizēšanas. Šajā nozarē ir daudz operāciju, kuras tieši iesaista personālu - no izejvielu iegādes, ēdienu un dzērienu gatavošanas, inventarizācijas un uzglabāšanas, pakalpojumu kvalitātes nepārtrauktās uzturēšanas, dažādu nozīmīgu pasākumu pārvaldības un līdz pašam svarīgākajam, uzņēmējdarbības rezultātu analīzes, lai noteiktu nākotnes stratēģiju.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Šī studiju kursa mērķis ir sniegt studentiem pamatzināšanas un operatīvas zināšanas par sabiedriskās ēdināšanas nozari / ēdienu un dzērienu nodaļu. Studenti izpētīs dažāda veida uzņēmumus, kuri darbojas viesmīlības nozarē, un ar tiem saistītos standartus. Paredzēts, ka studenti apgūs nepieciešamās operatīvās prasmes, lai strādātu ēdienu un dzērienu nodaļā, un iegūs zināšanas par darbā izmantoto aprīkojumu un tehnoloģijām. Studenti iemācīsies, kā var iegūt komerciālu priekšrocību gan no operatīva, gan no mārketinga viedokļa. Studenti šīs zināšanas varēs izmantot kā pamatu, lai veidotu karjeru ēdienu un dzērienu nodaļā. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošie būs spējīgi: • izprast sabiedriskās ēdināšanas nozari, tostarp dažādu veidu sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumus, vērtēšanas sistēmas un pašreizējās nozares tendences • pielietot profesionālus ēdienu un dzērienu servisa standartus reālā darba vidē • salīdzināt veidus, kā dažādi sabiedriskās ēdināšanas nozares uzņēmumi izmanto tehnoloģijas, lai uzlabotu darbības efektivitāti • analizēt viesu motivāciju un uzvedību, kā arī to, kā ēdināšanas pakalpojumu sniedzēji izmanto šo informāciju, lai maksimāli palielinātu biznesa panākumus
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Ir ielānotas praktiskās apmācības un rakstiskie ziņojumi: 1. Studējošie piedalīsies praktiskās apmācības/pasākumu organizēšanā – varēs pielietot profesionālus sabiedriskās ēdināšanas apkalpošanas standartus reālā darba vidē. Studenti sagatavos ziņojumu, kurā tiks atspoguļota viņu pieredze un prasmes, kas iegūtas šī uzdevuma laikā. 2. Rakstiskais darbs. Tehnoloģijas ēdienu un dzērienu nodaļā un klientu motivācijas un uzvedības analīze, lai uzlabotu uzņēmējdarbības rentabilitāti
Literatūra	• Rubene T. (2015). “ĒDINĀŠANA VIESMĪLĪBĀ: PASĀKUMA PLĀNOŠANA – ĒDIENKARTE, GALDU KLĀJUMS UN IZMAKSAS”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža • Rubene T. (2015). “ĒDINĀŠANA VIESMĪLĪBĀ: PAKALPOJUMI, APKALPOŠANA UN TELPAS”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža • Rubene T. (2015). “ПИТАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ – МЕНЮ, НАКРЫВАНИЕ СТОЛА И РАСХОДЫ”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža

	- Rubene T. (2015). "ПИТАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА УСЛУГИ, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ", "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža - Davis B., Lockwood A., Alcott P., Pantelidis I.S. (2018). "Food and Beverage Management", Sixth Edition, Routledge Taylor & Francis Group, UK - Ninemeier J.D. (2010). "Management of Food and Beverage Operations", Fifth Edition, American Hotel & Lodging Educational Institute - Hotelier Tanji (2016). "Food and Beverage Service Training Manual with 225 SOP", Practical Food and Beverage Service Training Guide for Hoteliers and Hospitality Management Students Papildus literatūra: www.foodservicedirector.com Food Service Director Magazine, Industry trends, news and business. (Apskatīts 20.01.2020) www.foodserviceequipmentjournal.com, "Food Service Equipment Journal". (Apskatīts 20.01.2020) www.foodnewsfeed.com, "FSR Magazine" (Apskatīts 20.01.2020)
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micros Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam. Mācību restorāna un bāra profesionālās iekārtas praktisko mācību telpās, kā piem. kafijas aparāts, blenderis, šeikeri, trauki, glāzes, galda piederumi, tekstils, dekorī u.c. aprīkojums;
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valodas zināšanas, prasme strādāt ar datoru un lietot internetu, prasme debatēt un argumentēt savu viedokli, prezentācijas prasmes.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešams

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads studiju kursā "Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana"	2	0
2	Dažādi sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi, vērtēšanas un klasifikācijas sistēmas	4	8
3	Pašreizējās tendences un digitālās tehnoloģijas sabiedriskās ēdināšanas nozarē	4	6
4	Sabiedriskās ēdināšanas organizācija — pakalpojumu izstrāde, resursu nodrošināšana, organizācijas un pakalpojuma uzraudzība un novērtēšana, sūdzību un problēmu izskatīšana un atrisināšana.	4	8
5	Dzērienu servisa prasmes — dažāda veida pakalpojumi alkoholisko un bezalkoholisko dzērienu pasniegšanā. Pirmsekspluatācijas pienākumi, tostarp preču izvēle, pasūtīšana un uzglabāšana un pēcapstrādes pienākumi, piemēram, kase un tīrīšanas iekārtas	4	8
6	Efektīva iekārtu pārvaldība. Juridiskās un normatīvās prasības sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumiem, piemēram, pārtikas nekaitīgumam, veselībai un drošībai, alkoholisko dzērienu tirgošanas licencēšanai	4	6
7	Ekskursija/praktiskā apmācība – profesionālu sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu standartu pielietošana reālā darba vidē	4	6
8	Digitālo tehnoloģiju ietekme uz saskarsmi ar klientu apkalpošanu — pārdošanas sistēmas, maksājumu tehnoloģijas, skārienekrāna tehnoloģija (piemēram, pašapkalpošanās ekrāns) un mobilās tehnoloģijas	4	8
9	Klientu motivācija un uzvedība - patērētāju lēmumu pieņemšanas process	6	8

10	Mārketinga plānošanas un stratēģiju nozīme, lai sasniegtu uzņēmējdarbības mērķus - sociālo mediju un multimediju platformu izmantošana produktu un pakalpojumu popularizēšanai, klientu atsauksmju uztveršana un klientu datubāzes atbalstīšanas pārvaldība, reklāma un reklamēšana tiešsaistē	6	8
11	Uzņēmējdarbības stratēģija - tirgus pētījumu izmantošana, produktu atlase, personāla pieņemšana darbā un apmācība	4	6
12	Gala pārbaudījums	2	0
	Kopā:	48	72

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studējošie ir piedalījušies praktiskajā apmācībā/pasākumu organizēšanā un spējuši pielietot profesionālus sabiedriskās ēdināšanas apkalpošanas standartus reālā darba vidē. Studējošie ir sagatavojuši ziņojumu par savu pieredzi un prasmēm, kas iegūtas šī uzdevuma laikā.	1. Dalība praktiskajā apmācībā/pasākumu organizēšanā 2. Ziņojums - atspoguļojot viņu pieredzi un prasmes, kas iegūtas šī uzdevuma laikā. 3. Grupas diskusija
Studenti spēj salīdzināt veidus, kā dažādi sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi izmanto tehnoloģijas, lai uzlabotu darbības efektivitāti. Studenti var analizēt klientu motivāciju un uzvedību, kā arī to, kā sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniedzēji izmanto šo informāciju, lai maksimāli palielinātu biznesa panākumus.	1. Rakstiskais darbs - Tehnoloģijas ēdienu un dzērienu nodaļā un klientu motivācijas un uzvedības analīze, lai uzlabotu biznesa rentabilitāti 2. PowerPoint prezentācija 3. Grupas diskusija
Studenti pilnībā pārzin kursa saturu. Studējošiem ir prasmes un zināšanas par ēdienu un dzērienu nodaļas vadības procesiem, dažāda veida pakalpojumu standartiem, dažādām tehnoloģijām, kā arī nepieciešamo aprīkojumu un resursu veidiem.	1. Grupas diskusijas par sasniegtajiem rezultātiem 2. Rakstiskais eksāmens

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	3	4,5	24	24	72		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
<i>Dalība praktiskajā apmācībā/pasākumu organizēšanā – profesionālo sabiedriskās ēdināšanas apkalpošanas standartu pielietošana reālā darba vidē. Ziņojums, kurā tiks atspoguļota viņu pieredze un prasmes, kas iegūtas šī uzdevuma laikā</i>	30
<i>Rakstiskais darbs - Tehnoloģijas ēdienu un dzērienu nodaļā un klientu motivācijas un uzvedības analīze, lai uzlabotu uzņēmējdarbības rentabilitāti</i>	30
<i>Spēja sadarboties grupā, prezentēšanas prasmes</i>	10
<i>Rakstiskais eksāmens</i>	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Konferenču un banketu organizēšana"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Konferenču un banketu organizēšana
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Mg. Oec. M. Eglīte
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Šis studiju kurss sniegs studentiem pamatzināšanas un izpratni par pasākumu un konferenču nozari. Studenti izpratīs dažādus darba pienākumus pasākumu un konferenču organizācijas industrijā, kā arī uzzinās par nepieciešamām vadības prasmēm; studenti arī novērtēs savas prasmes. Pēc studiju kursa pabeigšanas studentiem veidosies laba izpratne par nozari un nepieciešamām prasmēm, kā arī pārnesamām prasmēm drošu pakalpojumu sniegšanā, kuras ir augsti novērtējamās jebkurā viesmīlības nozares jomā.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kursa mērķis ir sniegt zināšanas studentiem par konferenču un banketu pārvaldības procesiem, dažādiem pasākumu veidiem, konferenču daudzveidību un tehnisko aprīkojumu un citiem resursiem, kā arī vadības prasmēm, kuras ir nepieciešamas konferenču un pasākumu organizēšanā. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais: • veidos izpratni par dažādu pasākumu veidiem un dimensijām pasākumu un konferenču nozarē • spēš organizēt konferenču un pasākumu telpu izkārtojumu, pielietojot nepieciešamos profesionālos standartus • iegūs zināšanas par vadības prasmēm, kuras ir nepieciešamas darbam pasākumu organizēšanas nozarē un veiksmīgai sadarbībai ar iesaistītajām personām • iegūs priekšstatu par drošības aspektiem, kuri ir nepieciešami, lai nodrošinātu drošu pasākumu vidi personālam un viesiem
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studiju kursa ietvaros tiek pildīti praktiskie un grupu darbi, kas paredz literatūras izpēti, statistikas un masu informācijas līdzekļos publicēto materiālu analīzi, apkopojumu un secinājumu veikšanu. Tiek paredzēti praktiskie darbi grupās un pāros kā arī 2 patstāvīgie darbi, kuru rezultāti tiek prezentēti, pamatoti ar konkrētu analīzi un studenti piedalās diskusijā un viedokļu apmaiņā ar pārējiem studentiem. <u>Rakstiskā individuālā darba/diskusiju tēmas:</u> 1. Dažādas pasākumu kategorijas un konferenču un pasākumu telpu izkārtojumi 2. Nepieciešamās vadības prasmes un droša pasākumu vide personālam un viesiem
Literatūra	• Rubene. T., (2015), <i>Konferenču un banketu organizācijas vadība. Banketu plānošana, apkalpošana un kvalitātes vadība</i>. "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža, Rīga • Allen J., (2009), <i>Event Planning: The Ultimate Guide To Successful Meetings, Corporate Events, Fundraising Galas, Conferences, Conventions</i>, John Wiley & sons, USA • Conway D. G., (2009), <i>The Event Manager's Bible: The Complete Guide to Planning and Organising a Voluntary or Public Event</i>, How To Books • Schüßler, E., Müller-Seitz, G., (2013). <i>From Event Management to Managing Events. Managementforschung</i>. 23. 193–226. 10.1007/978-3-658-02998-2_6. (Apskatīts 20.12.2019) https://www.researchgate.net/publication/259117550_From_Event_Management_to_Managing_Events

	- Dubrikow K.M, Jaeckel, U., Schmidt-Räntsch, A., Hans-Hermann, E., Dagmar, H., (2015), <i>Guidelines for the Sustainable Organisation of Events</i>, Federal Ministry for the Environment, Nature Conservation, Building and Nuclear Safety (BMUB), (Apskatīts 20.12.2019) https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/376/publikation/en/guidelines_for_the_sustainable_organisation_of_events_bf.pdf Ieteicamā literatūra: - Astroff M.T.(2011) <i>Convention Management and Service</i>. Amer Hotel&Lodg Educ Inst. - Torkildsen.G.(2005) <i>Leisure and Recreation Management</i>. Routledge. - Baranov S.I. (2009) <i>MICE.Opitnoje Projektirovanije</i>. Pablik Pro.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micros Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valoda, prasme strādāt ar datoru un lietot internetu, prasme debatēt un argumentēt savu viedokli, prezentācijas prasmes.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešams

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads tēmā. Dažādas pasākumu kategorijas banketu un konferenču nozarē	4	0
2	Digitālo tehnoloģiju ietekme pasākumu nozarē, piemēram, lietotņu izmantošana, dzīvā straumēšana, vizuālās animācijas sienas, interaktīvās tehnoloģijas un citas	4	6
3	Konferenču un pasākumu telpu izkārtojumi, nepieciešamie profesionālie standarti	4	8
4	Aprīkojuma prasības - audiovizuālās prasības, piemēram, Wi-Fi savienojamība, konferenču zvanu un videozvanu iespējas un citas	4	8
5	Papildus pakalpojumi un pievienotā vērtība - ēdināšana un īpašas prasības, darījumu centra telpas un pakalpojumi	4	8
6	Vadības prasmes, kuras ir nepieciešamas darbam pasākumu nozarē - dažādas darba lomas un pienākumi; galvenie organizatoriskie pienākumi; personiskās īpašības un prasmes	6	10
7	Pasākumi, kuri ir nepieciešami, lai nodrošinātu drošu pasākumu vidi personālam un viesiem	4	8
8	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studentiem ir izpratne par dažādām pasākumu kategorijām brīvā laika pavadīšanas, ceļošanas un tūrisma nozarē. Studenti novērtē pasākumu organizēšanās nozares ekonomisko ieguldījumu, kā arī ir spējīgi analizēt mērķus, viesu veidus, apjomu, atrašanās vietas izvēli, budžetu, pasākuma ilgumu un izklaides programmas nodrošinājumu. Studenti spēj novērtēt aktuālās tendences pasākumu nozarē un organizēt konferenču un pasākumu telpu dažādus izkārtojumus.	1. Rakstisks darbs — <i>Dažādas pasākumu kategorijas un konferenču un pasākumu telpu izkārtojumi</i>. Viesmīlības uzņēmuma analīze, kā konferenču un banketu vadība var veicināt veiksmīgu viesmīlības organizācijas pārvaldību un kopējo ieņēmumu pieaugumu. 2. Darba prezentācija 3. Diskusija

Studenti spēj izziņāt vadības prasmes, kas nepieciešamas darbam pasākumu nozarē, un veiksmīgi veidot komunikāciju ar iesaistītajām personām. Studenti var apspriest dažādas darba lomas un pienākumus, kā arī izprot galvenos organizatoriskos pienākumus. Studentiem ir priekšstats par darbībām, kuras ir nepieciešamas, lai nodrošinātu drošu pasākumu vidi personālam un viesiem.	1. Rakstisks darbs - <i>Nepieciešamās vadības prasmes un droša pasākumu vide personālam un viesiem</i>. Studenti analizēs būtiskas vadības prasmes pasākumu pārvaldībā un plānošanā, kā arī drošības jautājumus pasākumu organizēšanā. 2. Rezultātu prezentācija un to apspriešana 3. Diskusija
Studenti pilnībā pārziņ kursa saturu. Studentiem ir prasmes un zināšanas par konferenču un banketu vadības un organizēšanas procesiem, dažādiem pasākumu veidiem, konferenču pakalpojumu daudzveidību un nepieciešamiem aprīkojuma un resursu veidiem.	1. Diskusijas par sasniegtajiem rezultātiem 2. Gala pārbaudījums

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Prezentācijas prasmes/ dalība semināros	10
Rakstisks darbs – <i>Dažādas pasākumu kategorijas un konferenču un pasākumu telpu izkārtojumi.</i>	25
Rakstisks darbs - <i>Nepieciešamās vadības prasmes un droša pasākumu vide personālam un viesiem</i>	25
Gala pārbaudījums	40
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Bāra darba organizēšana"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Bāra darba organizēšana
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Romāns Artamonovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Šis priekšmets ļaus studentiem efektīvi vadīt dažādas uz dzīrieniem orientētas iestādes, piemēram, kafejnīcas, krogus, bārus un klubus. Studenti izpētīs dažādas nozares, lai gūtu ieskatu plašākā dzīrienu nozares kontekstā.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Mērķis: sniegt izpratni par noliktavu saimniecības un bāra darba organizācijas praktiskajiem aspektiem, kas jāņem vērā, veicot dzīrienu tirdzniecību. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais spēs: • izprast bāra un noliktavu saimniecības darba organizācijas metodes; • izprast jauno tehnoloģiju ieviešanas nozīmi un priekšrocības bāra darba organizācijā; • izprast ētikas jautājumu ietekmi uz bāra darba organizāciju
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	• patstāvīgie darbi-katrs students izmēģinās sevi bārmeņa vai vadošā bāra lomā • grupu darbi tiek organizēti grupās • rakstiskie darbi
Literatūra	1. Rubene T. (2015). “ĒDINĀŠANA VIESMĪLĪBĀ: PASĀKUMA PLĀNOŠANA – ĒDIENKARTE, GALDU KLĀJUMS UN IZMAKSAS”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža 2. Rubene T. (2015). “ĒDINĀŠANA VIESMĪLĪBĀ: PAKALPOJUMI, APKALPOŠANA UN TELPAS”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža 3. Rubene T. (2015). “ПИТАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ – МЕНЮ, НАКРЫВАНИЕ СТОЛА И РАСХОДЫ”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža 4. Rubene T. (2015). “ПИТАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА УСЛУГИ, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža 5. Delstra E. (2009). “Kitchen guide for hotel management”. Lexmedia, Leeuwarden 6. Traster D. (2017). “Foundations of Menu Planning”. (2nd Edition), Pearson 7. McVety P.J., Ware B.J., Ware C.L., “Fundamentals of Menu Planning”. 2nd Edition, Wiley & Sons, Incorporated, John 8. Davis B., Lockwood A., Alcott P., Pantelidis I.S. (2018). Food and Beverage Management, Sixth Edition, Routledge Taylor & Francis Group, UK 9. Ninemeier J.D. (2010). Management of Food and Beverage Operations, Fifth Edition, American Hotel & Lodging Educational Institute 10. Hotelier Tanji (2016). Food and Beverage Service Training Manual with 225 SOP, Practical Food and Beverage Service Training Guide for Hoteliers and Hospitality Management Students 11. Schuster M. (2009) Essential Winetasting: The Complete Practical Winetasting Course. Mitchell Beazley 12. Walton S. (2012) The World Encyclopedia of Wine. Lorenz Books 13. Dominē A. (2008) Lielā bāra grāmata. J. Rozes apgāds.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar krēsliem, televizors, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, bāra aprīkojums un piederumi (kāfijas aparāts, blenderis, kafijas dzirnaviņas, glāzes, krūzes).

	Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav.

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads priekšmēta "Bāra darba organizācija".	1	0
2	Bāra definīcija un mūsdienu, tendences un virzieni.	1	2
3	Dažāda bāra veidi un viņas atšķirības.	1	4
4	Bāra darbinieku lomas un pienākumi.	2	1
5	Dažādu dzērienu ražošanas procesi un tehnoloģijas.	2	4
6	Fair Trade kafijas izcelsmes avoti, krautu dzērieni (kas tas ir).	2	1
7	Dažādu dzērienu kombinācija ar ēdieniem.	2	4
8	Bāra aprīkojums un piederumi, iekārtu remonts un apkope.	2	4
9	Higiēnas un drošības prasības bārā. Dzērienu uzglabāšanas. Atkritumu apsaimniekošana.	2	4
10	Iestādes panākuma atkarība no kvalitatīvu izejvielu izmantošanas. Produktu iegāde un piegāde.	2	2
11	Kas ir inventarizācija, kā pareizi to darīt. Sistēma FIFO.	2	4
12	Servisa un bāra pakalpojumi. Konflikta vadība	2	4
13	Bāra licences un dokumentācija	2	1
14	Svars un tilpums attiecībā uz alkohola produktiem. Dzērienu standartizācija un specifikācija.	2	2
15	Vides aizsardzības normatīvo aktu prasības, uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumi.	2	5
16	Uzņēmumā noteiktās paškontroles sistēmas (HACCP) noteikumi.	2	6
17	Valsts likumdošana, kas regulē noteikto nozari. Darbinieku un viesu uzvedības noteikumi.	1	1
18	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Iestāžu veidi ar dzērieniem, to atšķirības.	Studenti tiek sadalīti grupās. Katra grupa iegūst sava veida iestādi, kur ir dzērieni. Uzdevums ir pateikt pārējiem, kādas ir atšķirības un kādas ir citu iestāžu iezīmes. Katra grupa uzstājas savu prezentāciju ar Power point.
Saprāšana, kas ir iestāde ar dzērieniem.	Katrs students izsaka savu viedokli par to, kas ir iestāde ar dzērieniem, un kur galvenā priekšrocība pret restorāniem vai iestādēm, kur galvenais ir ēdiens.

Informācijas iegūšana par dažādu dzērienu kombinācija ar ēdieniem.	Veikt video analīzi un izteikt savu viedokli.
Ēdienkartes ar dzērieniem plānošanas prasme.	Uzdevums ir izveidot savu ēdienkarti ar dzērieniem.
Zināšanas par nacionālajiem dzērieniem dažādās valstīs.	Prezentācija Power pointā par tēmu "Dažādu valstu alkoholiskie un bezalkoholiskie dzērieni". Katrs students saņem noteiktu valsti un veido prezentāciju par šo tēmu.
Konfliktsituācijas risināšana.	Studenti tiek sadalīti grupās. Uzdevums ir nākt klajā ar konfliktsituāciju, kas var notikt bārā. Sadaliet lomas un atrisiniet šo situāciju.
Bezalkoholisku dzērienu gatavošana (piena kokteiļi, kāfijas dzērieni).	Katrs students saņem vienu dzērienu, izanalizē, kādas iekārtas un inventārs būs nepieciešams tā pagatavošanai.
Bāra iekārtas un inventāra zināšanas.	Katrs students saņem vienu dzērienu, izanalizē, kādas iekārtas un inventārs būs nepieciešams tā pagatavošanai.
Bāra un virtuves sadarbība.	Seminārs.
Vispārīgas zināšanas par bāra darbu organizēšanu.	Ieskaite

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	II	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Praktiskais tests	40
Gala pārbaude – ieskaite	40
Patstāvīgie darbi	15
Individuālā aktivitāte un dalība kursā.	5
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Likumi viesmīlības nozarē"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Likumi viesmīlības nozarē
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātā izvēle
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Mg. paed., starptautiskā biznesa maģistrs Olga Zvereva
Apjoms daļās un kredītpunktos	1.daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Kursa ietvaros studenti gūst ieskatu mūsdienu viesmīlības nozares likumdošanā un normatīvajos aktos. Studenti kursa laikā izpētīs LR un Eiropas Savienības likumdošanu viesmīlības nozarē, praktizēs izpētīto normatīvo dokumentu prasību prezentācijas, sastādīs ar likumdošanu saistītu risku pārvaldības plānu viesmīlības nozares uzņēmumam un analizēs likumdošanas ietekmi uz viesmīlības uzņēmumu darbību, sabiedrību un apkārtējo vidi apzinīgas un atbildīgās darbības nodrošināšanai.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Kursa mērķis ir attīstīt studentu kompetenci pielietot teorētiskās, praktiskās zināšanas par likumdošanas prasībām viesmīlības nozarē darba organizācijai un veikšanai viesmīlībā. Kursa uzdevumi ir: - izpētīt normatīvo aktu prasības viesmīlības pakalpojumu jomā, tai skaitā darba un vides aizsardzības normatīvo aktu prasības, uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus, uzņēmumā noteiktās paškontroles sistēmas (HACCP) noteikumus; - identificēt ar likumdošanu saistītus riskus viesmīlības uzņēmumam; - sastādīt ar likumdošanas saistītu risku pārvaldības plānu viesmīlības uzņēmumam; - novērtēt likumdošanas ietekmi uz viesmīlības nozari un viesmīlības uzņēmumu.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Semināri, diskusijas, projekta tiešsaistes darbs, situāciju analīzes, ekskursijas un vizītes uz objektiem. Patstāvīgā darba sagatavošana un prezentācija individuāli un grupās. Darbs bibliotēkā, ar tiešsaistes resursiem, patstāvīgas studijas, pētījumi grupās un individuāli.
Literatūra	Obligātā literatūra: - LR Saeima. (19.02.1998.).Pārtikas aprites uzraudzības likums. Spēkā no 06.03.1998.). - LR Saeima. (13.04.2000.). Komerclikums. Spēkā no 01.01.2002. - LR Saeima. (20.06.2001.). Darba aizsardzības likums. Spēkā no 01.01.2002. - LR Saeima. (20.06.2001.). Darba likums. Spēkā no 01.06.2002. - LR Saeima. (07.04.2004.). Preču un pakalpojumu drošuma likums. Spēkā no 01.05.2004. Ieteicamā papildus literatūra: - Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 „Par pārtikas higiēnu” prasībām (29.04.2004.) - LR Saeima. (17.09.1998.). Tūrisma likums. Spēkā no 01.01.1999. - LR Saeima. (20.12.1999.). Reklāmas likums. Stājas spēkā no 24.01.2000. - Rācenāja, N. (2009). Darba līgums kā tiesību avots. SIA "Biznesa augstskola Turība". Rīga. - Slaidiņa, V., Skultāne, I. (2011). Darba tiesības. Zvaigzne ABC. Rīga.

Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office programma, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1.	Ievads priekšmetā Likumi viesmīlības nozarē. Normatīvo aktu prasības viesmīlības pakalpojumu jomā. Vadlīnijas komersantiem. Risku pārvaldības plāns.	4	0
2.	Normatīvo aktu prasības komercdarbības uzsākšanai un attīstībai viesmīlības pakalpojumu nozarē. Dokumentu pārvaldības prasības un noteikumi.	4	8
3.	Licences viesmīlības darbībā. Licencēšana, sertifikācija un kontrole. Produktu sertifikācija.	4	8
4.	Darba tiesības un darba attiecības. Darba tiesisko attiecību normas. Darbinieku pienākumi un atbildība. Iekšējās kārtības noteikumi. Profesijas standarti.	4	8
5.	Darba un vides aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības normatīvo aktu prasības. Sanitārās, vispārējās un personiskās higiēnas normas un prasības.	4	6
6.	Personas datu aizsardzības prasības. Patērētāju aizsardzības tiesiskais regulējums. Cenu norādīšana un reklāma. Distances tirdzniecība. Līgumi ar patērētājiem..	4	6
7.	Viesmīlības uzņēmuma vides pārvaldības sistēmas un kvalitātes vadības standarti. Profesionālās, vispārējās ētikas un konfidencialitātes pamatprincipi.	4	6
8.	Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās ieskaitei darbam	2	6
9.	Ieskaitei darbs	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj sastādīt un prezentēt ar likumdošanu saistītus risku pārvaldības plānu viesmīlības uzņēmumam, identificējot, novērtējot riskus un sniedzot priekšlikumus risku samazināšanai vai novēršanai	1. Patstāvīgais darbs, darbs grupās, pārskats un prezentācija "Ar likumdošanu saistīto risku pārvaldības plāns viesmīlības nozares uzņēmumam"
Studenti spēj pārbaudīt un sagatavot prezentāciju par normatīvo aktu prasībām viesmīlības pakalpojumu jomā	Uzstāšanās seminārā: Viesmīlības nozares normatīvo dokumentu prasības, PowerPoint prezentācija; individuāli;
Studenti spēj demonstrēt izpratni par viesmīlības uzņēmuma darbinieku pienākumiem un atbildību, darba tiesiskām attiecībām, kas atbilst normām	Diskusija, situācijas analīzes. Darbs grupās.
Studenti spēj sagatavot un prezentēt pārskatu prezentācijas formātā par vides pārvaldības un kvalitātes vadības standartiem ar priekšlikumiem viesmīlības uzņēmuma darbības uzlabošanai	Uzstāšanās seminārā: "Vides pārvaldības un kvalitātes vadības standartu ieviešana viesmīlības uzņēmumā", PowerPoint prezentācija;

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	III	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais darbs, darbs grupās, pārskats un prezentācija "Ar likumdošanu saistīto risku pārvaldības plāns viesmīlības nozares uzņēmumam"	40
Uztāšanās seminārā: Viesmīlības nozares normatīvo dokumentu prasības, prezentācija PowerPoint, individuāli	10
Uztāšanās seminārā: Vides pārvaldības un kvalitātes vadības standartu ieviešana viesmīlības uzņēmumā, darbs grupās	10
Starppārbaudījuma darbs, individuālais	10
Ieskaites darbs, individuālais	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Viesmīlības pakalpojumu mārketinga "

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Viesmīlības pakalpojumu mārketinga
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kurss - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	MIB, Oļegs Ņikadimovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 4 kredītpunkti, 6 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kurss sniedz ieskatu par viesmīlības mārketingā izmantojamām mārketinga metodēm un rīkiem, to praktisko pielietojumu, analīzi un rezultātu novērtējumu. Kursa saturā tiek aptverta viesmīlības mārketinga segmentācija, viesmīlības produktu un pakalpojumu attīstība un pozicionēšana, cenu politikas izstrādāšana, produktu un pakalpojumu izplatīšana un veicināšana. Kursa saturā arī ir iekļautas ārējās un iekšējās vides, mārketinga pētījumu, starptautiskā/globālā viesmīlības un tūrisma mārketinga tēmas, kuras ir saistītas ar kultūras atšķirībām, ētikas un tehnoloģiskā progresa ietekmi uz mārketinga un tirgus veicināšanas aspektiem.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kursa mērķis ir sniegt praktiskās un teorētiskās zināšanas par viesmīlības mārketinga būtību un aplūkot būtiskās mārketinga tendences viesmīlības nozarē. Sniegt zināšanas un izpratni par viesmīlības uzņēmumiem saistošu mārketinga stratēģiju izstrādi, kuru realizācija veicina viesmīlības segmenta vajadzību apmierināšanu un ilglaicīgu attiecību veidošanu. Studiju kursa uzdevumi: - veidot izpratni par mārketinga jēdzienu pakalpojumu nozares kontekstā - iegūt izpratni par mārketinga miksa (marketing mix) un reklāmas miksa (promotional mix) nozīmi - izprast mārketinga ciklu un viesmīlības uzņēmumu iekšējo un ārējo mārketinga vidi - iegūt prasmes veikt mārketinga situāciju un pētījumu analīzi - iegūt priekšstatu un nepieciešamās kompetences izstrādāt / pielietot mārketinga plānu viesmīlības uzņēmumā
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros tiek izpildīti praktiskie darbi, kas paredz papildus ieteicamās literatūras studijas, statistiskās informācijas, masu informācijas līdzekļos publicēto materiālu apkopojumu, analīzi un novērtējumu. Praktisko darbu rezultāti tiek prezentēti un studenti piedalās diskusijās. Praktiskie darbi tiek organizēti individuāli un grupās (2-3 studenti katrā). Situāciju analīze - studenti analizē un novērtē situāciju IMK stratēģijas īstenošanā, pamato savu viedokli un izstrādā priekšlikumus situācijas pilnveidošanai. Rezultāti tiek prezentēti un studenti piedalās diskusijās.
Literatūra	- Ņikadimovs, O. (2016). <i>Marketing in Hospitality</i>. “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža, Rīga. - Ņikadimovs, O. (2016). <i>Sales Development and Merchandising</i>. “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža, Rīga. - Horner, S., Swarbrooke J. (2016). <i>Consumer Behaviour in Tourism</i>. Routledge, London. - Walker, J. R. (2016). <i>Introduction to Hospitality</i>. Pearson. - Meghna Rishi, Sanjaya S. Gaur (2012), <i>Emerging sales and marketing challenges in the global hospitality industry: A thematic analysis of customer reviews from the world's top two tourist destinations</i>, Emerald -

	https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/17554211211217316/full/html (Apskatīts 20.01.2020) Ieteicamā papildu literatūra: - Bowie D.,Buttle F.(2017)Hospitality Marketing.Routledge. - Bowie D.,Buttle F.(2004) Hospitality Marketing.Elsevier. - Zarei E.(2014) Hotel Marketing.DMA4U Publishing. - Hamadache.A.(2015) More Direct Bookings.WGHM.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micros Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem) Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valoda, prasme strādāt ar datoru un lietot Internetu, prasme diskutēt un argumentēt savu viedokli, prezentāciju prasme.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads priekšmetā "Viesmīlības uzņēmumu mārketinga"	2	0
2	Mārketinga pakalpojumu nozares kontekstā	6	8
3	Mārketinga vide	6	10
4	Mārketinga vides analīzes instrumenti	6	8
5	Viesmīlības pakalpojumu tirgus	4	8
6	Mārketinga mikss	5	10
7	Reklāmas mikss	6	7
8	Pārdošanas veicināšana	4	8
9	Mārketinga cikls viesmīlības nozarē	4	8
10	Mārketinga pētījumu datu vākšana un analīze	6	8
11	Mārketinga komunikācijas viesmīlības nozarē	6	9
12	Mārketinga plāna izstrāde, īstenošana, termiņi, novērtējums	5	12
13	Gala pārbaudījums	4	0
Kopā:		64	96

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj raksturot mārketinga teorijas un principus pakalpojumu nozares kontekstā, prot izmantot iegūtās zināšanas viesu vajadzību, vēlmju un prasību noteikšanā, dažādu metožu pielietošanā tipiskā viesmīlības nozares vidē – SVID analīze, PEST analīze, Portera piecu spēku analīze.	1) Patstāvīgais darbs – mārketinga teorijas un principi pakalpojumu nozares kontekstā. SVID analīze, PEST analīze, Portera piecu spēku analīze - prezentācija un dalība grupas diskusijās.

Studenti izprot mārketinga miksa (marketing mix) un reklāmas miksa (promotional mix) nozīmi, kā arī iegūst izpratni par viesmīlības pakalpojumu tirgu – klientu kultūra, modeļi un veidi, uzvedība, patērētāju orientācija (iekšējā un ārējā), konkurentu orientācija, vērtība un apmierinātība, ilgtermiņa attiecības, tirgus segmentācija, ētika un sociālā atbildība - ilgtspējība, sociālais audits, sabiedriskās attiecības. Studenti spēj pielietot iegūtas zināšanas par labu gan viesmīlības organizācijai, gan sabiedrībai.	1) Patstāvīgais darbs - mārketinga miksa (marketing mix) un reklāmas miksa (promotional mix) pielietošana viesmīlības uzņēmumā. Rezultātu prezentācija un diskusija.
Studenti spēj novērtēt mārketinga ciklu viesmīlības nozarē un analizēt mārketinga pētījumu datus - primārie pētījumi / sekundārie pētījumi. Studenti prot izmantot iegūtās zināšanas un prasmes mārketinga komunikāciju analizē un novērtējumā.	1) Gadījuma izpēte – Integrētā mārketinga komunikācija (IMK) viesmīlībā. Pēdējo piecu gadu IMK pētījumu analīze. Rezultātu prezentācija un dalība grupas diskusijās. 2) Grupas diskusija – IMK stratēģijas analīze.
Studenti pārzina galvenos mārketinga komunikācijas instrumentus, lai veidotu mārketinga plānu – ņemot vērā faktorus, kuri ietekmē mārketinga plāna izstrādi un digitālā mārketinga tendences, sociālo atbildību, kā arī piemērotību īpašiem produktiem, pakalpojumiem un tirgiem.	1) Grupu darbs – Latvijas viesmīlības uzņēmuma mārketinga plāna/stratēģijas izveide. Rezultātu prezentācija, analīze un novērtējums. 2) Eksāmena darbs.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	III	4	6	32	32	96		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Gadījuma izpēte – Integrētā mārketinga komunikācija (IMK) viesmīlībā	10
Patstāvīgais darbs – mārketinga teorijas un principi pakalpojumu nozares kontekstā	20
Patstāvīgais darbs - mārketinga miksa (marketing mix) un reklāmas miksa (promotional mix) pielietošana viesmīlības uzņēmumā	20
Grupu darbs – Latvijas viesmīlības uzņēmuma mārketinga plāna/stratēģijas izveide	15
Individuālā aktivitāte un dalība semināros	5
Eksāmena darbs	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Pārdošana un tirdzniecības veicināšana"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Pārdošana un tirdzniecības veicināšana
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	MIB, Oļegs Ņikadimovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Pārdošana un tirdzniecība ir svarīga viesmīlības industrijas daļa, un tai ir būtiska nozīme katrā no dažādajām nozarēm. No viesnīcu pārdošanas nodaļas līdz bārmēnim aiz bāra letes ir kritiski svarīgi, lai visi viesmīlības nozares darbinieki būtu nodrošinātas ar zināšanām par to, kā pareizi piedāvāt un pārdot viesmīlības pakalpojumus. Šis studiju kurss sniedz visaptverošu pārskatu par pārdošanas vadību katrā no viesmīlības nozares aspektiem un nodrošina studentus ar rīkiem un zināšanām, kas ir vajadzīgas, lai gūtu panākumus mūsdienu viesmīlības tirdzniecības vidē.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Šis studiju kurss iepazīstina studentus ar pārdošanas vadības disciplīnām 21. gadsimtā; mūsdienu augsti konkurētspējīgajā viesmīlības tirgū ir ļoti svarīgi, lai iesaistītām personām būtu izpratne par pārdošanu. Mainīgā dinamika starp pircējiem un pārdevējiem, ko ir izraisījusi e-komercijas un globalizācijas straujā attīstība, ir likusi viesmīlības organizācijām pārskatīt un pielāgot savu pārdošanas vadības pieeju, reaģējot uz patērētāju virzītas kultūras attīstību. Šajā kursā studenti iegūs zināšanas un izpratni par pārdošanas vadības nozīmi un iespējām, galvenajiem pārdošanas vadības principiem. <i>Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais būs spējīgs:</i> 1. izprast pārdošanas pārvaldības un tirdzniecības principus viesmīlības nozarē 2. novērtēt priekšrocības, ko sniedz pārdošanas struktūru organizēšana viesmīlības nozarē, un atzīt uz pārdošanu orientētā personāla nozīmi 3. analizēt un piemērot veiksmīgas pārdošanas principus viesmīlības nozarē 4. demonstrēt izpratni par pārdošanas finansēm
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studējošie veiks praktiskus darbus un prezentācijas. Semināri, diskusijas, projektu darbs tiešsaistē, gadījumu izpēti, ekskursijas un citas darbības ir iekļautas kursa ietvaros. Rakstiskā darba sagatavošana un noformēšana individuāli un grupās. Studijas bibliotēkā ar tiešsaistes resursiem, patstāvīgs pētījums, grupu un individuālie pētījumi. Studējošie iesniegs 2 patstāvīgus darbus ar prezentācijām par šādām tēmām: 1. Pārdošanas un tirdzniecības pārvaldības principi viesmīlības nozarē un uz pārdošanu orientētā personāla nozīme 2. Veiksmīgas pārdošanas principu piemērošana viesmīlības nozarē un izpratne par pārdošanas finansēm
Literatūra	• Ņikadimovs, O. (2016). Sales Development and Merchandising. "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža, Rīga. • Ņikadimovs, O. (2016). Marketing in Hospitality. "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža, Rīga. • Horner, S., Swarbrooke J. (2016). Consumer Behaviour in Tourism. Routledge, London. • Meghna Rishi, Sanjaya S. Gaur (2012), Emerging sales and marketing challenges in the global hospitality industry: A thematic analysis of customer reviews from the

	world's top two tourist destinations, Emerald - https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/17554211211217316/full/html (Apskatīts 20.01.2020) Norādīt ieteicamo papildus literatūru. • Lindstrom M.(2009) Buy-ology: How Everything We Believe About Why We Buy is Wrong. RH Books • Marks.R.(2010)Chempion prodazh.Jurait. • Vintere K. .(2007)Pārdošana pa telefonu.LID. • Kimeiša L.(2013)Pardotspējīgi teksti interneta mājaslapām.Zvaigzne ABC.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micro Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorkaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valodas zināšanas, prasme strādāt ar datoru un lietot internetu, prasme debatēt un argumentēt savu viedokli, prezentācijas prasmes.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešams

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads kursā. Pārdošanas pārvaldības un tirdzniecības principu ieviešana un darbības jomas. Pārdošanas pārvaldības definīcija un galvenie pārdošanas pārvaldības aspekti, tostarp plānošana, pārdošanas procesi un ziņošana.	4	0
2	Dažādi pārdošanas veidi (uzņēmums uzņēmumam B2B un uzņēmums patērētājiem B2C) un to ietekme uz pircēju un pārdevēju lomām un dinamiku. Patērētāju pirkšanas uzvedība. Uzņēmumu pirkšanas uzvedība.	4	8
3	Jaunu tehnoloģiju ietekme uz pārdošanas pārvaldības vidi - Skype, video konferenču izmantošana planšetdatoros uzlabotai saziņai; tiešsaistes pasākumi un pārdošanas apmācība pārdošanas prasmju un produktivitātes uzlabošanai un mākondatošana informācijas pieejamības uzlabošanai.	4	8
4	Vieslekcija - Pārdošanas nodaļu struktūra viesmīlības industrijas ietvaros un kā tā atšķiras no tradicionālajiem pārdošanas departamentiem.	4	8
5	Dažādi tirdzniecības izplatīšanas kanālus viesnīcām – individuālo viesnīcu tīmekļa vietnes, sociālie mediji, globālās izplatīšanas sistēmas, tiešsaistes ceļojumu aģenti.	4	8
6	Pārdošanas veidu klasifikācija karsts, silts un auksts (hot, cold, warm). Veiksmīgs piedāvājums un pozicionēšana. Sarunu metodes un taktika: pārdošanas noslēgums, iebildumu izskatīšana, kad teikt "nē", uzvedības ētika un pārsolīšana.	6	8
7	Iekšējās pārdošanas paņēmieni: viesnīcu numuru modernizācija, cenu noteikšanas un darbinieku stimulēšanas programmas. Pārdošanas cikls. Nozarei specifiska pārdošanas cikla pārvaldība.	4	8
8	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti spēj parādīt izpratni par pārdošanas pārvaldības un tirdzniecības principiem viesmīlības nozarē. Studenti var novērtēt priekšrocības, ko sniedz pārdošanas struktūru organizēšana	1. Grupas diskusija par pārdošanas pārvaldības un tirdzniecības struktūru principiem.

viesmīlības nozarē, un atzīt, cik svarīgi ir uz pārdošanu orientēti darbinieki.	2. Gadījuma izpētes apspriešana
Studenti var analizēt un piemērot veiksmīgas pārdošanas principus viesmīlības nozarē un parādīt izpratni par pārdošanas finansēm.	1. Aktīva līdzdalība veiksmīgās pārdošanas analizē un piemērošanas principos viesmīlības nozarē 2. PowerPoint prezentācija par individuālo darbu
Studenti pilnībā pārzin kursa saturu. Studentiem ir prasmes un zināšanas par pārdošanas attīstību un tirdzniecības procesiem, dažādiem pārdošanas paņēmieniem un finanšu vadību.	1. Diskusija par sasniegtajiem rezultātiem un gatavošanās gala pārbaudījumam un atbildes uz jautājumiem 2. Gala pārbaudījums

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	III	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Individuālais darbs — Pārdošanas un tirdzniecības pārvaldības principi viesmīlības nozarē un uz pārdošanu orientētā personāla nozīme	30
Individuāls darbs — veiksmīgas pārdošanas principu piemērošana viesmīlības nozarē un izpratne par pārdošanas finansēm	30
Prezentācijas prasme un prasme apspriest un argumentēt savu viedokli/dalība semināros	10
Gala pārbaudījums	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Kvalitātes pārvaldība uzņēmējdarbībā"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Kvalitātes pārvaldība uzņēmējdarbībā
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Lektore, Mg.oec., Mg.Philol., Jekaterina Korjuhina
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 3 kredītpunkti, 4,5 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kurss sniedz ieskatu par kvalitātes vadības sistēmām un standartiem, resursu pārvaldību, organizācijas darbības un pārvaldības procesu sakārtošanu, ražošanas un pakalpojumu kvalitātes nodrošināšanu, atbilstības novērtēšanu, monitoringu un kvalitātes mērīšanu, analīzi un uzlabošanu, u.c. Kursā tiek sniegta kompetence par kvalitātes vadības sistēmu būtību un to ieviešanas nepieciešamību, kā arī uzturēšanas un attīstības virzieniem kvalitātes ietvaros.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmes	<u>Kursa mērķis un uzdevumi:</u> - veidot studentiem vispārēju izpratni par kvalitātes vadības būtību un procesu; - demonstrēt problēmas un to risināšanas iespējas, iepazīstināt ar kvalitātes vadības sistēmām; - attīstīt iemaņas kvalitātes definēšanai, novērtēšanai un pilnveidošanai nepieciešamo instrumentu izstrādāšanai un veiksmīgai izmantošanai; - palīdzēt izprast organizācijas darbības kopsakarības, identificēt problēmas, pieņemt lēmumus un vadīt komandas darbu pārmaiņu apstākļos. Studentiem jāprot veidot vadības darbības mērķu izvirzīšanu un organizāciju pēc efektivitātes kritērijiem, dalīt pilnvaras, projektēt komunikācijas kanālus un veidot firmas darbības kvalitātes nodrošinājumu. <u>Iemaņas un prasmes:</u> - Analizēt uzņēmuma vai iestādes darbību, identificēt kvalitātes problēmas un izstrādāt to risinājumus; - Formulēt uzņēmuma vai iestādes kvalitātes mērķus, sastādīt kvalitātes attīstības stratēģisko plānu; - Analizēt dinamiskā ekonomiskajā vidē notiekošos procesus un pieņemt atbilstošus lēmumus; - Ieviest progresīvus risinājumus un metodes uzņēmuma vai iestādes darbības kvalitātes nodrošināšanas funkcionālajās sfērās.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros tiek izpildīti praktiskie darbi, situāciju analīzes un grupu darbi. Praktiskie darbi tiek organizēti individuāli un grupās. Studenti piedalās diskusijās. Rezultāti tiek prezentēti.

Literatūra	Obligātā literatūra: - Nikadimovs O. (2017). <i>Quality Management in Business</i>. "HOTEL SCHOOL" Viesnīcu biznesa koledža, Rīga; - Dale, B.G., Bamford, D. (2016). <i>Managing Quality : An Essential Guide and Resource Gateway</i>. 6thed., JohnWiley&Sons, Inc., NY; - Pennington A.(2016) <i>The Customer Experience Book</i>.Pearson. Ieteicamā papildu literatūra: - Sturman M.C.(2011) <i>The Cornell School of Hotel Administration on Hospitality: Cutting Edge Thinking and Practice</i>.Wiley - Wirtz J.(2018) <i>Managing Customer Relationships and Building Loyalty</i>.Ws Professional. - Laws E., Thyne M.(2005).<i>Hospitality,Tourism,and Lifestyle Concepts.Implications for Quality Management and Customer Satisfaction</i>.USA (2007)KVS iekšējais audits. Kvalitātes vadības sistēma 3.daļa.Biznesa partneri.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Datorklase, piemērota un grupu darbam aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorkaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem).
Nepieciešamās priekšzināšanas	<i>Angļu valodas zināšanas</i>
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	<i>Nav</i>

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads priekšmetā. Kvalitātes izpratne. Kvalitātes un kvalitātes vadības jēdzieni.	2	0
2	Kvalitātes principi un tehnoloģijas. Dažādas pieejas kvalitātes pārvaldībai.	4	8
3	Klientu apmierinātība, izprašana un vajadzību noteikšana. Nepārtraukta pilnveidošana.	4	8
4	Kvalitātes nodrošināšanas sistēma. ISO 9000 sērijas standarti. Kvalitātes pārvaldības sistēmas struktūra, pielietojums, izmaksas, īstenošanas termiņi.	4	6
5	Kvalitātes vadības sistēmas attīstības plāns. Kvalitātes kontroles nepieciešamība.	4	8
6	Kvalitātes audits. Kvalitātes kontroles metodes. Kvalitātes mērījumi.	6	10
7	Kvalitātes sistēmas sertifikācija un pilnveidošana. Nozares standarti. Konkurenti, salīdzinošā novērtēšana. Pakalpojumu uzlabošana.	4	8
8	<i>Atgriezeniskā saite. Klientu atsauksmes. Metodes atgriezeniskās saites nodrošināšanai: aptaujas, anketas, sūdzību procedūras, fokusa grupas, atklātas sanāksmes.</i>	6	8
9	Kvalitātes pārvaldības principu pielietojums. Pašnovērtējums: pašnovērtējuma jēdziens, pamatotība. Personāla konsultācijas.	4	8
10	Komunikācijas nozīme visā organizācijā. Situācijas noskaidrošana, vajadzīgās rīcības noteikšana, ierakstu precizitāte.	6	8
11	Kursa noslēguma pārbaudījums	4	0
Kopā:		48	72

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
--------------------------------	------------------------------

Studenti izprot kvalitātes jēdzienu; spēj analizēt atšķirīgas pieejas kvalitātes pārvaldībai atkarībā no uzņēmējdarbības veida. Gūta izpratne un teorētiskās zināšanas par kvalitātes vadības sistēmas būtību, nepieciešamību, tā ieviešanu uzņēmuma darbībā. Studenti spēj patstāvīgi analizēt un novērtēt populārākos kvalitātes uzlabošanas modeļus.	Patstāvīgais darbs - prezentācija. Studenti pēta teorētiskās pieejas, tad uzzina par to, kā kvalitātes un pārvaldības sistēma strādā un, beidzot, pielieto iegūtas kursa laikā zināšanas praksē. Studenti gatavo PowerPoint prezentāciju par pieejām kvalitātes pārvaldībai (Deminga, Jurana, Feigenbauma, Crosbija, Ishikawas, Taguchi) un salīdzina šīs pieejas.
Tiek izprasti kontroles metodi un inspekcijas veidi; tiek analizētas atšķirības un līdzības starp dažādām metodēm; tiek izprasti kvalitātes kontroles principi un veidi, kā uzlabot klientu apkalpošanas līmeni; iegūtas vajadzīgās zināšanas, lai patstāvīgi analizētu kvalitātes vadības sistēmas; tiek izprasti ieguvumi no kvalitātes pārvaldības ieviešanas uzņēmējdarbībā un klientu apkalpošanā; tiek apgūta viesmīlības uzņēmuma kvalitātes vadības standartu izstrādāšana un ieviešana. Studenti var klasificēt problēmas saistītas ar neatbilstošu kvalitāti uzņēmumā un tās problēmām un risinājumiem. Iegūtas zināšanas par kvalitātes vadības sistēmu veidiem, nozīmi un pielietošanu.	Patstāvīgais darbs - diskusija. Studenti atrod vienu situāciju, kura ir saistīta ar kvalitātes pārvaldību, klientu apkalpošanas politiku, klientu apmierinātību, uz klienta orientēto apkalpošanu, u.c. Studenti pārliecinās, ka situācijas analīze ietver šādi punkti: klientu apmierinātības jēdziens; pastāvīgās attīstības nozīme; informācijas veidi, kuri ir pieejami klientiem, un to svarīgums efektīvai vadībai; sūdzību procedūru vērtība un to analīze kvalitātes uzlabošanai. Studenti organizē sapulci un apspriež jautājumus ar kursa biedriem. Studenti prezentē rezultātus un argumentēti aizstāv savu viedokli.
Gūta izpratne par kvalitātes vadību, kas palīdzēs organizācijas vadītājiem vai atbildīgajiem darbiniekiem ieviest un uzturēt organizācijas vajadzībām atbilstošu kvalitātes vadību. Tiek izprasti, analizēti un pielietoti kvalitātes pārvaldības principi viesmīlības uzņēmuma darbības rādītāju uzlabošanai. Studenti var attīstīt ieviestās kvalitātes vadības sistēmas procesa pieejas lietderīgumu, pamatot tā nepieciešamību vai pilnveidošanu. Studenti pazīst atbilstības novērtēšanu un tās nozīmi mūsdienu kvalitātes vadības sistēmu kontekstā. Studenti prot izvēlēties atbilstošus kvalitātes izcilības modeļus.	Patstāvīgais darbs - referāts. Studentu uzdevums ir uzlabot kvalitātes pārvaldības sistēmu viesmīlības uzņēmumā. Studenti izvēlas viesnīcu, analīze eksistējošie TQM tehnikas. Pielietojot kvalitātes pārvaldības principus, studējošie raksta referātu par to, kā uzlabot uzņēmuma darba organizāciju. Referātā vajag iekļaut šādus punktus: komentēt pašattīstības lomu, lai noteiktu uzņēmuma "veselības stāvokli"; novērtēt komunikācijas un lietvedības nepieciešamību; aprakstīt personāla konsultāciju pakāpes, kuras ir nepieciešamas efektīvai kvalitātes uzlabošanas shēmas pielietošanai. Studenti piedāvā jaunās sistēmas vai modifikācijas esošajām, kuri var uzlabot apkalpošanas līmeni.
Studenti spēj pielietot iegūtas zināšanas, lai varētu izveidot, uzturēt un pilnveidot kvalitātes vadības sistēmu savā uzņēmumā.	Kursa noslēguma pārbaudījums – eksāmens rakstiska formā.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	IV	3	4,5	24	24	72		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Individuālā aktivitāte un dalība kursā/semināros	10
Patstāvīgais darbs - prezentācija	15
Patstāvīgais darbs - diskusija	20
Patstāvīgais darbs - referāts	30
Eksāmena darbs	25
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Sagādes un noliktavu saimniecības darba organizēšana"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Sagādes un noliktavu saimniecības darba organizēšana
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	MIB, Oļegs Nikadimovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Šajā studiju kursā studenti izpētīs sagādes un noliktavu saimniecības darba organizācijas mērķus un efektīvas pārvaldības priekšrocības, un ko tā sniegs viesmīlības organizācijai, viesiem un piegādātājiem. Šis studiju kurss ietvers resursu un piegādes ķēdes pārvaldības izstrādi, pielietojumu, kontroli un dažādu posmu analīzi. Studiju kurss ir vērsts uz praktisko zināšanu un iemaņu attīstību.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kursa mērķis ir sniegt studentiem zināšanas un izpratni par piegādes ķēdes un sagādes un noliktavu saimniecības darba pārvaldības aspektiem, metodēm, lomu un nozīmi viesmīlības organizācijā. Pasaules tūrisma nozares izaugsme ir likusi viesmīlības organizācijām arvien vairāk pašauties uz loģistiku un piegādes ķēdes pārvaldību, lai neatpaliktu no globālās ekonomikas prasībām un efektīvāk plānotu savus resursus, kā arī paaugstinātu resursu izmantošanas efektivitāti un uzlabotu pakalpojumu sniegšanas kvalitāti. <i>Sekmīgi pabeidzot šo studiju kursu studējošie būs spējīgi:</i> 1. pielietot galvenās sagādes un noliktavu saimniecības darba organizācijas pārvaldības principus un procesus viesmīlības uzņēmumā 2. novērtēt efektīvas piegādes ķēdes pārvaldības nozīmi 3. izprast piegādes ķēdes un citu viesmīlības organizācijas jomu savstarpējo saistību 4. rekomendēt uzlabojumus sagādes un noliktavu saimniecības darba organizācijas pārvaldības stratēģijai viesmīlības uzņēmumā
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studiju kursa laikā studenti veiks praktiskus uzdevumus, kas tiek organizēti individuāli un grupās. Studenti piedalīsies diskusijās, pārskatīs piegādātāju līgumu noteikumus un noformēs akadēmiskus plakātus un bukletus. Studējošie iesniegs individuāli rakstītus referātus par šādām tēmām: 1. <i>Resursu operāciju pārvaldības pamatkonceptijas un efektīvas piegādes ķēdes pārvaldības nozīme</i> 2. <i>Savstarpējās saistības starp piegādes ķēdes posmiem un stratēģijas ieteikumi</i>
Literatūra	• Hugos M. H. (2018). <i>Essentials of Supply Chain Management</i>. John Wiley & Sons Inc, Verlag • Christopher M. (2016). <i>Logistics & Supply Chain Management</i>. FT Publishing International, Harlow, United Kingdom • Clement K. Odoom. (2012). <i>Logistics and Supply Chain Management in the Hotel Industry: Impact on Hotel Performance in Service Delivery</i>, University of Nevada, Las Vegas (Apskatīts 20.12.2019) https://digitalscholarship.unlv.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2343&context=thesesdissertations <i>Papildus literatūra:</i>

	Stefanelli J.M.(2004) Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry.Wiley
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	<i>Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja.</i> <i>Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Windows programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.</i>
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valodas zināšanas, prasme strādāt ar datoru un lietot internetu, prasme debatēt un argumentēt savu viedokli, prezentācijas prasmes.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešams

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads kursā. Kas ir sagāde un noliktavu saimniecības darba organizācija? Resursu pārvaldības galvenie principi.	4	0
2	Resursi - efektīva un ilgtspējīga resursu plānošana un pārvaldība. Apgrozāmā kapitāla un kapitālieguldījumu iegūšana. Ietekme un tehnoloģijas pielietojums	4	8
3	Piegādes ķēdes pārvaldība – attiecības ar piegādātājiem un loģistikas pakalpojumu sniedzējiem. Priekšrocības, ko sniedz efektīva piegādes ķēdes pārvaldība	4	8
4	Iepirkuma stratēģiju, politikas un procedūru izstrāde. Pieprasījuma pārvaldības, prognozēšanas un plānošanas apsvērumi	4	6
5	Faktori, kas ietekmē lēmumus par piegādes ķēdes integrāciju, tostarp uzņēmumu, tā struktūru, ģeogrāfisko atrašanās vietu, mērķa tirgu, zīmolu vai konkurentu profiliem	4	8
6	Piegādes ķēdes jautājumu un problēmu analīze. Vietējo un reģionālo attiecību atšķirību noteikšana un starptautiskie piegādes avoti	6	10
7	Rekomendāciju izstrādāšana sagādes un noliktavu saimniecības darba organizācijas uzlabošanai. Kritiska, radoša un retrospektīva domāšana, kas ir pamatota ar pierādījumiem	4	8
8	Gala pārbaude	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studenti var pielietot galvenās sagādes un noliktavu saimniecības darba organizācijas koncepcijas viesmīlībā, principus un procesus, un var novērtēt efektīvas piegādes ķēdes pārvaldības nozīmi.	- Individuālais darbs Nr. 1, informatīvā bukleta prezentācija "Resursu operāciju pārvaldības pamatkonceptijas un efektīvas piegādes ķēdes pārvaldības nozīme" - Diskusija
Studenti ir spējīgi pārbaudīt piegādes ķēdes un citu viesmīlības organizācijas jomu savstarpējo saistību. Studenti var ieteikt uzlabojumus resursu operāciju vadības stratēģijā viesmīlības organizācijā.	- Individuālais darbs Nr. 2, akadēmiskā plakāta prezentācija "Savstarpējās saistības starp piegādes ķēdes posmiem un stratēģijas ieteikumi" - Diskusija
Studenti pilnībā pārzina kursa saturu. Studentiem ir prasmes un zināšanas par resursu ekspluatācijas pārvaldību, dažādiem piegādātāju veidiem, piegādes ķēdes vadības metožu dažādību, nepieciešamo tehnoloģiju un resursu veidu.	- Grupas diskusijas par sasniegtajiem rezultātiem - Gala pārbaudījums

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	IV	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Rakstiskais darbs – <i>Resursu operāciju pārvaldības pamatkonceptijas un efektīvas piegādes ķēdes pārvaldības nozīme.</i>	30
Rakstiskais darbs - <i>Savstarpējās saistības starp piegādes ķēdes posmiem un stratēģijas ieteikumi</i>	30
Individuālā aktivitāte un dalība kursā/semināros	10
Gala pārbaudījums	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Ilgtspējīga resursu pārvaldība viesmīlībā"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Ilgtspējīga resursu pārvaldība viesmīlībā
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - obligātais saturs
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	MIB, Oļegs Ņikadimovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2.0 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kurss sniegs studentiem teorētisku un praktisku izpratni par ilgtspējību un atbildīgu uzņēmējdarbību viesmīlības nozares kontekstā. Kurss koncentrējas uz padziļinātām zināšanām un pamatprasmēm, lai efektīvi pārvaldītu resursus dažādos kontekstos. Šie konteksti ietver pārmaiņu vadību, cilvēkresursu pārvaldību, veselības un darba drošības pārvaldību uzņēmumā, ārpakalpojumu stratēģijas, darba vietu produktivitāti, piegādātāju attiecības, paraugprakses salīdzināšanu, kvalitātes nozīmi, sarunu prasmes, ilgtspēju un vides pārvaldību.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Kursa mērķis ir veidot izpratni un veicināt zināšanas par ilgtspējīgas uzņēmējdarbības procesu būtību, to pārvaldības nepieciešamību veiksmīgai uzņēmuma darbībai un attīstībai. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais: • veidos izpratni par ilgtspējīgu resursu pārvaldību viesmīlībā • iegūs izpratni par konkurenci un vispārējām tirgus tendencēm viesmīlības nozarē • izprātīs cilvēkresursu vadības galvenos aspektus un nozīmi, darba ražīgumu un darba drošības pārvaldību • būs spējīgs izpētīt paraugprakses, ilgtspējības pasākumus un viesmīlības nozares uzņēmumu tiešo ietekmi uz apkārtējo vidi
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Praktisko darbu rezultāti tiek prezentēti un studenti piedalās diskusijās. Praktiskie darbi tiek organizēti individuāli un grupās (2-3 studenti katrā). • Pārskata sagatavošana par viesmīlības objektu pārvaldības galvenajām funkcijām. Analīze kā objektu pārvaldība var veicināt veiksmīgu uzņēmējdarbības izaugsmi. Rezultāti tiek prezentēti un studenti piedalās diskusijās. • Cilvēkresursu pārvaldība, darba ražīgums, veselība un darba drošība. Atskaides sagatavošana un prezentācija grupai. • Situāciju analīze – Studenti izpētīs “Green Key” eko-programmas kritērijus viesnīcu sertifikācijai. Studenti analizē programmas īstenošanas posmus, pamato savu viedokli un izstrādā priekšlikumus situācijas pilnveidošanai. Rezultāti tiek prezentēti un studenti piedalās diskusijās.
Literatūra	• Ņikadimovs, O. (2016). <i>Facilities Operations and Management</i>, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža, Rīga. • Ezeriņa, Z. (2016). <i>Small Business Enterprise</i>. Special Issue. Volume 1. Latvija. “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. • Ezeriņa, Z. (2016). <i>Small Business Enterprise</i>. Special Issue. Volume 2. Latvija. “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. • Stipanuk D.M. (2006), <i>Hospitality Facilities Management and Design</i>, Third Edition, The American Hotel & Lodging Educational Institute, Michigan

	• http://www.greenkey.global - Green Key hotel criteria and explanatory notes 1 January 2019 – 31 December 2020 (Apskatīts 01.09.2019) <i>Ieteicamā papildu literatūra</i> • Melissen F.(2018) Improving Sustainability in the Hospitality Industry.Routledge. • Rācenāja N. (2009) <i>Darba līgums kā tiesību avots</i>, Rīga, SIA "Biznesa augstskola Turība • Liepiņa V., Zavele A. (2011) <i>Darba likums</i>, Latvija, Zvaigzne, ABC • Slaidiņa V., Skultāne I. (2011) <i>Darba tiesības</i>, Rīga, Zvaigzne, ABC
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office un Micros Opera programmas, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Angļu valoda, prasme strādāt ar datoru un lietot Internetu, prasme diskutēt un argumentēt savu viedokli, prezentāciju prasme.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads kursā "Ilgtspējīga resursu pārvaldība viesmīlībā"	2	0
2	Ilgtspējīga attīstība - <i>vides, ekonomikas un sociālās sfērs mijiedarbība</i> . <u>Apkārtējā vide, cilvēkresuri un finanses</u> . Klientu attiecības. Pārmaiņu procesi organizācijās, organizācijas kultūras maiņa.	4	6
3	Piegādātāju attiecības — cenu pārrunas, riska faktori, līgumi, konkursa procedūras un dokumenti.	4	8
4	Globālās tendences un potenciāls - prognozētā viesmīlības nozares izaugsme, jauno tirgu un karsto punktu iespējas.	4	6
5	Cilvēkresursu pārvaldība, darba ražīgums, veselība un darba drošības pārvaldība	4	8
6	Ilgtspējības un korporatīvās sociālās atbildības (KSA) iniciatīvas viesmīlība, ilgtspējīga projektēšana un "zaļās" ēkas.	4	8
7	"Green Key" eko-programmas kritēriji viesnīcu sertifikācijai. Energoresursi. Atjaunojamie energoresursi. Enerģētikas un komunālo pakalpojumu pārvaldība un stratēģijas.	6	12
8	Gala pārbaudījums	4	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studentiem ir izpratne par ilgtspējīgu uzņēmējdarbību un to noteicošajiem faktoriem, par efektīvu uzņēmējdarbības veikšanu. Prot izvērtēt konkurenci un vispārējās tirgus tendences viesmīlības nozarē. Studenti izveido pārskatu par viesmīlības objektu pārvaldības galvenajām funkcijām. Analīze kā objektu pārvaldība var veicināt veiksmīgu uzņēmējdarbības izaugsmi.	1) Patstāvīgais darbs – viesmīlības objektu pārvaldības galvenās funkcijas. Viesmīlības uzņēmuma analīze - kā objektu pārvaldība var veicināt veiksmīgu uzņēmējdarbības izaugsmi. 2) Prezentācija un dalība grupas diskusijās.

Studenti spēj izvērtēt cilvēkresursu vadības galvenos aspektus un nozīmi, darba ražīgumu un darba drošības pārvaldību. Studenti ir spējīgi izpētīt paraugprakses, ilgtspējības pasākumus un viesmīlības nozares uzņēmumu tiešo ietekmi uz apkārtējo vidi.	1) Patstāvīgais darbs / Situāciju analīze – Studenti izpēta “Green Key” eko-programmas kritērijus viesnīcu sertifikācijai, darba ražīgumu un darba drošības pārvaldību. Studenti analizē programmas īstenošanas posmus. 2) Rezultātu prezentācija un diskusija.
Studenti pilnībā pārzin kursa saturu. Studentiem ir prasmes sintezēt informāciju, veidojot ilgtspējīgas uzņēmējdarbības vīziju. Studenti demonstrē prezentēšanas prasmes, darbu komandā un sadarbību.	1) Grupu diskusijas par sasniegtajiem rezultātiem 2) Rakstiskais eksāmens

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	IV	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais darbs – Viesmīlības objektu pārvaldības galvenās funkcijas	30
Patstāvīgais darbs / Situāciju analīze – “Green Key” eko-programmas kritērijui viesnīcu sertifikācijai, darba ražīgums un darba drošības pārvaldība	30
Individuālā aktivitāte un dalība kursā/semināros	10
Gala eksāmens	30
Kopā:	100

4.7.3 Nozares izvēles mācību kursi

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Mūsdienu gastronomija"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Mūsdienu gastronomija
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - brīvā izvēle
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Romāns Artamonovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	2 daļas, 4 kredītpunkti, 6 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Šī kursa ietvaros studenti iegūs zināšanas par to, kas ir gastronomija un kā tā ietekmē mūsu dzīves stilu. Praktiski studenti tiks iemācīti kā pareizi rīkoties ar speciālo aprīkojumu un gatavot ēdienus, izmantojot dažādus pārtikas produktus.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Veiksmīgi apgūstot šo kursu students spēs: • Saprast mūsdienu gastronomiskās attīstības tendences; • Prast izmantot zināšanas un prasmes pārtikas izstrādājumu gatavošanā, lai sagatavotu gastronomisko ēdienu virkni profesionāli, drošā un higiēniskā veidā; • Prast pielietot sensorus vērtēšanas metodes, lai novērtētu pārtikas un dzērienu atbilstību un kvalitāti; • saprast gastronomiskus principus un pārtikas un dzērienu pasniegšanas mūsdienu metodes praksē.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Praktiskie darbi - darbs virtuvē, dažādu ēdienu gatavošana, katrs students iemācās strādāt patstāvīgi. Patstāvīgie/praktiskie darbi. Studenti arī nodos rakstiskus darbus – atskaides. 1. uzdevums “Izpratne par gastronomiju un gastronomijas principiem” 2. uzdevums “Spēt pielietot praktiskās iemaņas”
Literatūra	1. Rubene T. (2015). “ĒDINĀŠANA VIESMĪLĪBĀ: PASĀKUMA PLĀNOŠANA – ĒDIENKARTE, GALDU KLĀJUMS UN IZMAKSAS”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža 2. Rubene T. (2015). “ĒDINĀŠANA VIESMĪLĪBĀ: PAKALPOJUMI, APKALPOŠANA UN TELPAS”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža 3. Rubene T. (2015). “ПИТАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ – МЕНЮ, НАКРЫВАНИЕ СТОЛА И РАСХОДЫ”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža 4. Rubene T. (2015). “ПИТАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА УСЛУГИ, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ”, “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža 5. Delstra E. (2009). “Kitchen guide for hotel management”. Lexmedia, Leeuwarden 6. McVety P.J., Ware B.J., Ware C.L., “Fundamentals of Menu Planning”. 2nd Edition, Wiley & Sons, Incorporated, John 7. Davis B., Lockwood A., Alcott P., Pantelidis I.S. (2018). Food and Beverage Management, Sixth Edition, Routledge Taylor & Francis Group, UK 8. Ninemeier J.D. (2010). Management of Food and Beverage Operations, Fifth Edition, American Hotel & Lodging Educational Institute 9. Hotelier Tanji (2016). Food and Beverage Service Training Manual with 225

	SOP, Practical Food and Beverage Service Training Guide for Hoteliers and Hospitality Management Students 10. 10.Cayne A.(2017) The Haven's Kitchen Cooking School. Artisan. 11. 11.Kellers T.(2010) Ēdiena gatavošanas veidi & piederumi.Zvaigzne ABC.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar krēsliem, televizors, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, virtuves aprīkojumi (indukcijas plītis, konvektomāti, slaiseris, souse-vide, planetārais mikseris, blenderi). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas.
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav.

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievadlekcija, kas ir "Mūsdienu gastronomija."	2	0
2	Priekšdarbi: laika plānošana; pārtikas pasūtīšana; piemēroto iekārtu izvēle un lietošana, process un metodes; pārtikas higiēna un drošība;	6	8
3	Gatavošana: metodes; procesi; laiks; kvalitāte; piemēroto piederumu izvēle un lietošana;	6	8
4	Profesionalitāte: attieksme; personālā izskata augsti standarti ieskaitot attiecīgo uniformu; labas higiēnas pasākumi; uzmanība; ķermeņa valoda; uzmanība detaļām; attieksme pret kolēģiem ar cieņu; efektīva komunikācija, piemēram, klausīšana, runāšana, ziņu un pasūtījumu nodošana precīzi un ātri; komandas darbs, prakses kodekss.	4	8
5	Cilvēku sajūtas: piecu maņu orgānu loma; primārā garša un garšas jūtīgumu; smaržu nozīme, aromāta un tekstūras atklāšana un uztvere	6	6
6	Vērtēšanas skala: hedoniskā, ciparu; kritēriji un vērtības. Sensoras metodes: jūtu saprašana; rezultātu pierakstīšana un analīze; sensoras uztveres novērtēšana un interpretēšana; rezultātu prezentēšana.	4	8
7	Metodes: informācijas uzkrāšana; informācijas avoti, piemēram, personāls, ģimene, draugi, sabiedrības locekļi; kvalitatīvas / kvantitatīvas atsauksmes; spriedumi uz pieejamas informācijas pamata; rekomendācijas uzlabošanai. Starppārbaudījums.	4	10
8	Kritēriji: veidi, piemēram, pieredze ēdiena un dzērienu raksturā, atbilstība mērķiem, vide, gaisotne, produkta un pakalpojuma kvalitāte, laika faktors, aprūpes līmenis un apmierinātība, naudas vērtība;	4	10
9	Situācijas: ēšana priekam vai nepieciešamība, piemēram, biznesa pusdienas, īpašu gadījumu, konferenču / funkcionālās, iepirkšanās braucieni, ceļojumi	6	10
10	Drošība un higiēna: likumdošanas pamati, piemēram, pārtikas drošība; pārrobežu piesārņojums; pārbaudes un kontroles punkti; kvalitātes saglabāšana; resursu izmantošana; izskats un atbilstība; prakses kodekss.	4	8
11	Ēdiena prezentācijas prasme. Ētika un etiķete virtuvē un restorānā. Personāla uniforma.	6	6
12	Ēdiena pagatavošanas meistarklase.	4	8
13	Sagatavošanas gala pārbaudījumam.	4	6
14	Gala pārbaudījums	4	0

	Kopā	64	96
--	------	----	----

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studējošie spēj: - saprast mūsdienu gastronomiskās attīstības tendences; - izmantojot zināšanas un prasmes pārtikas izstrādājumu gatavošanā, lai sagatavotu gastronomisko ēdienu virkni profesionāli, droši un higiēniskā veidā; - pielietot sensorus vērtēšanas metodes, lai novērtētu pārtikas un dzērienu atbilstību un kvalitāti; - saprast gastronomiskus principus un pārtikas un dzērienu pasniegšanas mūsdienu metodes praksē.	Patstāvīgie/praktiskie darbi - darbs virtuvē, dažādu ēdienu gatavošana, katrs students iemācās strādāt patstāvīgi. Studenti arī nodos rakstiskus darbus – atskaites: 1. uzdevums "Izpratne par gastronomiju un gastronomijas principiem" 2. uzdevums "Spēt pielietot praktiskās iemaņas" Studējošie nokārtos starppārbaudījumu un gala eksāmenu.

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	2	3	16	16	48	*		
2.	II	2	3	16	16	48		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
1. uzdevums "Izpratne par gastronomiju un gastronomijas principiem"	20
2. uzdevums "Spēt pielietot praktiskās iemaņas"	20
Gala eksāmens	25
Starppārbaudījums	10
Patstāvīgie/praktiskie darbi	20
Individuālā aktivitātē un dalība kursā/semināros	5
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss

" Sanitārija un higiēna "

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Sanitārija un higiēna
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - brīvā izvēle
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	R. Artamonovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Iegūt zināšanas par sanitārijas un higiēnas prasībām ēdienu gatavošanas sistēmā un procesā, kā arī par gatavošanas procesa vadīšanu un kontroli atbilstoši sanitārijas prasībām.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Veiksmīgi apgūstot šo kursu studējošais spēs: - saprast, kādi dienesti nodarbojas ar slimībām, kurus izraisa nekvalitatīva pārtika; - saprast procesus, kuri var palīdzēt kavēt pārtikas bojāšanos un saglabāt pārtikas kvalitāti; - saprast efektīvas glabāšanas sistēmas svarīgumu pārtikas bojāšanas kontrolē; - izveidot pārtikas kontroles un pārvaldīšanas sistēmas
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Patstāvīgo darbu izstrāde par katru kursa tēmu atsevišķi vai apkopotā veidā, ja to atļauj mācībspēks. Kursa noslēguma pārbaudījums – ieskaite. Patstāvīgo darbu tēmas: Tēma 1. Dienesti, kuri nodarbojas ar slimībām un infekcijām, kurus izraisa nekvalitatīva pārtika Tēma 2. Procesi, kuri var palīdzēt kavēt pārtikas bojāšanu un saglabāt pārtikas Tēma 3. Efektīvas glabāšanas sistēmas un pārtikas bojāšanas kontrole Tēma 4. Pārtikas kontroles un pārvaldīšanas sistēmas izveidošana
Literatūra	- Ceserani V and Foskett D. <i>The Theory of Catering</i>, 11th Edition . Hodder Arnold, 2007. ISBN 9780340939260 - Foskett D, Campbell J and Ceserani V. <i>Advanced Practical Cookery</i>, 4th Edition. Hodder Arnold, 2006. ISBN 9780340912355 - Darba higiēna (Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība, 2010) Papildus literatūru. https://www.food.gov.uk/food-safety - Food Safety and Hygiene (Apskatīts 20.01.2020) https://www.pvd.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/partikas-uzraudziba/prasibas-partikas-aprite?nid=2514#jump - Prasības pārtikas aprītē (Apskatīts 20.01.2020)

Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešami

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads priekšmetā "Sanitārija un higiēna". Bakterioloģija: bojātas pārtikas galvenās baktērijas- salmonella, clostridia, listeria, E.coli, campylobacter, staphylococcus; toksīni; augšanas apstākļi; raksturojums, infekcijas inkubācijas un saslimšanas periods.	4	6
2	Pārtikas izraisītas infekcijas: starpības starp pārtikas izraisītām infekcijām un pārtikas saindēšanu; dienesti, kuri nodarbojas ar pārtikas izraisītām slimībām; inficēšanas avoti; piesardzības pasākumi	4	6
3	Pārtikas aizsardzības metodes: augstas un zemas temperatūras; ķīmiska, fiziska. Speciāli procesi glabāšanas laika pagarināšanai: apstarošana; ultraviolets; vakuuma iepakojums.	4	6
4	Temperatūras kontrole: piegāde; glabāšana; sagatavošana, atsaldēšana; gatavošana; atdzesēšana; sasildīšana; pasniegšana. Glabāšana: glabāšanas metodes un veidi; glabāšanas kontrole, piemēram, mitrums, netīrums; marķēšana; noliktavas apgrozījums; pārtikas lietošanas termiņi; savstarpēja bojāšana.	4	6
5	Personāla higiēna. Tīrīšana un dezinficēšana. Kaitēkļi: kaitēkļu veidi pārtikas uzņēmumos. Telpu un iekārtu dizains un konstrukcijas.	2	6
6	HACCP, Kontroles sistēma: piegādātāju drošība; revīzijas ceļš; riska novērtēšana; labas ražošanas prakse; sūdzību un kontroles protokolēšana.	4	6
7	HACCP, Pārtikas pārvaldīšanas sistēmas: Pārtikas veterināra dienesta kontrole; sistēmas izstrādāšana; pielietošana; procesu plūsmas diagrammas; uzraudzība un novērtēšana; personāla apmācība.	4	6
8	Normatīvie akti, likumi: Pārtikas un veterinārā dienesta nolikums, "Pārtikas aprites uzraudzības likums. Dienesti: Pārtikas un veterinārais dienests.	4	6
9	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
• tiek veikta dienestu, kuri nodarbojas ar slimībām un infekcijām, kurus izraisa nekvalitatīva pārtika, izpēte un analīze; • tiek apkopota un analizēta informācija ; • tiek izdarīti un pamatoti secinājumi	Studējošie nodot patstāvīgos darbus, piedalās diskusijās/semināros un nokārto gala pārbaudījumu: Patstāvīgo darbu tēmas:

• tiek izprasti procesi, kuri var palīdzēt kavēt pārtikas bojāšanos un saglabāt pārtikas kvalitāti; • tiek izvēlētas un pielietotas atbilstošas pētniecības metodes, piemēram, veikta kompleksa situācijas izpēte, izdarīti argumentēti spriedumi • tiek izprastas efektīvas glabāšanas sistēmas svarīgumu pārtikas bojāšanas kontrolē; • tiek izmantoti daudzveidīgi informācijas ieguves avoti • tiek analizētas un izveidotas pārtikas kontroles un pārvaldīšanas sistēmas; • tiek demonstrēta kritiskā refleksija par savu darbu, izdarot reālistiskus secinājumus par nepieciešamajiem uzlabojumiem	Tēma 1. Dienesti, kuri nodarbojas ar slimībām un infekcijām, kurus izraisa nekvalitatīva pārtika Tēma 2. Procesi, kuri var palīdzēt kavēt pārtikas bojāšanu un saglabāt pārtikas Tēma 3. Efektīvas glabāšanas sistēmas un pārtikas bojāšanas kontrole Tēma 4. Pārtikas kontroles un pārvaldīšanas sistēmas izveidošana
---	--

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais darbs - Tēma 1	15
Patstāvīgais darbs - Tēma 2	15
Patstāvīgais darbs - Tēma 3	15
Patstāvīgais darbs - Tēma 4	15
Dalība kursā / semināros	10
Gala ieskaite	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Latviešu valoda ārzemniekiem"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Latviešu valoda ārzemniekiem
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - brīvā izvēle
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Mg. Paed. E. Ādmīdiņš
Apjoms daļās un kredītpunktos	2 daļas, 4 kredītpunkti, 6 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Sniegt studējošajiem zināšanas un prasmes par latviešu valodu, tās lietojamību dažādās saziņas situācijās.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais: - Pārzin latviešu valodas burtus, sasveicināšanās, atvadišanās, pieklājības frāzes, skaitļus, dienu, krāsu, dažādu īpašību vārdus (vienkāršākie gadījumi), leksiku, kas saistīta ar pilsētu, māju, viesmīlību. - Pārzin darbības vārdu lietojamību, laika apstākļa vārdu lietošanas likumus, prievārdus. - Spēj izmantot klausīšanās, lasīšanas, runāšanas, rakstīšanas prasmes un apgūto leksiku un gramatikas likumus iegūst un sniedz informāciju. - Spēj komunicēt mutvārdos un rakstos, izmantojot apgūto leksiku un gramatikas likumus.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Students apmeklē lekcijas un kārtā gala pārbaudi rakstos un mutvārdos 1. semestra vai 2. semestra beigās.
Literatūra	Obligātā literatūra: - Auziņa, I., Berķe, M., Lazareve, A., Šalme, A. (2014). Laipa 1A. Latviešu valoda: mācību grāmata, LVA; - Klēvere – Velhli, I. (2012). Latviešu valoda studentiem : mācību līdzeklis latviešu valodas kā svešvalodas apguvei, LVA - Palīgā LAT2.Mācību grāmata.(2013). Rīga: LVA - Latviešu valodas mācību palīglīdzeklis. (2000). Latvijas Tautas skola Papildus literatūra un citi informācijas avoti: - Auziņa, I., Berķe, M., Lazareve, A., Šalme, A. (2014). Laipa 1A. Latviešu valoda: darba burtnīca, LVA; - Palīgā LAT2.Darba burtnīca.(2013). Rīga: LVA; www.valoda.lv - Latviešu valodas aģentūra (Apskatīts 20.01.2020)
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiņiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.
Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešami

Tematu izklāsts

		Pilna laika studijas	
Nr.	Tēma	Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs

1	Alfabēts, skaņu pieraksts un izruna latviešu valodā. Sasveicināšanās frāzes. Frāzes, stāstot par sevi (vārds, uzvārds, tautība, no kurienes ieradies)	4	6
2	Skaņu saklausīšana un to pieraksts dažādās situācijās. Skaņu pieraksts dažādās vārda daļās. Frāzes par valodu zināšanām. Piekļāības frāzes.	4	6
3	Tālruņa numurs, tā pieraksts. Darbības vārdu "būt", "nebūt" lietojums tagadnē kopā ar personu vietniekvārdiem vsk. un dsk. AdreSES nosaukšana un noskaidrošana.	4	6
4	Informācijas (vārds, uzvārds, adrese, tālruņa numurs, e-pasta adrese, tautība, valodu zināšanas, nodarbošanās, studiju vieta) sniegšana par sevi rakstu (brīvā formā, lietišķajos rakstos) un mutvārdu saziņā.	6	8
5	Atstāstījuma formas lietošana, izmantojot 3.personas vietniekvārdus. Biežāk lietoto profesiju nosaukumi. To lietojums vsk. un dsk. vīriešu un sieviešu dzimtē.	4	6
6	Kontrol darbs (I)	2	0
7	Darbības vārdu "būt", "nebūt" lietojums pagātnē un nākotnē ar personu vietniekvārdiem vsk. un dsk. Laika apstākļa vārdu "šodien", "pašlaik", "tagad", "jau", "vakar", "agrāk", "rīt", "drīz" lietojums.	6	8
8	Lietvārdi, kas saistīti ar pilsētu (transportlīdzekļi, ēku nosaukumi, vietu nosaukumi). Īpašības vārdu "liels", "jauns", "augsts", "mazs", "zems", "skaists", "ātrs", "lēns", "skaļš", "kluss", "šaurš", "plašs" lietojums ar lietvārdu, saskaņojot dzimti un skaitli.	6	8
9	Krāsu nosaukumi. Dienu nosaukumi. Biežāk izmantojamo dzīvnieku, augu vietu (lauki, mežs, pļava), ūdenstilpņu (upe, jūra, ezers) nosaukumi.	6	8
10	Kontrol darbs (II)	2	0
11	Iepriekš apgūtā lietojums saziņas situācijās. Galda piederumi. Virtuves trauki, trauki ēdienu pagatavošanai.	3	8
12	Kārtas skaitļa vārdi, to lietojums vīriešu un sieviešu dzimtē. Jautājamo vietniekvārdu locīšana un lietojums saziņas situācijās.	3	8
13	Ieskaite	2	0
14	Dienu nosaukumu, to daļu lietošana laika norādīšanai. Personas vietniekvārdu datīva lietojums saistībā ar paskaidrojamā lietvārda dzimti. Darbības vārda "dzert" konjugēšana tagadnē, pagātnē, nākotnē ar personu vietniekvārdiem vsk. un dsk.	4	8
15	Pulksteņa laiki. Ēdienu un dzērienu nosaukumi.	2	8
16	Laika plānojums. Iepriekš apgūtā lietojums saziņas situācijās. Apģērbu un aksesuāru nosaukumi. Cenas nosaukšana.	2	8
17	Gala pārbaudījums	4	0
Kopā:		64	96

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Pārbaudīt studējošo materiāla apguves procesu un konstatēt studējošo zināšanu un prasmju apguves virzību.	- Kontrol darbs (I) - Kontrol darbs (II) - Ieskaite
Studējošie pārzin latviešu valodas burtus, sasveicināšanās, atvadīšanās, pieklājības frāzes, skaitļus, dienu, krāsu, dažādu īpašību vārdus (vienkāršākie gadījumi), leksiku, kas saistīta ar pilsētu, māju, viesmīlību. Pārzin darbības vārdu lietojamību, laika apstākļa vārdu lietošanas likumus, prievārdus. Spēj izmantot klausīšanās, lasīšanas, runāšanas, rakstīšanas prasmes un apgūto leksiku un gramatikas likumus iegūst un sniedz informāciju. Spēj	Gala pārbaudījums <i>sastāv no 14 klausīšanās, lasīšanas, valodas lietojuma, runātprasmes pārbaudes uzdevumiem.</i> 1., 2., 3. uzdevumā tiek pārbaudītas studenta klausīšanās prasmes (1.uzdevumā jāsaklausa skaņas, vārdi, frāzes; 2.uzdevumā jāanalizē dzirdētais; 3. uzdevumā jālieto dzirdētā informācija tekstveidē). 4., 5., 6. uzdevumā tiek pārbaudītas studenta lasīšanas prasmes (4.uzdevumā tekstā jāmeklē atsevišķi vārdi, 5.uzdevumā lasītā

komunicēt mutvārdos un rakstos, izmantojot apgūto leksiku un gramatikas likumus.	informācija jāanalizē, 6.uzdevumā jādemonstrē prasme lasīto informāciju lietot dažādās saziņas situācijās). 7. uzdevumā tiek pārbaudītas studenta zināšanas un prasmes lietot apgūto leksiku. 8.uzdevumā tiek pārbaudītas studenta zināšanas un prasmes lietot leksiku, kas saistīta ar viesmīlības nozari. 9.uzdevumā tiek pārbaudītas studenta zināšanas un prasmes lietot apgūtos darbības vārdus saistījumā ar personu vietniekvārdiem un laika apstākļa vārdiem. 10.uzdevumā tiek pārbaudītas studenta zināšanas un prasmes lietot apgūtos darbības vārdus saistījumā ar lietvārdu. 11. uzdevumā tiek pārbaudītas studenta zināšanas un prasmes lietot prievārdus. 12. uzdevumā tiek pārbaudīta studenta runātprasme (students stāsta par sevi) 13. uzdevumā students atbild uz jautājumiem; stāsta par attēlu. 14.uzdevumā students uzdod jautājumus, stāsta par dzirdēto.
--	---

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	2	3	16	16	48	*		
2.	II	2	3	16	16	48		*	

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Kontroldarbs (I)	10
Kontroldarbs (II)	10
Ieskaite	30
Individuālas aktivitātes un dalība kursā	10
Gala pārbaudījums	40
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - brīvā izvēle
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	MIB, Mg. Paed. O. Zvereva
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	<i>Studiju kursa mērķis:</i> <i>Palīdzēt studentiem kļūt par efektīviem un pašpārliecinātiem darbiniekiem. Tas palīdzēs studējošajiem iegūt pārliecību sava personālā vadībā un profesionālas iemaņas personīgo un karjeras mērķu sasniegšanai. Attīstīt studentos darbiekārtošanas prasmes nepieciešamas iekārtošanai darba tirgū un veiksmīgai karjeras izveidei.</i>
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Veiksmīgi apgūstot šo kursu students spēs - saprast kā sevis pārvaldes mācības var veicināt mūžizglītības attīstību; - būt atbildīgam par savu personīgo un profesionālo attīstību; - veidot un nepārtraukti pārskatīt savu attīstības plānu; - saprast darba dinamiku ar citiem cilvēkiem; - demonstrēt iegūtas starppersonu un profesionālas iemaņas
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	<i>Patstāvīgo darbu izstrāde par katru kursa tēmu atsevišķi vai apkopotā veidā, ja to atļauj mācībspēks. Kursa noslēguma pārbaudījums – ieskaite.</i> Tēma 1. Savu pienākumu un darbību noteikšana Tēma 2. Personālo un profesionālo iemaņu attīstība - personīgais un profesionālais attīstības plāns; Tēma 3. Darba dinamika, strādājot ar citiem cilvēkiem Tēma 4. Stratēģiju izstrādāšana problēmu risināšanai
Literatūra	- Gravells, A., 2010: <i>Delivering Employability Skills in the Lifelong Learning Sector</i>, SAGE, Jan 5; - Trought, F., 2011: <i>Brilliant Employability Skills</i>, Pearson FT Prentice Hall Highe; - Norādīt ieteicamo papildus literatūru. https://www.success.com/the-ultimate-guide-to-personal-development/ - SUCCESS, Everything You Need to Know to Improve Your Life (Apskatīts 20.01.2020) http://www.businessballs.com/personaldevelopment.htm - Integrated personal development (Apskatīts 20.01.2020)
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	<i>Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja.</i> <i>Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeja, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.</i>

Nepieciešamās priekšzināšanas	Nav nepieciešamas
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Nav nepieciešami

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads kursā "Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide"	2	0
2	•Pienākumi: personīgie pienākumi; tiešas un netiešas attiecības un adaptācijas prasmes, lēmumu pieņemšanas process un iemaņas; spēja mācīties un attīstīties darba lomā; darba likumi; ētika; darbinieku tiesības un pienākumi.	4	6
3	Individuālas novērtēšanas sistēma: novērtēšanas darbību izmantošana, piemēram, algas līmenis un piemaksu izmaksas, stipro un vājo pušu veicināšana, treniņu vajadzības; saskarsme; vērtēšanas kritēriji, piemēram, ražošanas dati, personālā dati; sprieduma dati; reitingu metodes, piemēram, izvietošana pa līmeņiem, salīdzinājums, kontrolsaraksts, mērķtiecīga vadība	4	6
4	Efektīva komunikācija: verbālā un neverbālā piemēram informētība un ķermeņa valodas pielietošana, atvērtība un atsaucība, formālas un neformālas atsauksmes starp koledžām; komandu tikšanas.	4	6
5	Problēmu risināšana: problēmu analīze; darba vietā izmaiņu izpēte; risinājumu atrašana; risinājumu izvēle.	4	6
6	Darbs kolektīvā: grupu un komandu darba būtība un dinamika; formālie un neformālie uzstādījumi, grupu un komandu iespējas, piemēram ilgtermiņa sadarbības mērķi/stratēģija.	4	6
7	Līdzekļi un metodes: problēmu risināšanas metodes un līdzekļi	2	6
8	Stilu un stratēģijas mācīšana: stilu veidi; informētība par personīgo stilu; personīga stila ietekme un savstarpējas attiecības ar citiem.	2	6
9	Profesionālu iemaņu demonstrēšanas formas. Laika pārvaldība: darba prioritāšu noteikšana, darba mērķu noteikšana; efektīva laika izmantošana; tikšanu plānošana, darba laika uzticamie aprēķini.	4	6
10	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studējošie spēj: - saprast kā sevis pārvaldes mācības var veicināt mūžizglītības attīstību; - būt atbildīgam par savu personīgo un profesionālo attīstību; - veidot un nepārtraukti pārskatīt savu attīstības plānu; - saprast darba dinamiku ar citiem cilvēkiem; - demonstrēt iegūtas starppersonu un profesionālas iemaņas	Studējošie nodot patstāvīgos darbus, piedalās diskusijās/semināros un nokārto gala pārbaudījumu: <u>Patstāvīgo darbu tēmas:</u> Tēma 1. Savu pienākumu un darbību noteikšana Tēma 2. Personālo un profesionālo iemaņu attīstība - personīgais un profesionālais attīstības plāns; Tēma 3. Darba dinamika, strādājot ar citiem cilvēkiem Tēma 4. Stratēģiju izstrādāšana problēmu risināšanai

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	II	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais darbs - Tēma 1	15
Patstāvīgais darbs - Tēma 2	15
Patstāvīgais darbs - Tēma 3	15
Patstāvīgais darbs - Tēma 4	15
Dalība kursā / semināros	10
Gala ieskaite	30
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas

studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss

"Viesmīlības pakalpojuma piedāvājuma izstrāde"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Viesmīlības pakalpojuma piedāvājuma izstrāde
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kursi - brīvā izvēle
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	MBA O. Nikadimovs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Sniegt izpratni par viesmīlības produktu un pakalpojumu specifiskām iezīmēm, produktu un pakalpojumu piedāvājuma izstrādi, cenas un rentabilitātes noteikšanas metodēm, kā arī iemācīt analizēt un uzlabot viesmīlības uzņēmuma darbības rādītājus.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Veiksmīgi apgūstot šo kursu students spēs: • izprast viesmīlības produktu un pakalpojumu specifiskās iezīmes; • izprast produktu un pakalpojumu piedāvājuma izstrādi posmus viesmīlības uzņēmumu vidē; • izprast cenas un rentabilitātes noteikšanas metodes, kādas tiek pielietotas viesmīlības industrijā; • pielietot efektīvas tehnikas, kā analizēt un uzlabot viesmīlības uzņēmuma darbības rādītājus
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Patstāvīgo darbu izstrāde par katru kursa tēmu atsevišķi vai apkopotā veidā, ja to atļauj mācībspēks. Kursa noslēguma pārbaudījums – ieskaite. <u>Patstāvīgo darbu uzdevumu tēmas:</u> Tēma 1. Viesmīlības produktu un pakalpojumu specifiskās iezīmes, piedāvājuma izstrāde Tēma 2. Cenas noteikšana un rentabilitāte, jauna servisa koncepciju ieviešana
Literatūra	1. Paul J. McVety, Bradley J. Ware, Claudette Lévesque Ware, 2009: Fundamentals of Menu Planning. John Wiley & sons: New Jersey. 2. Rubene, T., 2014: Ēdināšana viesmīlībā. Pasākumu plānošana - ēdienkarte, galda klājums un izmaksas. HOTEL SCHOOL, Viesnīcu biznesa koledža, Rīga, Latvija; 3. Rubene, T., 2014: Ēdināšana viesmīlībā. Pakalpojumi, apkalpošana un telpas. HOTEL SCHOOL, Viesnīcu biznesa koledža, Rīga, Latvija; 4. Rubene, T., 2014: Konferenču un banketu organizācijas vadība. Konferenču pakalpojumu raksturojums un organizēšana, HOTEL SCHOOL, Viesnīcu biznesa koledža, Rīga, Latvija; 5. Rubene, T., 2014: Konferenču un banketu organizācijas vadība. Banketu plānošana, apkalpošana un kvalitātes vadība. HOTEL SCHOOL, Viesnīcu biznesa koledža, Rīga, Latvija; 6. https://www.researchgate.net/publication/241747548_Innovative_Product_Development_in_Hotel_Operations - Innovative Product Development in Hotel

	Operations (Apskatīts 20.01.2020)
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	<i>Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja.</i> <i>Datorklase, aprīkota ar datoriem, kuros darbojas Microsoft Office, interneta pārlūkprogrammas – Google Chrome, Internet Explorer, Wi-Fi bezvadu interneta pieeju, datorgaldiem, krēsliem, tāfeli, multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem). Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.</i>
Nepieciešamās priekšzināšanas	<i>Nav nepieciešamas</i>
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	<i>Nav nepieciešami</i>

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Ievads priekšmetā “Viesmīlības pakalpojuma piedāvājuma izstrāde”	2	0
2	Viesmīlības produkta un pakalpojuma raksturojums: nodaļas – ēdienu un dzērienu, istabu, konferenču un banketu, materiālie un nemateriālie viesmīlības produkta elementi.	2	4
3	Pieprasījuma modeļi: piemēram, darba laiks, sezonālitate, pieprasījuma pieaugums nedēļas nogalēs, noteiktajās diennakts stundās, socioloģisko faktoru ietekme.	2	4
4	Viesu profili: īpašības, piemēram, pirkstspēja tās ietekme uz viesmīlības uzņēmumu veida, ēdienkartes / izmitināšanas veida izvēli, cenas faktors, vēlmes un prasības.	4	6
5	Pārvaldības jautājumi: integrēta plānošana un resursu pārvaldība, uzņēmuma stratēģiskie un operatīvās darbības plāni, personāla politika.	2	6
6	Produktu attīstības posmi: tirgus izpēte, tirgus segmentācija, idejas novērtēšana, koncepcijas izstrāde, produktu izstrāde, reklāmas mērķu noteikšana	4	6
7	Iespējas un ierobežojumi: zīmola reputācija, uztura un diētas prasības, invalīdu piekļuves un citu vajadzību nodrošināšana tūristu mītnēs.	2	4
8	Tirdzniecības veicināšanas mērķi: veicināt patērētāju informētību / zīmolu atpazīstamību, veicinātu patērētāja lojalitāti zīmolam, atbalsta materiāli.	4	6
9	Faktori, kas ietekmē ieņēmumu pārvaldību: pārdošanas mix, klientu apgrozījums, vidējā pirkstspēja	4	6
10	Projekta vadība: kritiskā pieeja pareizo lēmumu pieņemšanai un biznesa stratēģijas ievērošana, kvalitātes un risku vadība, termiņu un iedalītā budžeta ievērošana.	4	6
11	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Studējošie spēj: - izprast viesmīlības produktu un pakalpojumu specifiskās iezīmes; - izprast produktu un pakalpojumu piedāvājuma izstrādi posmus viesmīlības uzņēmumu vidē; - izprast cenas un rentabilitātes noteikšanas metodes, kādas tiek pielietotas viesmīlības industrijā; - pielietot efektīvas tehnikas, kā analizēt un uzlabot viesmīlības uzņēmuma darbības rādītājus	Studējošie nodot patstāvīgos darbus, piedalās diskusijās/semināros un nokārto gala pārbaudījumu: <u>Patstāvīgo darbu uzdevumu tēmas:</u> Tēma 1. Viesmīlības produktu un pakalpojumu specifiskās iezīmes, piedāvājuma izstrāde

	Tēma 2. Cenas noteikšana un rentabilitāte, jauna servisa koncepciju ieviešana
--	---

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	IV	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Patstāvīgais darbs - Tēma 1. Viesmīlības produktu un pakalpojumu specifiskās iezīmes, piedāvājuma izstrāde	25
Patstāvīgais darbs - Tēma 2. Cenas noteikšana un rentabilitāte, jauna servisa koncepciju ieviešana	25
Dalība kursā / semināros	10
Gala ieskaite	40
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
" Darbs multikulturālā vidē"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Darbs multikulturālā vidē
Studiju kursa statuss programmā	<i>Nozares studiju kursi - brīvā izvēle</i>
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	<i>Tatjana Titareva, Mg.sc.oec.</i>
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	<i>Pateicoties tādiem faktoriem kā komunikācijas tehnoloģiju attīstība (Skype, WhatsApp, Facebook, u.c.), aizvien lētākiem lidojumiem un neierobežotām iespējām studēt, strādāt un attīstīt biznesu gandrīz jebkurā pasaules valstī, mūsdienu pasaule kļūst aizvien starptautiskākā un globālākā. Iespēja komunicēt un pārvietoties tas ir viens aspekts. Grūtākais sākas tad, kad cilvēks sāk komunicēt un strādāt ikdienā ar pārstāvjiem no kultūrām, kuru uzvedības normas un mentalitāte radikāli atšķiras no tā, pie kā darbinieks ir pieradis, strādājot ar savas kultūras pārstāvjiem. Šis kurss palīdz rast atbildes uz vairākiem aspektiem saistībā ar to, kā uzvesties citās kultūrās, lai veidotu veiksmīgu sadarbību un kļūtu par globālās pasaules iedzīvotāju, kurš/a skatās uz kultūru atšķirībām nevis kā traucēkli, bet kā iespējām veidot starptautisku karjeru un biznesu.</i>
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	<i>Studiju kursa mērķis: iepazīstināt studentus ar komunikācijas disciplīnas galvenajiem principiem un pamatteorijām multikulturālā vidē; izskaidrot dažādu reģionu kultūru mentalitātes un darba specifikas īpatnības, un kā labāk strādāt ar šo kultūru pārstāvjiem, lai veiksmīgi realizētu starptautiskus sadarbības projektus; iepazīstināt studentus ar starpkultūru komunikācijā visbiežāk sastopamajām problēmām un potenciālo pārpratumu jomām, metodēm un stratēģijām to novēršanai/risināšanai; attīstīt studējošo starpkultūru komunikācijas iemaņas, t.sk. toleranci un iecietību pret atšķirīgo un svešo (netipisko paša cilvēka kultūrai).</i> Norādīt studiju kursa uzdevumus. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais: • iegūstāmās zināšanas: studenti zina un izprot starpkultūru komunikācijas galvenās definīcijas, pamatteorijas, visbiežāk sastopamās problēmas un potenciālo pārpratumu jomas. • iegūstāmās prasmes: studenti prot atpazīt un izskaidrot dažādu pasaules reģionu kultūru, mentalitātes un darba specifikas īpatnības. • iegūstāmās kompetences: studenti spēj integrēt dažādu jomu zināšanas un praktiskās iemaņas, dod ieguldījumu jaunu darba metožu, risinājumu un pieeju attīstībā starptautiskā vidē, ievērojot multikulturālās darba vides ētiskos aspektus un ietekmi uz vidi un sabiedrību kopumā.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	<i>Izklāstīt kādi darbi tiek izpildīti kursa ietvaros:</i> • <i>Patstāvīga papildus materiālu un darbu lasīšana un viedokļu formulēšana par izlasīto.</i> • <i>Intervijas (intervējamo atrašana, intervija mutiski/Skype, ieraksts diktofonā, noformēšana rakstiski, PowerPoint prezentāciju sagatavošana) ar uzdotās valsts pārstāvjiem pēc uzdotajiem kritērijiem, lai izpētītu uzdotās kultūras „slēptās puses”.</i> • <i>Studentu prezentācijas par nointervēto uzņēmēju un kultūru īpatnībām, tajās valstīs, kur uzņēmējs visvairāk strādāja.</i> • <i>Sagatavoto praktisko „case study” risināšana.</i> • <i>Visa kursa materiāla atkārtošana pirms eksāmena.</i>

Literatūra	Obligāta literatūra: 1.Meyer Erin, <i>The Culture Map, Public Affairs, 2014. Available at: https://www.libfox.ru/683443-erin-meyer-karta-kulturnyh-razlichiy-kak-lyuidumayut-rukovodyat-i-dobivayutsya-tseley.html</i> 2.Gesteland Richard. <i>Cross-Cultural Business Behaviour. Marketing, Negotiating, Sourcing and Managing Across Cultures. Copenhagen Business School Press / Днепрпетровск, ООО "Баланс-Клуб", 2003. Available at: http://www.ludmila-petrashko.com.ua/assets/files/kurs/mezhnar-management/Literatura/0557415_C7AF8_gesteland_richard_r_kross_kulturn.pdf</i> 3.Hofstede G. 2001. <i>Cultures Consequences. Comparing Values, Behaviors, Institutions, and Organizations Across Nations. Second Edition. London: Thousand Oaks; New Delhi: Sage Publications.</i> 4.Fosters D.(2005) <i>Lietišķā etiķete.Zvaigzne ABC.</i> 5.Vidnere M.(2011)<i>Etnopsiholoģija.Raka.</i> Papildus literatūra: 1.http://commisceo-global.com/blog 2.http://erinmeyer.com/ 3.http://www.cyborlink.com/besite/hofstede.htm 4.https://geert-hofstede.com/
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	<i>Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja. Mācību telpas ir piemērotas grupu darbam.</i>
Nepieciešamās priekšzināšanas	<i>Priekšzināšanas par komunikācijas un psiholoģijas pamatprincipiem</i>
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	<i>Nav</i>

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	<i>Ievads: pamatdefinīcijas; efektīvās komunikācijas multikulturālā vidē „zelta likumi” un atslēgas elementi efektīvai komunikācijai multikulturālā vidē.</i>	4	0
2	<i>Kultūras inteliģence un visbiežāk sastopamas problēmas un potenciālo pārpratumu jomas komunikācijā multikulturālā vidē. Kultūras definīcija un aspekti, kuri ir jāņem vērā, uzsākot darba projektus ar svešas kultūras pārstāvjiem. Kultūras līmeņi. Kultūras koks.</i>	4	10
3	<i>Starpkultūru komunikācijas disciplīnas pamatteorijas: Edvarda T. Hola kultūras dimensiju modelis; Gērtas Hofstedes kultūras dimensiju koncepts; Fona Trompenāra kultūras dimensiju modelis; Erinas Mejeris izpēte, publikācijas un piemēri no praktiskās pieredzes.</i>	5	10
4	<i>Emocionālā inteliģence un tās sastāvdaļas. Konfliktsituāciju multikulturālā vidē risināšanas stratēģijas. Neverbālās komunikācijas aspekti. Sasveicināšanas veidi dažādās valstīs. Krāsu simbolika un nozīme dažādās kultūrās.</i>	5	10
5	<i>Pasaules reģionu kultūru pamatvērtības un specifikas: Āzijas, Āfrikas, Arābu valstu, Dienvidēiropas un Latīņamerikas, Ziemeļamerikas.</i>	8	10
6	<i>Komunikācijas spēle “Barnga” un rakstiskā refleksija par spēli</i>	2	8
7	<i>Eksāmens</i>	4	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
--------------------------------	------------------------------

Zināšanas: Studenti zina un izprot starpkultūru komunikācijas galvenās definīcijas, pamatteorijas, visbiežāk sastopamās problēmas un potenciālo pārpratumu jomas. Prasmes: Studenti prot atpazīt un izskaidrot dažādu pasaules reģionu kultūru, mentalitātes un darba specifikas īpatnības.	<i>Aktīva un konstruktīva dalība lekcijās un praktiskajos uzdevumos (dalīšanas ar studentu pieredzi, refleksijām un viedokļiem par izlasīto mājas, dalība grupu darbos, case studies risināšana u.c.)</i>
Prasmes: Studenti prot atpazīt un izskaidrot dažādu pasaules reģionu kultūru, mentalitātes un darba specifikas īpatnības.	<i>Dalība komunikācijas spēlē "Barnga" un rakstiskā refleksija par spēli</i>
Zināšanas: Studenti zina un izprot starpkultūru komunikācijas galvenās definīcijas, pamatteorijas, visbiežāk sastopamās problēmas un potenciālo pārpratumu jomas. Prasmes: Studenti prot atpazīt un izskaidrot dažādu pasaules reģionu kultūru, mentalitātes un darba specifikas īpatnības. Kompetences: iegūstāmās kompetences: studenti spēj integrēt dažādu jomu zināšanas un praktiskās iemaņas, dod ieguldījumu jaunu darba metožu, risinājumu un pieeju attīstībā starptautiskā vidē, ievērojot multikulturālās darba vides ētiskos aspektus un ietekmi uz vidi un sabiedrību kopumā.	<i>Rakstiskā intervija ar uzņēmēju par darba specifikas īpatnībām valstī, kur viņš/a ir strādājis (word vismaz 5 lpp.), kā arī prezentācija klasē, kur studenti caur savu praktisko uzdevumu parāda kultūras aisberga aspektus izpētītājā kultūrā</i>
Zināšanas: Studenti zina un izprot starpkultūru komunikācijas galvenās definīcijas, pamatteorijas, visbiežāk sastopamās problēmas un potenciālo pārpratumu jomas. Prasmes: Studenti prot atpazīt un izskaidrot dažādu pasaules reģionu kultūru, mentalitātes un darba specifikas īpatnības.	<i>Eksāmens</i>

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	IV	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
- <i>Aktīva un konstruktīva dalība lekcijās un praktiskajos uzdevumos (dalīšanas ar studentu pieredzi, refleksijām un viedokļiem par izlasīto mājas, dalība grupu darbos, case studies risināšana u.c.)</i>	20
- <i>Dalība komunikācijas spēlē "Barnga" un rakstiskā refleksija par spēli</i>	10
- <i>Rakstiskā intervija ar uzņēmēju par darba specifikas īpatnībām valstī, kur viņš/a ir strādājis (word vismaz 5 lpp.), kā arī prezentācija klasē, kur studenti caur savu praktisko uzdevumu parāda kultūras aisberga aspektus izpētītājā kultūrā</i>	30
- <i>Eksāmens</i>	40
Kopā:	100

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” studiju kurss
"Kūrortviesnīcu speciālie pakalpojumi"

Vispārīgā informācija

Studiju kursa nosaukums	Kūrortviesnīcu speciālie pakalpojumi
Studiju kursa statuss programmā	Nozares studiju kurss - brīvā izvēle
Studiju kursa līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	<i>Mg. Philol., Mg. Oec. J. Korjuhina</i>
Apjoms daļās un kredītpunktos	1. daļa, 2 kredītpunkti, 3 EKPS kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas veids	Pilna laika klātiešana
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV, EN
Anotācija	Studiju kursa ietvaros studējošie iepazīs kūrortu pasauli – kūrortu veidus, ģeogrāfiju un specifiskos kūrortviesnīcu pakalpojumus, kā arī apgūs modernu pieeju kūrortviesnīcu pārvaldībai, tostarp no tūrisma ilgtspējas viedokļa. Studenti iemācīsies atšķirt kūrortus, kas strādā pēc “viss iekļauts” sistēmas principa no kūrortiem, kas piedāvā pakalpojumu par atsevišķu maksu, un sapratīs šo divu pieeju finansiālos izaicinājumus. Kursa ietvaros ir paredzētas vismaz 2 ekskursijas uz Jūrmalas kūrorta viesnīcām, kuru ietvaros studenti iepazīs viesnīcas SPA centra un viesu atpūtas organizēšanas nodaļas darbību.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kursa mērķis - apgūt kūrortviesnīcu veidus, ģeogrāfiju, speciālos pakalpojumus un to nodrošināšanas specifiku no pārvaldības un finanšu un tūrisma un uzņēmējdarbības ilgtspējas viedokļa. Sekmīgi apgūstot šo kursu studējošais: • spēš pārzināt kūrortu veidus, to atrašanās ģeogrāfiju, speciālos pakalpojumus un to nodrošināšanas specifiku; • spēš atšķirt dažādas pieejas kūrortviesnīcu pakalpojumu piedāvājuma izstrādei; • spēš izstrādāt kūrortviesnīcas pakalpojumu piedāvājumu atbilstoši tās atrašanās vietai un potenciālo viesu segmentam; • spēš pielietot ilgtspējīga tūrisma un uzņēmējdarbības principus kūrortviesnīcas pārvaldībā.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Kursa ietvaros studentiem jāizstrādā divi grupas darbi: 1. grupas darbs – prezentācija par izvēlēto kūrortviesnīcu; 2. grupas darbs – kūrortviesnīcas biznesa plāns.
Literatūra	Obligātā literatūra: • Mill R.C. (2011), <i>Resorts: Management and Operation</i>. • Cook R.A., Hsu C.H.C., Taylor L.L. (2018), <i>Tourism. The business of Hospitality and Travel</i>. Pearson. Ieteicamā papildus literatūra: • Rawlinson S., Heap T. (2018), <i>International SPA management: principles & practices</i>. Goodfellow Publishers Ltd. • Torkildsen G. (2005), <i>Leisure and Recreation Management</i>. Routledge. • Власова Т.И., Шарухин А.П., Панов Н.И. (2010), <i>Анимационный менеджмент в туризме: учебное пособие для высших учебных заведений</i>. Академия.
Nepieciešamais tehniskais aprīkojums studiju kursa īstenošanai	Mācību telpa, aprīkota ar galdiem un krēsliem izglītojamiem, tāfeli un multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaļruņiem), Wi-Fi bezvadu interneta pieeja

Nepieciešamās priekšzināšanas	Viesnīcu darbības organizēšana, uzņēmējdarbības pamati, biznesa plāna izstrāde
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	Mūsdienu viesmīlības industrija, Ceļojumu un tūrisma pamati, Uzņēmējdarbība

Tematu izklāsts

Nr.	Tēma	Pilna laika studijas	
		Kontaktstundas	Patstāvīgais darbs
1	Kūrortu tipi, kūrortu ģeogrāfija un kūrortu pārvaldības specifika	8	15
2	Kūrortu speciālie pakalpojumi – SPA pakalpojumi	6	8
3	Kūrortu speciālie pakalpojumi – viesu atpūtas organizēšana	6	8
4	Kūrortviesnīcas pakalpojumu piedāvājuma izstrāde	8	15
5	Ilgtermiņa tūrisma principi kūrortos	2	2
6	Gala pārbaudījums	2	0
Kopā:		32	48

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Spēja pārzināt kūrortu veidus, to atrašanās ģeogrāfiju, speciālos pakalpojumus un to nodrošināšanas specifiku	Power Point prezentācija par izvēlēto kūrortviesnīcu ar runas transkriptu katram slaidam, mutiska prezentācija un atbildes uz jautājumiem
Spēja novērtēt dažādas pieejas kūrortviesnīcu pakalpojumu piedāvājuma izstrādei	Aktīva līdzdalība seminārā, spēja diskutēt un izteikt argumentētu viedokli par attiecīgo tēmu
Spēja izstrādāt kūrortviesnīcas pakalpojumu piedāvājumu atbilstoši tās atrašanās vietai un potenciālo viesu segmentam	Atbilstoši prasībām izstrādāts izvēlētas kūrortviesnīcas biznesa plāns, darba mutiska prezentācija noslēguma pārbaudījuma ietvaros un atbildes uz jautājumiem
Spēja pielietot ilgtermiņa tūrisma un uzņēmējdarbības principus kūrortviesnīcas pārvaldībā	Aktīva līdzdalība seminārā, spēja diskutēt un izteikt argumentētu viedokli par attiecīgo tēmu

Kursa struktūra

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	IV	2	3	16	16	48	*		

Kursa vērtēšanas struktūra

Pārbaudījums	% no kopējā vērtējuma
Aktīva dalība lekcijās un semināros	20%
1. grupas darba izpilde	30%
2. grupas darba izpilde	30%
2.grupas darba prezentācija noslēguma pārbaudījuma (ieskaite) ietvaros	20%
Kopā:	100 %

4.7.4. Mācību prakse

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana”

“PRAKSES PROGRAMMA – MĀCĪBU PRAKSE I”

Vispārīgā informācija

Prakses nosaukums	Mācību prakse I
Prakses līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Koledžas direktora norīkots prakses vadītājs
Apjoms daļās un kredītpunktos	1. daļa, 4 kredītpunkti, 6 EKPS kredītpunkti
Īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Īstenošanas valodas	Latviešu, angļu
Anotācija	Studiju pirmais semestris noslēdzas ar Mācību praksi I, kuras ietvaros studējošie nonāk reālā darba vidē – viesnīcā vai līdzīga profila uzņēmumā, kura pamatdarbība ir viesmīlības pakalpojumu sniegšana. Mācību prakses I ietvaros studējošajiem ir iespēja vērot un iespēju robežās pašiem piedalīties viesnīcas pakalpojumu organizēšanā, tādējādi iegūstot pirmo praktiskā darba pieredzi izvēlētajā profesijā.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Mācību prakses I mērķis ir iepazīties ar viesnīcas darbību praksē, lai • izprastu viesnīcas darba organizāciju, struktūru un personāla pienākumus un atbildību; • attīstītu spēju piemērot un izpildīt normatīvo aktu prasības viesmīlības nozarē, ievērot darba un vides aizsardzības normatīvo aktu prasības, uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus, uzņēmumā noteiktās paškontroles sistēmas (HACCP) noteikumus; • iegūtu prasmi veikt ar darba pienākumiem saistīto dokumentu pārvaldību; • attīstītu spēju veidot un uzturēt pozitīvu saskarsmi, ievērojot viesmīlības un lietišķās etiķetes, profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus; • uzlabotu prasmi sazināties svešvalodās, lietojot profesionālo terminoloģiju; • attīstītu spēju veikt darbu patstāvīgi un uzņemties atbildību un kontroli par sava darba rezultātu.
Studējošā darba organizācija un uzdevumi	Studējošo pielaiž Mācību praksei I, ja studējošais izpilda prasības pielaišanai pie prakses. Pēc prakses vietas saskaņošanas ar prakses vadītāju un praksei nepieciešamās dokumentācijas sakārtošanas, studējošo nosūta praksē konkrētā prakses vietā. Studējošais piedalās mācību praksē atbilstoši apstiprinātajiem prakses sākuma un beigu datumiem. Mācību prakses I ietvaros studējošajam jāizpilda prakses programmas uzdevumi (skat. zemāk) un jāsaņem rakstisks novērtējums no prakses vietas (skat. praktikanta raksturojums veidlapu). Prakses noslēgumā studējošajam atbilstoši prasībām jāizstrādā un jāaizstāv prakses pārskats.
Metodika	Prakses organizēšanas kārtība “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžā Nr. 4-3/3 no 2019.gada 1.novembra

Nepieciešamās priekšzināšanas	tūristu mītņu klasifikācija, organizatoriskā struktūra, tūristu mītņu darbības tiesiskais regulējums, viesu cikls, viesmīlības pakalpojuma specifika, lietišķās saskarsmes un etiķetes pamatprincipi, minimālas higiēnas prasības pārtikas aprītes uzņēmumā
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	1. semestra studiju kursi saskaņā ar studiju programmas plānu

Prakses programmas izklāsts

Nr.	Uzdevumi	Darba stundas
1	<u>IEPAZĪTIES UN IEVĒROT PRAKSES VIETAS NOTEIKUMUS:</u> - darba tiesiskās attiecības; - darba kārtības noteikumi; - darba drošības noteikumi; - darba un vides aizsardzība; - ugunsdrošība un elektrodrošība; - uzņēmumā noteiktās paškontroles sistēmas (HACCP) noteikumi.	8
2	<u>IZPRAST VIESMĪLĪBAS UZŅĒMUMA SPECIFIKU:</u> - uzņēmuma atrašanās vieta; - atbilstība viesmīlības nozarē pieņemtai klasifikācijai; - atbilstība viesmīlības nozares jaunākajām tendencēm un tehnoloģijām; - uzņēmuma infrastruktūra un materiāli tehniskā bāze; - uzņēmuma organizatoriskā struktūra un nodarbinātie cilvēkresursi; - uzņēmuma produkti un pakalpojumi; - viesu segmenti un plūsma; - uzņēmuma sadarbības partneri; - uzņēmuma korporatīvās kultūras standarti.	15
3	<u>PIEDALĪTIES VISMAZ VIENAS VIESMĪLĪBAS UZŅĒMUMA STRUKTŪRVIENTĪBAS DARBA ORGANIZĀCIJĀ:</u> - nosaukt un raksturot darba pienākumus; - nosaukt un raksturot ar darba pienākumiem saistītās dokumentācijas pārvaldību; - nosaukt un raksturot normatīvos aktus un to piemērojamību izvēlētajā departamentā; - raksturot saskarsmes, lietišķās etiķetes, profesionālās un vispārīgās ētikas pamatprincipu piemērošanu; - raksturot nepieciešamo profesionālo terminoloģiju.	120
4	<u>VEIKT PROFESIONĀLĀS DARBĪBAS ANALĪZI:</u> - pārrunāt prakses rezultātus ar prakses vadītāju prakses vietā, izvērtējot savu profesionālo sniegumu prakses laikā, t.sk. atbildību, rezultātu kontroli; - izvērtēt savas profesionālās zināšanas un prasmes, to attīstību prakses laikā.	2
5	<u>IZSTRĀDĀT UN AIZSTĀVĒT PRAKSES PĀRSKATU:</u> - izstrādāt un noformēt prakses pārskatu atbilstoši prasībām; - iesniegt pārskatu kopā ar prakses vietas parakstītu praktikanta raksturojumu prakses vadītājam Koledžā; - aizstāvēt prakses pārskatu komisijas priekšā.	15
	Kopā:	160

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Izpratne par viesnīcas darba organizāciju, struktūru un personāla pienākumus un atbildību	Prakses pārskata saturs, studējošā prezentācija, kā arī spēja atbildēt uz papildus jautājumiem par prakses programmas izpildi

Spēja piemērot un izpildīt normatīvo aktu prasības viesmīlības nozarē, ievērot darba un vides aizsardzības normatīvo aktu prasības, uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus, uzņēmumā noteiktās paškontroles sistēmas (HACCP) noteikumus	praktikanta raksturojums (atsauksme), ko sniedza prakses vadītājs no prakses vietas liecina, ka praktikantam netika konstatēti darba disciplīnas pārkāpumi prakses laikā
Prasme veikt ar darba pienākumiem saistīto dokumentu pārvaldību	Prakses pārskata saturs un atbildes uz papildus jautājumiem prezentācijas laikā
Spēja veidot un uzturēt pozitīvu saskarsmi, ievērojot viesmīlības un lietišķās etiķetes, profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus	praktikanta raksturojums (atsauksme), ko sniedza prakses vadītājs no prakses vietas liecina, ka praktikants ir apliecinājis savu personīgo iemaņu un profesionālo kompetenču atbilstību darbam viesmīlības industrijā
Prasmi sazināties valsts valodā un vismaz divās svešvalodās, lietot profesionālo terminoloģiju	prakses pārskata prezentācijā studējošais savā runā izmanto profesionālo terminoloģiju
Spēju veikt darbu patstāvīgi un uzņemties atbildību un kontroli par sava darba rezultātu	praktikanta raksturojums un prakses pārskata saturs apliecina, ka studējošais ir izpildījis prakses programmas uzdevumus, prezentācijas laikā studējošais secīgi izklāsta galvenās gūtās atziņas, veic analīzi par savu profesionālo sniegumu

Prakses plānojums

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	I	4	6	-	160	-			*

Prakses vērtēšanas struktūra

Vērtējuma sastāvdaļas	% no kopējā vērtējuma
Praktikanta raksturojums	10%
Prakses pārskata izstrāde	30%
Prakses pārskata aizstāvēšana	60%
Kopā:	100%

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas
studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana”
“PRAKSES PROGRAMMA – MĀCĪBU PRAKSE II”

Vispārīgā informācija

Prakses nosaukums	Mācību prakse II
Prakses līmenis	Pirmā līmeņa augstākā profesionālā izglītība
Mācībspēks	Koledžas direktora norīkots prakses vadītājs
Apjoms daļās un kredītpunktos	2. daļa, 12 kredītpunkti, 18 EKPS kredītpunkti
Īstenošanas veids	Pilna laika klātie
Īstenošanas valodas	Latviešu, angļu
Anotācija	Mācību prakse II ir studiju programmas nozīmīgākā praktiskā daļa. Studējošajiem tiek nodrošināta iespēja iegūt praktiskā darba pieredzi augsta līmeņa vietējā vai ārzemju viesnīcā, tādējādi integrējot viņus darba tirgū. Vairākus mēnešus strādājot reālā darba vidē, studējošie iegūs vērtīgu darba pieredzi, tādējādi uzlabojot savas karjeras perspektīvas un konkurētspēju viesmīlības nozarē nākotnē.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Mācību prakses II mērķis ir patstāvīgi izmantot studiju kursos apgūtās zināšanas un prasmes, lai pilnveidotu profesionālajā darbības vidē nepieciešamās kompetences. Uzdevumi: • attīstīt spēju aprakstīt un īstenot viesmīlības uzņēmuma mērķus un darbības plānus, pārzināt viesmīlības uzņēmuma darba organizācijas un pārvaldes principus; • attīstīt spēju identificēt viesmīlības uzņēmuma tirgvedības koncepcijas, īstenot tirgvedības procesu; • attīstīt spēju organizēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu piedāvājumu atbilstoši kvalitātes sistēmu prasībām; • attīstīt spēju izvērtēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu pieprasījumu, kvalitāti, uzņēmuma saimnieciskās darbības finanšu rādītājus; • attīstīt spēju nodrošināt uzņēmuma saimniecības un resursu videi draudzīgu un ilgtspējīgu pārvaldību; • uzlabot profesionālo viesnīcu vadības programmu un biroja tehnikas lietošanas prasmi; • uzlabot spēju sadarboties ar klientiem, personālu un ieinteresētajām pusēm, izvērtēt sava un komandas darba kvalitāti, atbildēt par rezultātu; • attīstīt spēju patstāvīgi pilnveidot profesionālās prasmes un zināšanas.
Studējošā darba organizācija un uzdevumi	Studējošo pielaiž Mācību praksei II, ja studējošais izpilda prasības pielaišanai pie prakses. Pēc prakses vietas saskaņošanas ar prakses vadītāju un praksei nepieciešamās dokumentācijas sakārtošanas, studējošo nosuta praksē konkrētā prakses vietā. Studējošais piedalās mācību praksē atbilstoši apstiprinātajiem prakses sākuma un beigu datumiem. Mācību prakses II ietvaros studējošajam jāizpilda prakses programmas uzdevumi (skat. zemāk) un jāsaņem rakstisks novērtējums no prakses vietas (skat. praktikanta raksturojums veidlapu). Prakses noslēgumā studējošajam atbilstoši prasībām jāizstrādā un jāaizstāv prakses pārskats.
Metodika	Prakses organizēšanas kārtība “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžā Nr. 4-3/3 no 2019.gada 1.novembra

Nepieciešamās priekšzināšanas	viesu uzņemšanas nodaļas darba organizēšana, ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana, viesnīcas saimniecības nodaļas darba organizēšana, mārketinga nodaļas darba organizēšana, uzņēmējdarbības vadība un finanses, personāla vadība, kvalitātes vadība viesmīlības uzņēmumā
Iepriekš apgūstamie studiju kursi	visi vispārizglītojošie un nozares obligātās izvēles studiju kursi saskaņā ar studiju programmas plānu

Prakses programmas izklāsts

Nr.	Uzdevumi	Darba stundas
1	<u>IEPAZĪTIES UN IEVĒROT PRAKSES VIETAS NOTEIKUMUS:</u> - darba tiesiskās attiecības; - darba kārtības noteikumi; - darba drošības noteikumi; - darba un vides aizsardzība; - ugunsdrošība un elektrodrošība; - uzņēmumā noteiktās paškontroles sistēmas (HACCP) noteikumi.	8
2	<u>IZPRAST VIESMĪLĪBAS UZŅĒMUMA SPECIFIKU:</u> - uzņēmuma atrašanās vieta; - atbilstība viesmīlības nozarē pieņemtai klasifikācijai; - atbilstība viesmīlības nozares jaunākajām tendencēm un tehnoloģijām; - uzņēmuma infrastruktūra un materiāli tehniskā bāze; - uzņēmuma organizatoriskā struktūra un nodarbinātie cilvēkresursi; - uzņēmuma darba organizācija un pārvaldes principi; - uzņēmuma pakalpojumi; - viesu segmenti un plūsma; - uzņēmuma sadarbības partneri; - uzņēmuma korporatīvās kultūras standarti; - uzņēmuma īstenotās tirgvedības koncepcijas; - uzņēmuma piedāvāto pakalpojumu pieprasījums; - uzņēmuma finanšu rādītāji.	32
3	<u>PIEDALĪTIES VIESMĪLĪBAS UZŅĒMUMA STRUKTŪRVIENTĪBU DARBA ORGANIZĀCIJĀ:</u> - raksturot veiktos pienākumus, sadarbību ar klientiem, personālu un ieinteresētajām pusēm; - aprakstīt viesmīlības uzņēmuma vai struktūrvienības mērķus un darbības plānus; - raksturot uzņēmuma personāla vadības politiku, kā tiek īstenota personāla piesaiste, apmācība un darba efektivitātes novērtēšana; - novērtēt uzņēmuma darbinieku un vadītāju sadarbības prasmes, sniegt piemērus; - raksturot uzņēmuma vai struktūrvienības kvalitātes vadības standartus un novērtēt, vai uzņēmuma sniegtie pakalpojumi atbilst šīm kvalitātes prasībām, sniegt piemērus; - raksturot, vai uzņēmuma saimniecības un resursu pārvaldība nodrošina videi draudzīgu un ilgtspējīgu uzņēmuma attīstību, sniegt piemērus; - nosaukt un raksturot izmantotās viesnīcas vadības programmas, citas tehnoloģijas, to izmantošanas iespējas; - sniegt konkrētus priekšlikumus viesmīlības uzņēmuma vai struktūrvienības darba uzlabošanai.	400
4	<u>VEIKT PROFESIONĀLĀS DARBĪBAS ANALĪZI:</u> - pārrunāt prakses rezultātus ar prakses vadītāju prakses vietā, izvērtējot savu profesionālo sniegumu prakses laikā, t.sk. atbildību, rezultātu kontroli; - izvērtēt savu un komandas darba kvalitāti; - izvērtēt savas profesionālās zināšanas un prasmes, to attīstību prakses laikā, kā arī sniegt priekšlikumus turpmākai pilnveidei profesionālo kompetenču uzlabošanai.	5
5	<u>IZSTRĀDĀT UN AIZSTĀVĒT PRAKSES PĀRSKATU:</u> - izstrādāt un noformēt prakses pārskatu atbilstoši prasībām; - iesniegt pārskatu kopā ar prakses vietas parakstītu praktikanta raksturojumu prakses vadītājam Koledžā; - aizstāvēt prakses pārskatu komisijas priekšā.	35

	Kopā:	480
--	-------	-----

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Spēja aprakstīt un īstenot viesmīlības uzņēmuma mērķus un darbības plānus, pārzināt viesmīlības uzņēmuma darba organizācijas un pārvaldes principus	prakses pārskata saturs, studējošā prezentācija, kā arī spēja atbildēt uz papildus jautājumiem par prakses programmas izpildi
Spēja identificēt viesmīlības uzņēmuma tirgvedības koncepcijas, īstenot tirgvedības procesu	prakses pārskata saturs, studējošā prezentācija, kā arī spēja atbildēt uz papildus jautājumiem par prakses programmas izpildi
Spēja organizēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu piedāvājumu atbilstoši kvalitātes sistēmu prasībām	praktikanta raksturojums (atsauksme), ko sniedza prakses vadītājs no prakses vietas liecina, ka praktikants ir apliecinājis savu personīgo iemaņu un profesionālo kompetenču atbilstību darbam viesmīlības industrijā
Spēja izvērtēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu pieprasījumu, kvalitāti, uzņēmuma saimniecisko darbības finanšu rādītājus	prakses pārskata saturs, studējošā prezentācija, kā arī spēja atbildēt uz papildus jautājumiem par prakses programmas izpildi
Spēja nodrošināt uzņēmuma saimniecības un resursu videi draudzīgu un ilgtspējīgu pārvaldību	prakses pārskata saturs, studējošā prezentācija, kā arī spēja atbildēt uz papildus jautājumiem par prakses programmas izpildi
Profesionālo viesnīcu vadības programmu un biroja tehnikas lietošanas prasme	praktikanta raksturojums (atsauksme), ko sniedza prakses vadītājs no prakses vietas liecina, ka praktikants ir apliecinājis savu personīgo iemaņu un profesionālo kompetenču atbilstību darbam viesmīlības industrijā
Spēja sadarboties ar klientiem, personālu un ieinteresētajām pusēm, izvērtēt sava un komandas darba kvalitāti, atbildēt par rezultātu	praktikanta raksturojums un prakses pārskata saturs apliecina, ka studējošais ir izpildījis prakses programmas uzdevumus, prezentācijas laikā studējošais secīgi izklāsta galvenās gūtās atziņas, veic analīzi par savu un komandas darba rezultātu
Spēja patstāvīgi pilnveidot profesionālās prasmes un zināšanas	prakses pārskatā, kā arī prezentācijas laikā studējošais izklāsta plānu turpmākai profesionālo iemaņu pilnveidei

Prakses plānojums

Daļa	Semestris	KP	EKPS	Slodzes sadalījums semestrī			Pārbaudījumi		
				Lekcijas	Prakt. darbi	Patstāvīgais darbs	Ieskaite	Eksāmens	Pārskats
1.	IV; V	12	18	-	480	-	*		*

Prakses vērtēšanas struktūra

Vērtējuma sastāvdaļas	% no kopējā vērtējuma
Praktikanta raksturojums	10%
Prakses pārskata izstrāde	30%

Prakses pārskata aizstāvēšana	60%
Kopā:	100%