

Īsā cikla profesionālās augstākās izglītības studiju programmas

„Viesmīlības pakalpojumu organizēšana”

Studiju satura un realizācijas apraksts

APSTIPRINĀTS

“HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas padomes sēdē 2023. gada \_\_. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Direktore Jūlija Pasnaka \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Rīga 2023

SATURA RĀDĪTĀJS

[1. Studiju programmas nosaukums, iegūstamā profesionālā kvalifikācija, prasības attiecībā uz iepriekšējo izglītību 4](#_Toc153914086)

[2. Studiju programmas studiju saturs un studiju īstenošanas apraksts 5](#_Toc153914087)

[2.1. Studiju programmas mērķi, uzdevumi un sagaidāmie mācīšanās rezultāti un vērtēšanas kritēriji 5](#_Toc153914088)

[2.2. Studiju programmas plāns 10](#_Toc153914089)

[3. Programmas īstenošanā nepieciešamās materiālās un informatīvās bāzes raksturojums 11](#_Toc153914090)

[4. Pielikumi studiju programmas studiju satura un realizācijas aprakstam 13](#_Toc153914091)

[4.1. Studiju programmas atbilstība valsts profesionālās augstākās izglītības standartam un profesijas standartam 13](#_Toc153914092)

[4.2. Studiju programmas izmaksas un to kalkulācija 25](#_Toc153914093)

[4.3. Studiju programmas īstenošanā iesaistīto mācībspēku saraksts 26](#_Toc153914094)

[4.4. Studiju programmas īstenošanā iesaistītā palīgpersonāla saraksts 30](#_Toc153914095)

[4.5. Programmas īstenošanā iesaistītās struktūrvienības 32](#_Toc153914096)

[4.6. Prakses organizēšanas kārtība 33](#_Toc153914097)

[4.7. Studiju kursu un studiju moduļu apraksti 39](#_Toc153914098)

[4.7.1. Vispārizglītojošie mācību kursi 39](#_Toc153914099)

[STUDIJU DARBU NOFORMĒŠANA UN PREZENTĒŠANA 39](#_Toc153914100)

[LIETIŠĶĀ SASKARSME 41](#_Toc153914101)

[AKADĒMISKĀ ANGĻU VALODA 43](#_Toc153914102)

[DARBA, VIDES UN CIVILĀ AIZSARDZĪBA 45](#_Toc153914103)

[SPĀŅU VALODA - A1/A2 47](#_Toc153914104)

[VĀCU VALODA - A1/A2 49](#_Toc153914105)

[ITĀĻU VALODA – A1/A2 51](#_Toc153914106)

[LIETVEDĪBA UN FINANSES 53](#_Toc153914107)

[PERSONĀLA VADĪBA 56](#_Toc153914108)

[VADĪBAS PRASMES 58](#_Toc153914109)

[DARBIEKĀRTOŠANĀS UN PROFESIONĀLĀ PILNVEIDE 61](#_Toc153914110)

[UZŅĒMĒJDARBĪBAS PAMATI 63](#_Toc153914111)

[MAKROEKONOMIKA 65](#_Toc153914112)

[IEVADS PĒTNIECĪBĀ 68](#_Toc153914113)

[4.7.2. Nozares obligātie mācību kursi 70](#_Toc153914114)

[MŪSDIENU VIESMĪLĪBAS NOZARE 70](#_Toc153914115)

[ISTABU NODAĻAS DARBA ORGANIZĒŠANA 73](#_Toc153914116)

[ĒDIENU UN DZĒRIENU NODAĻAS DARBA ORGANIZĒŠANA 75](#_Toc153914117)

[KLIENTU PIEREDZES VEIDOŠANA 77](#_Toc153914118)

[LIKUMI VIESMĪLĪBAS NOZARĒ 79](#_Toc153914119)

[KVALITĀTES VADĪBA VIESMĪLĪBĀ 81](#_Toc153914120)

[VIESNĪCAS VADĪBAS DATORPROGRAMMAS 84](#_Toc153914121)

[PĀRDOŠANAS VADĪBA 86](#_Toc153914122)

[KONFERENČU UN BANKETU ORGANIZĒŠANA 88](#_Toc153914123)

[SAGĀDE UN ILGTSPĒJĪGA RESURSU PĀRVALDĪBA 91](#_Toc153914124)

[REZERVĀCIJU UN IEŅĒMUMU VADĪBA 93](#_Toc153914125)

[VIESMĪLĪBAS UZŅĒMUMU MĀRKETINGS 95](#_Toc153914126)

[4.7.3. Nozares izvēles mācību kursi 97](#_Toc153914127)

[LATVIEŠU VALODA ĀRZEMNIEKIEM 97](#_Toc153914128)

[PROFESIONĀLĀ ANGĻU VALODA 100](#_Toc153914129)

[PROFESIONĀLĀ SPĀŅU VALODA 102](#_Toc153914130)

[PROFESIONĀLĀ VĀCU VALODA 104](#_Toc153914131)

[PROFESIONĀLĀ ITĀĻU VALODA 106](#_Toc153914132)

[MŪSDIENU GASTRONOMIJA 108](#_Toc153914133)

[4.7.4. Mācību prakse 110](#_Toc153914134)

[PRAKSES I PROGRAMMA 110](#_Toc153914135)

[PRAKSES II PROGRAMMA 115](#_Toc153914136)

# 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, Rīga, LV-1050 |
| **Tālruņa numurs** | +371 67213037; +371 26634824 |
| **Elektroniskā pasta adrese** | info@hotelschool.lv |
| **Studiju programmas nosaukums** | Īsā cikla 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, 135 ECTS |
| **Studiju programmas īstenošanas veids un forma** | Pilna laika klātiene – 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, Rīga, LV-1050 |
| **Studiju programmas direktors**  **(vārds, uzvārds, grāds un/ vai profesionālā kvalifikācija, amats, e-pasts un kontakttālrunis)** | Mg. oec. Dzintars Priedītis, docents, [dzintars@hotelschool.lv](mailto:dzintars@hotelschool.lv), +371 67213037 |

# Studiju programmas studiju saturs un studiju īstenošanas apraksts

Apgūstot pilnu īsā cikla profesionālās augstākās izglītības studiju programmu „Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” 135 Eiropas 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.

## Studiju programmas mērķi, uzdevumi un gaidāmie mācīšanās rezultāti un vērtēšanas kritēriji

Studiju programmas **mērķis** saskaņā ar Ministru kabineta 2023. gada 13. jūnija noteikumiem Nr. 305 “Noteikumi par valsts profesionālās augstākās izglītības standartu” un Koledžas Attīstības stratēģiju 2023.–2028. 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 īsā cikla profesionālās augstākās izglītības prasībām.

Studiju programmas **uzdevumi**:

sagatavot studējošo 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;

1. veicināt zināšanu un prasmju (arī patstāvīgās mācīšanās prasmju) apguvi, kas nodrošina piektā līmeņa profesionālās kvalifikācijas ieguvi un sekmē konkurētspēju mainīgajos sociālekonomiskajos apstākļos;
2. 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;

nodrošināt, ka īsā cikla profesionālās augstākās izglītības studiju programmas absolventi spēj atbildīgi un droši izvēlēties un lietot informācijas tehnoloģijas darba pienākumu veikšanai, pētniecībai un mūžizglītībai, kā arī digitālā satura iegūšanai, radīšanai un koplietošanai;

veicināt teorētisko zināšanu lietošanu praksē, organizējot obligātas divas mācību prakses katram studējošajam; nodrošināt studējošajiem iespēju iziet praksi vadošajos nozares uzņēmumos ne tikai Latvijā, bet arī ārzemēs (pamatā augsta līmeņa viesnīcās citās Eiropas Savienības valstīs);

sekmēt studējošo patstāvīgo zinātniski pētniecisko darbību kā pamatu līdzdalībai viesmīlības uzņēmuma darbības plānošanā un koordinēšanā, darbības rezultatīvo rādītāju kontrolē un izvērtēšanā un uzņēmuma attīstības veicināšanā;

radīt motivāciju tālākizglītībai un sniegt iespēju sagatavoties pirmā cikla profesionālās augstākās izglītības un sestā līmeņa profesionālās kvalifikācijas ieguvei.

Studiju programmas **gaidāmie mācīšanās rezultāti** ir definēti atbilstoši Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras (LKI) un Eiropas kvalifikāciju ietvarstruktūras (EKI) kritērijiem, kā arī “Viesnīcu pakalpojumu organizators” profesijas standartā noteiktajām zināšanām, prasmēm un kompetencēm.

**Studiju programmas rezultāti atbilstoši LKI un EKI kritērijiem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.p.k.** | **Studiju programmas rezultāti** | **LKI līmenis** | **EKI līmenis** |
| ZINĀŠANAS | | | |
| VPO-Z1 | Zina un izprot viesmīlības un tūrisma nozares darbības jomas, tās struktūru, ietekmi un attīstības tendences. | Spēj parādīt vispusīgas un specializētas attiecīgajai profesionālajai jomai atbilstošas faktu, teoriju, likumsakarību un tehnoloģiju zināšanas un izpratni. | Visaptverošas, specializētas faktu un teorētiskas zināšanas darba vai mācību jomā un šo zināšanu robežu apzināšanās. |
| VPO-Z2 | Zina izmitināšanas uzņēmumu klasifikāciju, izprot atšķirības dažādu viesnīcu tipu darba organizācijā, struktūrā un pārvaldes modeļos; spēj raksturot personāla pienākumus un atbildības jomas. |
| PRASMES | | | |
| VPO-P1 | Prot praktiski izpildīt galvenās darbības viesu uzņemšanas dienestā atbilstoši organizācijā noteiktajām vadlīnijām un kvalitātes standartiem, t. i., apstrādāt individuālo klientu un grupu pasūtījumus, nodrošināt informācijas apmaiņu ar viesiem ievērojot ētikas principus, veikt viesu reģistrāciju, īstenot norēķinu procedūras, izmantojot viesnīcu vadības, CRM un POS sistēmas. | Spēj, balstoties uz analītisku pieeju, veikt praktiskus uzdevumus attiecīgajā profesijā, parādīt prasmes, kas profesionālajām problēmām ļauj rast radošus risinājumus, pārrunāt un argumentēti apspriest praktiskus jautājumus un risinājumus attiecīgajā profesijā ar kolēģiem, klientiem un vadību, ar attiecīgu patstāvības pakāpi mācīties tālāk, pilnveidojot savas kompetences. | Visaptverošs tādu kognitīvu un praktisku prasmju kopums, kas vajadzīgs, lai izveidotu radošus risinājumus abstraktām problēmām. |
| VPO-P2 | Prot novērtēt viesnīcas sniegto pakalpojumu kvalitāti un izstrādāt priekšlikumus esošās apkalpošanas kvalitātes uzlabošanai viesnīcā. | Spēj izvērtēt un pilnveidot savu un citu cilvēku darbību, strādāt sadarbībā ar citiem, plānot un organizēt darbu, lai veiktu konkrētus uzdevumus savā profesijā, veikt vai pārraudzīt tādas darba aktivitātes, kurās iespējamas neprognozējamas izmaiņas. |
| VPO-P3 | Prot izvērtēt pakalpojumu cenu politiku viesnīcā, veikt viesnīcas sniegto pakalpojumu tirgus analīzi, izstrādāt viesnīcas mērķauditorijai un klientu segmentiem atbilstošu pakalpojumu piedāvājumu. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KOMPETENCES | | | |
| VPO-K1 | Spēj organizēt nepārtrauktu darba ciklu viesu uzņemšanas dienestā un koordinēt sadarbību ar citiem viesnīcas dienestiem viesu apkalpošanai. | Spēj formulēt, aprakstīt un analizēt praktiskas problēmas savā profesijā, atlasīt nepieciešamo informāciju un izmantot to skaidri definētu problēmu risināšanai, piedalīties attiecīgās profesionālās jomas attīstībā, parādīt, ka izprot attiecīgās profesijas vietu plašākā sociālā kontekstā. | Spēj veikt vadību un pārraudzību saistībā ar tādām darba vai/un mācību aktivitātēm, kur iespējamas neprognozējamas maiņas. Spēj izvērtēt un pilnveidot savu un citu cilvēku darbību. |
| VPO-K2 | Spēj organizēt sistemātisku klientu atsauksmju par viesnīcas pakalpojumiem iegūšanu, apstrādi, un sadarbībā ar viesnīcas dienestiem, kvalitāti nodrošinošos procesus. |
| VPO-K3 | Spēj organizēt tehniskā un tehnoloģiskā nodrošinājuma lietderīgu apriti viesu uzņemšanas dienesta pakalpojumu sniegšanai, t. sk. koordinēt sadarbību ar ārpakalpojumu sniedzējiem un organizēt sadarbības partneru norēķinu pārvaldības kontroli. |
| VPO-K4 | Spēj īstenot viesnīcas pakalpojumu pārdošanas un mārketinga plānā noteiktās aktivitātes – ieviest jaunus pakalpojumus sadarbībā ar viesnīcas dienestiem un nodrošināt to pārdošanu. |

**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 iekļaujamais 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. Rakstveidā izpildītu pārbaudījuma darbu mācībspēks pārbauda un vērtē bez studējošā klātbūtnes. Mācībspēks var samērīgi samazināt pārbaudījuma vērtējumu, ja rakstveidā 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** | sasniegtie studiju rezultāti pārsniedz studiju programmas, studiju moduļa vai studiju kursa apguves prasības, liecina par spēju veikt patstāvīgus pētījumus un dziļu problēmu izpratni |
| **9** | **teicami** | sasniegtie studiju rezultāti pilnībā atbilst studiju programmas, studiju moduļa vai studiju kursa apguves prasībām, iegūta prasme patstāvīgi lietot iegūtās zināšanas |
| **8** | **ļoti labi** | pilnīgi izpildītas studiju programmas, studiju moduļa vai studiju kursa apguves prasības, tomēr atsevišķos jautājumos nav pietiekami dziļas izpratnes, lai zināšanas patstāvīgi lietotu sarežģītāku problēmu risināšanā |
| **7** | **labi** | kopumā izpildītas studiju programmas, studiju moduļa vai studiju kursa apguves prasības, tomēr dažkārt konstatējama neprasme iegūtās zināšanas izmantot patstāvīgi |
| **6** | **gandrīz labi** | izpildītas studiju programmas, studiju moduļa vai studiju kursa apguves prasības, tomēr vienlaikus konstatējama nepietiekami dziļa problēmas izpratne un neprasme izmantot iegūtās zināšanas |
| **5** | **viduvēji** | kopumā apgūta studiju programma, studiju modulis vai studiju kurss, tomēr konstatējama nepietiekama dažu problēmu pārzināšana un neprasme izmantot iegūtās zināšanas |
| **4** | **gandrīz**  **viduvēji** | kopumā apgūta studiju programma, studiju modulis vai studiju kurss, tomēr konstatējama nepietiekama dažu pamatkoncepciju izpratne, ir ievērojamas grūtības iegūto zināšanu praktiskajā izmantošanā |
| **3** | **vāji** | zināšanas ir virspusējas un nepilnīgas, studējošais nespēj tās lietot konkrētajās situācijās |
| **2** | **ļoti vāji** | ir virspusējas zināšanas tikai par atsevišķām problēmām, lielākā daļa studiju programmas, studiju moduļa vai studiju kursa nav apgūta |
| **1** | **ļoti, ļoti vāji** | nav izpratnes par studiju kursa pamatproblemātiku, nav gandrīz nekādu zināšanu studiju programmā, studiju modulī vai studiju kursā |

## Studiju programmas plāns

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Studiju kursi** | **Kursa vadītājs** | **1. sem.** | **2. sem.** | **3. sem.** | **4. sem.** | **5. sem.** | **ECTS** | **Pārb. veids** |
| **Vispārizglītojošie studiju kursi** | | | | | | | | |
| Studiju darbu noformēšana un prezentēšana | Mg. oec. Dz. Priedītis | 3 |  |  |  |  | 3 | IE |
| Lietišķā saskarsme | Mg. soc. I. Vanaga | 3 |  |  |  |  | 3 | IE |
| Akadēmiskā angļu valoda | Mg. oec., Mg. philol. J. Korjuhina | 5 |  |  |  |  | 5 | EKS |
| Darba, vides un civilā aizsardzība | Mg. oec., Mg. philol. J. Korjuhina | 3 |  |  |  |  | 3 | IE |
| Spāņu/Vācu/Itāļu valoda - A1/A2 | Dr. philol. N. Poļakova,  Mg. paed. K. Priedīte, G. Trojano |  | 5 |  |  |  | 5 | EKS |
| Lietvedība un finanses | MIB, Mg. paed. O. Zvereva |  | 5 |  |  |  | 5 | EKS |
| Personāla vadība | Mg. oec. L. Zariņa |  | 3 |  |  |  | 3 | IE |
| Vadības prasmes | MIB, Mg. paed. O. Zvereva |  | 3 |  |  |  | 3 | IE |
| Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide | Mg. oec. L. Zariņa |  | 3 |  |  |  | 3 | IE |
| Uzņēmējdarbības pamati | Dr. oec. A. Vītola |  |  | 4 |  |  | 4 | EKS |
| Makroekonomika | MIB, Mg. paed. O. Zvereva |  |  | 3 |  |  | 3 | IE |
| Ievads pētniecībā | Mg.oec., Mg.philol. J. Korjuhina |  |  |  | 2 | 1 | 3 | IE |
|  | **Kopā:** | **14** | **19** | **7** | **2** | **1** | **43** |  |
| **Nozares studiju kursi - obligātā izvēle** | | | | | | | | |
| Mūsdienu viesmīlības nozare | Mg. oec. Dz. Priedītis | 5 |  |  |  |  | 5 | EKS |
| Istabu nodaļas darba organizēšana | Mg. oec. Dz. Priedītis | 5 |  |  |  |  | 5 | EKS |
| Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana | R Ovono | 4 |  |  |  |  | 4 | EKS |
| Klientu pieredzes veidošana | Mg. soc. I. Vanaga |  | 3 |  |  |  | 3 | IE |
| Likumi viesmīlības nozarē | MIB, Mg. paed. O. Zvereva |  |  | 3 |  |  | 3 | IE |
| Kvalitātes vadība viesmīlībā | Mg. oec., Mg. philol. J. Korjuhina |  |  | 3 |  |  | 3 | IE |
| Viesnīcas vadības datorprogrammas | Mg. oec. Dz. Priedītis |  |  | 5 |  |  | 5 | EKS |
| Pārdošanas vadība | Mg. oec. S. Jansone |  |  | 3 |  |  | 3 | IE |
| Konferenču un banketu  organizēšana | Mg. oec. G. Bukovska |  |  | 4 |  |  | 4 | EKS |
| Sagāde un ilgtspējīga resursu pārvaldība | R. Artamonovs |  |  |  | 4 |  | 4 | EKS |
| Rezervāciju un ieņēmumu vadība | Mg. oec. Dz. Priedītis |  |  |  | 4 |  | 4 | EKS |
| Viesmīlības uzņēmumu mārketings | Mg. oec. I. Beliatskaya |  |  |  | 5 |  | 5 | EKS |
|  | **Kopā:** | **14** | **3** | **18** | **13** | **0** | **48** |  |
| **Nozares studiju kursi - brīvā izvēle (ne mazāk kā 8 ECTS)** | | | | | | | | |
| Latviešu valoda ārzemniekiem | Mg. paed. E. Ādmīdiņš |  | 4 |  |  |  | 4 | EKS |
| Profesionālā angļu valoda | Mg.oec., Mg.philol. J. Korjuhina |  | 4 |  |  |  | 4 | EKS |
| Profesionālā spāņu/vācu/itāļu valoda | Dr. philol. N. Poļakova,  Mg. paed. K. Priedīte, G. Trojano |  |  | 4 |  |  | 4 | EKS |
| Mūsdienu gastronomija | R. Artamonovs |  |  | 4 |  |  | 4 | EKS |
|  | **Kopā:** | **0** | **4** | **4** | **0** | **0** | **8** |  |
| **Prakse** | | | | | | | | |
| Mācību prakse 1 | Mg. edu. J. Pasnaka,  MIB, Mg. paed. O. Zvereva,  Mg. oec. Dz. Priedītis |  | 6 | 0 |  |  | 6 | IE |
| Mācību prakse 2 | Mg. edu. J. Pasnaka,  MIB, Mg. paed. O. Zvereva,  Mg. oec. Dz. Priedītis |  |  |  | 15 | 3 | 18 | IE |
|  | **Kopā:** | **0** | **6** | **0** | **15** | **3** | **24** |  |
| **Kvalifikācijas darbs** | | | | | | | | |
| Kvalifikācijas darba izstrāde un aizstāvēšana | Mg.oec., Mg.philol J. Korjuhina,  MIB, Mg. paed. O. Zvereva,  Mg. oec. Dz. Priedītis |  |  |  |  | 12 | 12 | EKS |
|  | **Kopā:** | **0** | **0** | **0** | **0** | **12** | **12** | EKS |
|  | **KOPĀ:** | **28** | **32** | **29** | **30** | **16** | **135** |  |

# Programmas īstenošanā nepieciešamās materiālās un informatīvās bāzes raksturojums

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

auditorijas lekcijām un semināriem, katra no tām aprīkota ar multimediju iekārtām (datoru, projektoru, skaņas aparatūru vai platekrāna televizoru) un tāfeli;

portatīvie datori katram studējošajam praktisko nodarbību norises nodrošināšanai;

viesnīcu vadības datorprogramma “Micros Opera”, kā arī piekļuve “D-EDGE” rezervēšanas modulim un digitālā mārketinga platformai “Media Genius”;

viesnīcas nodaļu darba organizācijas datorsimulācija “Knowledge Matters”;

bibliotēka ar lasītavu un datoriem ar pastāvīgo Interneta pieslēgumu (krājumā reģistrētas virs 1000 specializētas literatūras un periodikas izdevumu vienībām, vairumā tie ir aktuāli izdevumi, kas ir izdoti pēc 2015. gada, tostarp vērtīgas *AHLEI* (Amerikas Viesnīcu un izmitināšanas uzņēmumu asociācijas Izglītības institūta) publikācijas;

abonēta digitālā bibliotēka “Perlego”;

abonēta zinātniskā datubāze “Emerald Insight” ar piekļuvi šādiem žurnāliem:

“International Journal of Contemporary Hospitality Management”;

“International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research”;

“International Journal of Event and Festival Management”;

“International Journal of Tourism Cities”;

“Journal of Hospitality and Tourism Technology”;

“Tourism Review”;

“Worldwide Hospitality and Tourism Themes”;

abonēta plaģiātisma pārbaudes datorprogramma “OXSICO Similarity Checker”;

printeri, skeneri un kopēšanas iekārtas studējošo un akadēmiskā personāla studiju un pētnieciskajam darbam;

restorāna un bāra profesionālās iekārtas praktisko mācību telpās, kā piem. kafijas aparāts, blenderis, šeikeri, trauki, glāzes, galda piederumi, tekstils, dekori 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.;

e-studiju platforma [www.e-hotelschool.lv](http://www.e-hotelschool.lv/) (veidota uz “Moodle” programmatūras bāzes), kurā Koledžas mācībspēki publicē mācību materiālus, kā arī patstāvīgā darba uzdevumus. Atsevišķos studiju kursos e-studiju platforma vide tiek lietota arī studējošo zināšanu testēšanai. Tāpat e-studiju platforma” ir saite uz Koledžas bibliotēkas krājumu, digitālo bibliotēku “Perlego”, kā arī Koledžas abonēto zinātnisko datu bāzi “Emerald Insight” un brīvpieejas jeb “Open Access” tiešsaistes informācijas datu bāzēm;

Koledžas akadēmiskā personāla veidotie mācību un metodiskie līdzekļi (kopskaitā virs 70 unikāliem izdevumiem ar dažādu tirāžu), kā arī studējošo pētniecisko rakstu krājumi (kopskaitā 6 unikālie krājumi) drukas un digitālā versijā.

# 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 2023. gada 13. jūnija noteikumos Nr. 305 “Noteikumi par valsts profesionālās augstākās izglītības standartu” izvirzītajām prasībām. Atbilstība ir norādīta šajā tabulā.

|  |  |
| --- | --- |
| **Noteikumi par īsā cikla profesionālās augstākās izglītības valsts standartu** | **Studiju programma**  **“Viesmīlības pakalpojumu organizēšana”** |
| Programmas apjoms ir no 120 līdz 180 kredītpunktiem | 135 ECTS |
| Mācību kursi – kopējais apjoms ne mazāk kā 84 kredītpunkti, bet nepārsniedzot 75 % no studiju programmas kopējā apjoma. | 99 ECTS |
| Studiju kursi vispārīgo zināšanu iegūšanai – ne mazāk kā 30 kredītpunkti. | 43 ECTS |
| Nozares studiju kursi – ne mazāk kā 54 kredītpunkti. | 48 ECTS |
| Prakse – ne mazāk kā 24 kredītpunkti. | 24 ECTS |
| Kvalifikācijas darbs – ne mazāk kā 12 kredītpunkti, bet nepārsniedzot 10 % no studiju programmas kopējā apjoma. | 12 ECTS |
| Obligātajā saturā iekļauj studiju moduli uzņēmējdarbības profesionālo kompetenču veidošanai (uzņēmumu organizācija un dibināšana, vadīšanas metodes, projektu izstrādes un vadīšanas pamati, lietvedības un finanšu uzskaites sistēma, zināšanas par sociālā dialoga veidošanu sabiedrībā un darba tiesiskās attiecības regulējošajiem normatīvajiem aktiem). Studiju moduli izveido, apvienojot studiju kursus vai to daļas, kam ir kopīgs mērķis un sasniedzami studiju rezultāti, un iekļauj studiju programmā ne mazāk kā 9 kredītpunktu apjomā. | Obligātajā saturā iekļauti šādu studiju kursi: “Uzņēmējdarbības pamati” 4 ECTS apjomā; “Lietvedība un finanses” 5 ECTS apjomā; “Vadības prasmes” 3 ECTS apjomā; “Personāla vadība” 3 ECTS apjomā.  KOPĀ: 15 ECTS |

Studiju programma “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” nodrošina profesijas “Viesnīcu pakalpojumu organizators” (profesijas kods: 2422 25) standartā noteikto zināšanu, prasmju un kompetenču apgūšanu pamatpienākumu un uzdevumu veikšanai, kā arī atbilstību Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras (LKI) un Eiropas kvalifikāciju ietvarstruktūras (EKI) kritērijiem. Studiju programmas kartējums atbilstoši studiju programmas rezultātiem redzams tabulā.

**Studiju programmas kartējums atbilstoši studiju programmas rezultātiem**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Studiju programmas rezultāti | | | | | | | | |
| **Studiju kursi** | **ECTS** | ZINĀŠANAS | | PRASMES | | | KOMPETENCES | | | |
| VPO-Z1  Zina un izprot viesmīlības un tūrisma nozares darbības jomas, tās struktūru, ietekmi un attīstības tendences. | VPO-Z2  Zina izmitināšanas uzņēmumu klasifikāciju, izprot atšķirības dažādu viesnīcu tipu darba organizācijā, struktūrā un pārvaldes modeļos; spēj raksturot personāla pienākumus un atbildības jomas. | VPO-P1  Prot praktiski izpildīt galvenās darbības viesu uzņemšanas nodaļā atbilstoši organizācijā noteiktajām vadlīnijām un kvalitātes standartiem, t. i., apstrādāt individuālo klientu un grupu pasūtījumus, nodrošināt informācijas apmaiņu ar viesiem ievērojot ētika principus, veikt viesu reģistrāciju, īstenot norēķinu procedūras, izmantojot viesnīcu vadības, CRM un POS sistēmas. | VPO-P2  Prot novērtēt viesnīcas sniegto pakalpojumu kvalitāti un izstrādāt priekšlikumus esošās apkalpošanas kvalitātes uzlabošanai viesnīcā. | VPO-P3  Prot izvērtēt pakalpojumu cenu politiku viesnīcā, veikt viesnīcas sniegto pakalpojumu tirgus analīzi, izstrādāt viesnīcas mērķauditorijai un klientu segmentiem atbilstošu pakalpojumu piedāvājumu. | VPO-K1  Spēj organizēt nepārtrauktu darba ciklu viesu uzņemšanas nodaļā un koordinēt sadarbību ar citām viesnīcas nodaļām viesu apkalpošanai. | VPO-K2  Spēj organizēt sistemātisku klientu atsauksmju par viesnīcas pakalpojumiem iegūšanu, apstrādi, un sadarbībā ar viesnīcas nodaļām, kvalitāti nodrošinošos procesus. | VPO-K3  Spēj organizēt tehniskā un tehnoloģiskā nodrošinājuma lietderīgu apriti viesnīcas nodaļas pakalpojumu sniegšanai, t. sk. koordinēt sadarbību ar ārpakalpojumu sniedzējiem un | VPO-K4  Spēj īstenot viesnīcas pakalpojumu pārdošanas un mārketinga plānā noteiktās aktivitātes – ieviest jaunus pakalpojumus sadarbībā ar viesnīcas nodaļām un nodrošināt to pārdošanu. |
| **Vispārizglītojošie studiju kursi** | | | | | | | | | | |
| Studiju darbu noformēšana un prezentēšana | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lietišķā saskarsme | 3 |  |  | X |  |  |  | X |  |  |
| Akadēmiskā angļu valoda | 5 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Darba, vides un civilā aizsardzība | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Spāņu/Vācu/Itāļu valoda – A1/A2 | 5 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Lietvedība un finanses | 5 |  |  | X |  | X |  |  | X |  |
| Personāla vadība | 3 |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Vadības prasmes | 3 |  |  |  |  |  | X | X | X | X |
| Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide | 3 |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Uzņēmējdarbības pamati | 4 | X |  |  |  |  | X | X | X | X |
| Makroekonomika | 3 | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ievads pētniecībā | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Nozares studiju kursi – obligātā izvēle** | | | | | | | | | | |
| Mūsdienu viesmīlības nozare | 5 | X | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Istabu nodaļas darba organizēšana | 5 | X | X | X | X |  | X |  | X |  |
| Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana | 4 | X |  |  | X |  |  |  | X |  |
| Klientu pieredzes veidošana | 3 |  |  | X | X |  |  | X |  |  |
| Likumi viesmīlības nozarē | 3 |  |  | X |  |  | X |  |  |  |
| Kvalitātes vadība viesmīlībā | 3 |  |  |  | X |  |  | X |  |  |
| Viesnīcas vadības datorprogrammas | 5 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Pārdošanas vadība | 3 |  |  |  |  | X |  |  |  | X |
| Konferenču un banketu organizēšana | 4 |  |  | X | X |  |  |  | X |  |
| Sagāde un ilgtspējīga resursu pārvaldība | 4 |  |  |  |  |  |  |  | X |  |
| Rezervāciju un ieņēmumu vadība | 4 |  |  | X |  | X |  |  |  |  |
| Viesmīlības uzņēmumu mārketings | 5 |  |  |  |  | X |  |  |  | X |
| **Nozares studiju kursi – brīvā izvēle (ne mazāk kā 8 ECTS)** | | | | | | | | | | |
| Latviešu valoda ārzemniekiem | 4 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Profesionālā angļu valoda | 4 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Profesionālā spāņu/vācu/itāļu valoda | 4 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Mūsdienu gastronomija | 4 | X | X |  | X |  |  |  | X |  |
| **Prakse** | | | | | | | | | | |
| Mācību prakse 1 | 6 |  | X | X |  |  |  |  |  |  |
| Mācību prakse 2 | 18 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| **Kvalifikācijas darbs** | | | | | | | | | | |
| Kvalifikācijas darba izstrāde un aizstāvēšana | 12 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

**Studiju programmas “Viesmīlības pakalpojumu organizēšana” atbilstība profesijas standartam**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zināšanu līmenis** | **Zināšanas** | **Kurss** |
| Priekšstats | ANO ilgtspējīgas attīstības mērķi. | Makroekonomika |
|  |  | Uzņēmējdarbības pamati |
|  | Atjaunojamo energoresursu izmantošanas un attīstības tendences. | Makroekonomika |
|  | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Ārkārtējās situācijas un izņēmuma stāvokļa normatīvais regulējums | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Budžeta izstrāde. | Lietvedība un finanses |
|  |  | Pārdošanas vadība |
|  | Dabas resursu racionālas un ilgtspējīgas izmantošanas principi. | Makroekonomika |
|  |  | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Datoru drošības programmas. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Datu drošība. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Dokumentu sagatavošanas un pārvaldības principi. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  | Finanšu plānošanas un prognozēšanas metodes. | Lietvedība un finanses |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Globālās izplatības sistēmas. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  |  | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Ieņēmumu vadība. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Līgumu slēgšanas juridiskie aspekti. | Likumi viesmīlības nozarē |
|  |  | Pārdošanas vadība |
|  | Norēķinus regulējošie LR normatīvo aktu prasības. | Lietvedība un finanses |
|  | Pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu nodrošināšanai nepieciešamo datu analīzes metodes. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Personāla izaugsmes aspekti. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Personāla vadība |
|  | Pētījumu metodoloģijas principi. | Ievads pētniecībā |
|  | Profesionālo zināšanu, prasmju un kompetenču būtība un raksturojums. | Personāla vadība |
|  | Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra. | Makroekonomika |
|  |  | Uzņēmējdarbības pamati |
|  | Saistošie normatīvie aktu prasības | Likumi viesmīlības nozarē |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Saskarsmes pamatprincipi. | Lietišķā saskarsme |
|  | Uzņēmumu darbības veidi. | Pārdošanas vadība |
|  |  | Uzņēmējdarbības pamati |
| Lietošana | Aptaujas rīki. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Aptauju rezultātu apkopošanas principi. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Argumentēšana un diskutēšana. | Lietišķā saskarsme |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Atgriezeniskās saites sniegšana. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Klientu pieredzes veidošana |
|  | Budžeta izstrādes pamatprincipi. | Lietvedība un finanses |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Cenas veidošanās principi. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Darba organizēšana. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Darba snieguma novērtēšanas veidi un metodes. | Personāla vadība |
|  | Darbinieku instruēšana. | Personāla vadība |
|  | Datoru lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Datoru lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam. | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Datu analīzes un apkopošanas metodes. | Ievads pētniecībā |
|  | Dažādās sabiedrībās un vidēs vispārpieņemtie uzvedības kodeksi. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Prakse I |
|  | Digitālās komunikācijas līdzekļi. | Studiju darbu noformēšana un prezentēšana |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Digitālie rīki un tehnoloģijas. | Studiju darbu noformēšana un prezentēšana |
|  | Dokumentu izstrādes un apstiprināšanas process. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Dokumentu pārvaldība. | Lietvedība un finanses |
|  | Efektīvas komunikācijas stratēģijas. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Lietišķā saskarsme |
|  |  | Prakse I |
|  | Efektīvas pārdošanas metodes. | Pārdošanas vadība |
|  | Efektīvas prezentācijas vadīšanas māksla. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Elektrodrošības noteikumi. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Elektroniskie saziņas kanāli. | Klientu pieredzes veidošana |
|  | Ētikas kodekss. | Lietišķā saskarsme |
|  | Funkcionālā gramatika. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  |  | Profesionālā angļu/vācu/spāņu valoda |
|  | Iepirkumu pamatprincipi. | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Informācijas aprites nosacījumi viesnīcā. | Klientu pieredzes veidošana |
|  | Informācijas apstrāde un izvērtēšana. | Personāla vadība |
|  | Informācijas apstrādes instrumenti. | Klientu pieredzes veidošana |
|  | Informācijas atlase un strukturēšana. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Informācijas atlases un analīzes metodes. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Informācijas un komunikāciju tehnoloģiju izmantojums. | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Informācijas vizuālās sagatavošanas veidi. | Pārdošanas vadība |
|  | Izmaiņu identificēšanas metodes. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Jauna pakalpojuma ieviešanas secība un procesi. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Jauna pakalpojuma izmaksu aprēķināšanas pamatprincipi. | Lietvedība un finanses |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Karjeras attīstības novērtēšanas principi. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  | Klientu apmierinātības vērtēšanas metodes. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Klientu attiecību un darījumu vadības sistēmas (*Customer Relation Management* – *CRM*) un/vai datoru lietojumprogrammu lietošanas pamatprincipi. | Klientu pieredzes veidošana |
|  |  | Pārdošanas vadība |
|  | Klientu reģistrēšanas (rezervēšanas) procesu pamatdarbības. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Komandas darba organizācijas metodes. | Lietišķā saskarsme |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Konfliktu risināšanas stratēģijas. | Klientu pieredzes veidošana |
|  | Kritiskā domāšana un konstruktīva dialoga veidošana. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Kritiskā domāšana. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Ievads pētniecībā |
|  | Kultūras daudzveidības koncepcija. | Profesionālā angļu/vācu/spāņu valoda |
|  | Laika grafika izstrāde. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Laika pārvaldības pamatprincipi. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Prakse I |
|  | Lēmumu pieņemšana. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Lēmumu pieņemšanas metodes. | Vadības prasmes |
|  | Lietišķā saskarsme sadarbībai ar ārpakalpojumu sniedzējiem. | Lietišķā saskarsme |
|  |  | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Lietišķā saziņa un sarakste. | Lietišķā saskarsme |
|  | Lietišķie raksti. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam. | Studiju darbu noformēšana un prezentēšana |
|  | Literārās valodas normas. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Materiālo vērtību uzskaites pamatprincipi. | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Mācību, karjeras un darba gaitas plānošana. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Prakse I |
|  | Mācīšanās stratēģijas. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Prakse I |
|  | Mārketinga aktivitāšu plānošana. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Mārketinga plāna izstrāde. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Meklētājprogrammu lietošana. | Pārdošanas vadība |
|  |  | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Nodaļu sadarbības kontroles mehānismi. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  | Nodokļu un citu maksājumu reģistrēšanas elektronisko ierīču un iekārtu lietošanas kārtība. | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Norēķinu dokumentācija. | Lietvedība un finanses |
|  | Norēķinu pārvaldības kontroles metodes. | Lietvedība un finanses |
|  | Norēķinu veidi. | Lietvedība un finanses |
|  | Novērtēšanas procesa organizēšanas kārtība. | Personāla vadība |
|  | Nozares/sektora leksika un profesionālā terminoloģija. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Pakalpojuma ieviešanas dokumentācijas pārvaldība. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Pakalpojumu kvalitāti nodrošinošo procesu izstrādāšanas principi. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Papildpakalpojumu pārdošanas veidi un rīki. | Pārdošanas vadība |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Pārskatu un atskaišu sagatavošana. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Personas datu aizsardzība. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Personas datu aizsardzība. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  |  | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Pētniecības metodes. | Ievads pētniecībā |
|  | Pieprasījuma izpētes metodes. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Pirmās palīdzības sniegšana. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Plašs profesionālās leksikas krājums. | Profesionālā angļu/vācu/spāņu valoda |
|  | Plašs vārdu krājums. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Plānošana metodes. | Vadības prasmes |
|  | Prezentācijas veidošana. | Lietišķā saskarsme |
|  |  | Pārdošanas vadība |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Prezentāciju veidi, struktūra. | Lietišķā saskarsme |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Produkta noieta veicināšanas pasākumi. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Profesionālā terminoloģija, t. sk. anglu valodā | Profesionālā angļu/vācu/spāņu valoda |
|  |  | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Projektu vadība. | Vadības prasmes |
|  | Publiskā runa. | Lietišķā saskarsme |
|  |  | Pārdošanas vadība |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Rezervēšanas procesu dokumentācija. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Rēķina izrakstīšanas kārtība. | Lietvedība un finanses |
|  | Rēķina moduļa pārzināšana vadības sistēmā. | Lietvedība un finanses |
|  | Rīcība darba vides risku iestāšanās gadījumā. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Rīcība ugunsgrēka gadījumā. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Sadarbības principi. | Lietišķā saskarsme |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Saskarsmes teorijas. | Lietišķā saskarsme |
|  | Savas nacionālās kultūras un citu kultūru standarti, vērtības un uzvedības. | Profesionālā angļu/vācu/spāņu valoda |
|  | Starpkultūru komunikācijas principi daudzkultūru vidē. | Profesionālā angļu/vācu/spāņu valoda |
|  | Stresa vadības metodes. | Lietišķā saskarsme |
|  | Tiešās pārdošanas plāna izstrādes principi. | Pārdošanas vadība |
|  | Tiešsaistes rezervēšanas sistēmas. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  |  | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Tiešsaistes sistēmu darbības principi. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Ugunsdrošības noteikumi. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Uzņēmuma un produkta tēls. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Valodas kultūra. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Valodas stili. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Verbālā un neverbālā lietišķā komunikācija. | Lietišķā saskarsme |
|  | Verbālā un neverbālā saziņa. | Latviešu valoda ārzemniekiem |
|  | Verbālās un neverbālās komunikācijas etiķete. | Lietišķā saskarsme |
|  | Verbālās un neverbālās saziņas specifika daudzkultūru vidē. | Profesionālā angļu/vācu/spāņu valoda |
|  | Veselīga prāta, ķermeņa un dzīvesveida komponentes. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Prakse I |
|  | Viesnīcas darba apraksti. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  |  | Personāla vadība |
|  | Viesnīcas kvalitātes vērtēšanas sistēma. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Viesnīcas nodaļas operatīvo darbu plānošana un operatīvās darbības problēmsituācijas situācijās organizēšanas principi. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  | Viesnīcas nodaļu sadarbības principi. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  | Viesnīcas vadības sistēmas. | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Viesnīcu apkalpošanas standarti. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Viesnīcu operatīvā darbība. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  | Viesnīcu pakalpojumu kvalitātes novērtēšana. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Viesnīcu pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu veidi. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Viesnīcu tehniskā un tehnoloģiskā nodrošinājuma, veidi, lietojums. | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Viesu apkalpošanas cikls. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
| Izpratne | “Zaļās domāšanas” principi. Ilgtspējīgas attīstības principi. | Makroekonomika |
|  |  | Uzņēmējdarbības pamati |
|  | Autortiesību aizsardzība. Informācijas un komunikācijas sistēmu drošība. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Cenu noteikšana pēc klientu segmentācijas. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Civilās aizsardzības plāns. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Darba aizsardzības noteikumi un plāns. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Darba tiesību pamatprincipi. | Likumi viesmīlības nozarē |
|  |  | Personāla vadība |
|  | Darbu uzdevumu analīze. | Personāla vadība |
|  | Datu aizsardzība. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Datu interpretācija. | Ievads pētniecībā |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Dienesta struktūras un darbinieku pienākumi, atbildība. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  | Digitālā identitāte. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Digitālā vide, riski un draudi digitālajā vidē. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Faktu, teoriju un profesionālās darbības likumsakarības. | Ievads pētniecībā |
|  | Faktu, teoriju un profesionālās darbības procesu likumsakarības. | Darbiekārtošanās un profesionālā pilnveide |
|  |  | Prakse I |
|  | Finanšu instrumenti. | Lietvedība un finanses |
|  | Finanšu vadības pamatprincipi. | Lietvedība un finanses |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Globālās norises un ilgtspējīgas sistēmas daudzkultūru vidē. | Makroekonomika |
|  |  | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Indikatoru un mērījumu noteikšana. | Pārdošanas vadība |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Informācijas apstrāde. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Komercdarbības vides pamatprincipi. | Uzņēmējdarbības pamati |
|  | Komunikācijas avotu veidi, to izmantošana. | Klientu pieredzes veidošana |
|  |  | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Komunikācijas veidi(verbālā, neverbālā). | Klientu pieredzes veidošana |
|  | Konkurētspējas analīze. Peļņas, zaudējuma aprēķins. | Lietvedība un finanses |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Lēmumu pieņemšanas metodes. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Lietišķās komunikācijas un biznesa etiķetes noteikumi. | Lietišķā saskarsme |
|  | Loģistikas pamatprincipi. | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Matemātikas instrumenti un metodes. | Ievads pētniecībā |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Mērķu plānošanas un formulēšanas pamatprincipi. | Pārdošanas vadība |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Mikroekonomikas pamatprincipi. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Modernās tehnoloģijas pakalpojuma pārdošanā. | Pārdošanas vadība |
|  |  | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Normatīvie akti informācijas un komunikācijas tehnoloģiju jomā. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Novērtēšanas procesa nozīme darba snieguma pilnveidē. | Personāla vadība |
|  | Nozares tehnoloģiju izpētes izmantošanas iespējas. | Viesnīcas vadības datorprogrammas |
|  | Operatīvo plānu izstrādes principi. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Organizācijas saimnieciskās darbības un finanšu rādītāju analīze. | Lietvedība un finanses |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Pakalpojuma ieviešanas izmaksu plānošanas un kontroles metodes. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Pakalpojumu ieviešanas procesa uzraudzība un kontrole. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu komplektu izveides aspekti. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Pasākuma organizēšanas tehniskie risinājumi. | Konferenču un banketu organizēšana |
|  |  | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Pasākumu organizēšana un norise. | Konferenču un banketu organizēšana |
|  | Pasākumu organizēšanas un īstenošanas pamati. | Konferenču un banketu organizēšana |
|  |  | Pārdošanas vadība |
|  | Patērētāju tiesības tūrismā regulējošie normatīvie akti. | Likumi viesmīlības nozarē |
|  | Patērētāju tiesības. | Likumi viesmīlības nozarē |
|  | Plānošanas principi. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  |  | Vadības prasmes |
|  | Projekta plānošanas metodes. | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Publisko iepirkumu regulējošie LR normatīvie akti. | Sagāde un ilgtspējīgā resursu pārvaldība |
|  | Sabiedriskās attiecības. | Klientu pieredzes veidošana |
|  |  | Pārdošanas vadība |
|  | Starpkultūru izpratne. | Klientu pieredzes veidošana |
|  |  | Pārdošanas vadība |
|  | Tirgus izpētes metodes. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Tirgus situācijas novērtēšanas metodes. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Tirgzinību pamatprincipi. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  | Tūrisma uzņēmējdarbības specifika. | Rezervāciju un ieņēmumu vadība |
|  |  | Uzņēmējdarbības pamati |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Uzņēmuma saimnieciskā darbība. | Uzņēmējdarbības pamati |
|  | Uzņēmuma saimnieciskās darbība. | Lietvedība un finanses |
|  |  | Uzņēmējdarbības pamati |
|  |  | Viesmīlības uzņēmumu mārketings |
|  | Uzņēmuma vērtības un kultūra. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Vides aizsardzības prasības. | Darba, vides un civilā aizsardzība |
|  | Viesmīlības uzņēmumu darba organizācija. | Istabu nodaļas darba organizēšana |
|  | Viesnīcas nodaļas un darbinieki, to darba pienākumi. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  |  | Personāla vadība |
|  | Viesnīcas pakalpojumu standarti. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Viesnīcas saimnieciskās darbības rādītāji. | Lietvedība un finanses |
|  | Viesnīcu apkalpošanas kvalitātes pamatprincipi. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |
|  | Viesu apkalpošanas kvalitātes procedūru izstrāde. | Kvalitātes vadība viesmīlībā |

## 4.2. Studiju programmas izmaksas un to kalkulācija

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.p.k.** | **Izdevumu posteņi** | **Izmaksas mēnesī EUR** | **Izmaksas gadā EUR** |
| **1.** | **Darbinieku darba algu izmaksas** | **12 730** | **152 957** |
| 1.1. | Akadēmiskā personāla atalgojums | 2700 | 32 400 |
| 1.2. | Mācību palīgpersonāla atalgojums | 5200 | 62 400 |
| 1.3. | Administratīvā personāla atalgojums | 2000 | 24 000 |
| 1.4. | Saimnieciskā personāla atalgojums | 400 | 5000 |
| 1.5. | Darbinieku sociālais nodoklis (kopā) | 2430 | 29 157 |
| **2.** | **Materiālās un informatīvās bāzes izmaksas** | **4410** | **52 920** |
| 2.1. | Nekustamā īpašuma izmaksas | 3000 | 36 000 |
| 2.2. | Iekārtu un aprīkojuma iegādes un modernizācijas izmaksas | 400 | 4800 |
| 2.3. | Mācību literatūras un zinātnisko datu bāžu izmaksas | 750 | 9000 |
| 2.4. | Datorsimulāciju licenču iegāde | 60 | 720 |
| 2.5. | Kancelejas preču iegāde | 100 | 1200 |
| 2.6. | Pārtikas produktu iegāde praktiskajām nodarbībām | 100 | 1200 |
| **3.** | **Pakalpojumu izmaksas** | **500** | **6000** |
| 3.1. | IT pakalpojumu izmaksas | 400 | 4800 |
| 3.2. | Sakaru pakalpojumu izmaksas | 100 | 1200 |
| **4.** | **Mārketinga izmaksas** | **1100** | **13 200** |
| 4.1. | Reklāmas izvietošana internetā un soc. tīklos | 300 | 3600 |
| 4.2. | Dalība izglītības izstādēs | 800 | 9600 |
|  | **Kopējie izdevumi:** | **18 740** | **225 077** |

## 4.3. Studiju programmas īstenošanā iesaistīto mācībspēku saraksts

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Mācībspēka vārds, uzvārds** | **Grāds/profesionālā kvalifikācija** | **Ievēlēšanas statuss vērtējamajā koledžā (Ir/Nav)** | **Amats koledžā kā vēlētam akadēmiskajam 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 angļu valodas prasme** |
| 1 | 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 |
| 2 | Jekaterina Korjuhina | Humanitāro zinātņu maģistra grāds angļu filoloģijā; Humanitāro zinātņu bakalaura grāds filoloģijā; Sociālo zinātņu maģistra grāds ekonomikā; Ekonomikas zinātņu bakalaura grāds; Ekonomista kvalifikācija specialitātē Uzņēmējdarbības ekonomika. | Ir | Vadošais pētnieks | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C1 | C2 |
| 3 | Gaļina Bukovska | Profesionālais maģistra grāds atpūtas un izklaides nozares uzņēmumu vadībā; Bakalaura grāds politikas zinātnē | Ir | Docents | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | C2 |
| 4 | Dzintars Priedītis | Profesionālais maģistra grāds finansēs, finansista kvalifikācija; Mākslas bakalaura grāds kompozīcijas specialitātē; Profesionālā kvalifikācija – viesmīlības pakalpojumu speciālists. | Ir | Docents | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | C1 |
| 5 | Iveta Vanaga | Sociālo zinātņu maģistra grāds sabiedrības vadībā | Ir | Lektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | C2 |
| 6 | Sabīne Jansone | Profesionālais maģistra grāds uzņēmējdarbības vadībā; Profesionālais bakalaura grāds uzņēmējdarbības vadībā, restorānu un viesnīcu vadītāja kvalifikācija | Ir | Lektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | B2 |
| 7 | Nataļja Poļakova | Filoloģijas doktora zinātniskais grāds cittautu literatūras vēsturē; Maģistra grāds vācu filoloģijā | Ir | Docents | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | B2 |
| 8 | Alise Vītola | Ekonomikas doktora zinātniskais grāds; Profesionālais maģistra grāds ekonomikā; Profesionālais bakalaura grāds uzņēmējdarbības vadīšanā; Pirmā līmeņa profesionālā augstākā izglītība ekonomikā un uzņēmējdarbībā. | Ir | Docents | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | C2 |
| 10 | Romāns Artamonovs | Profesionālais bakalaura grāds, kvalifikācija – uzņēmējdarbības vadītājs; Profesionālā vidējā izglītība, kvalifikācija – restorānu servisa komercdarbinieks. | Ir | Lektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | B2 | B2 |
| 11 | Eduards Ādmīdiņš | Ekonomista kvalifikācija uzņēmējdarbības vadībā; Profesionālais maģistra grāds, kvalifikācija – filologs, latviešu valodas un literatūras pasniedzējs. | Ir | Lektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | C1 |
| 12 | Klāra Priedīte | Profesionālais maģistra grāds un piektā līmeņa profesionālā kvalifikācija – vidusskolas spāņu un angļu valodas skolotājs. | Ir | Lektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | C2 |
| 13 | Laura Zariņa | Profesionālais maģistra grāds personāla vadībā un Personāla vadītāja kvalifikācija; Sociālo zinātņu bakalaura grāds ekonomikā | Nav | Vieslektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C2 | B2 |
| 14 | Renāte Ovono | Profesionālais bakalaura grāds uzņēmējdarbības vadībā un uzņēmējdarbības vadītāja profesionālā kvalifikācija; Pavāra kvalifikācija | Nav | Vieslektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | C1 | B2 |
| 15 | Ilona  Beļacka  (*Beliatskaya*) | Maģistra grāds starptautiskā tūrisma vadībā; Profesionālais maģistra grāds Kultūras mantojuma vēsturē; Profesionālais bakalaura grāds rekreācijā un tūrismā. | Nav | Vieslektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | A1 | C2 |
| 16 | Džulia  Trojāno  (*Giulia* *Trojano*) | Profesionālais maģistra grāds itāļu valodas kā svešvalodas un itāļu kultūras pasniegšanā ārzemniekiem. Bakalaura grāds hindi valodas literatūrā un kultūrā. | Nav | Vieslektors | Virziens – "Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija". Studiju programma – "Viesmīlības pakalpojumu organizēšana". | A1 | C2 |

## 4.4. Studiju programmas īstenošanā iesaistītā palīgpersonāla saraksts

|  |  |
| --- | --- |
| **Vārds, uzvārds, amats** | **Amata pienākumi** |
| **Mg. edu. Jūlija Pasnaka, direktore un studiju daļas vadītāja** | Koledžas darbības nepārtrauktības nodrošināšana, personāla un finanšu vadība, nodarbību un lektoru konsultāciju laiku sarakstu izveide, valsts noslēguma pārbaudījuma plānošana un organizēšana u. c. pienākumi |
| **Mg. oec. Dzintars Priedītis, studiju programmas direktors** | Studiju kursu aprakstu aktualizēšanas koordinēšana, studiju programmas izmaiņu projekta sagatavošana, studiju programmas pašnovērtējuma ziņojuma izstrāde, metodiskais atbalsts mācībspēkiem u. c. pienākumi |
| **Mg. oec. Laura Zariņa, prakses vietu koordinatore** | Sadarbības vadība ar darba devējiem, kas nodrošina prakses vietas programmas studējošajiem, prakses termiņu saskaņošana, prakses dokumentācijas kārtošana, studējošo konsultēšana par karjeras jautājumiem u. c. pienākumi |
| **MIB, Mg. paed.  Olga Zvereva, attīstības direktore un projektu koordinatore** | *Erasmus+* / *Nordplus* projektu vadība, nozares pētījumu un metodisko materiālu izstrāde, starptautisko mobilitāšu plānošana un popularizēšana studējošo un mācībspēku vidū, atlases konkursu organizēšana, projektu īstenošanas uzraudzība u. c. pienākumi |
| **Mg. philol., Mg. oec.  Jekaterina Korjuhina, vadošā pētniece** | Studējošo un mācībspēku zinātniskās pētniecības darba konsultēšana, studējošo pētniecisko rakstu krājuma rediģēšana |
| **Nataša Stoļarova, studiju metodiķe** | Studiju procesa un studējošo lietvedības kārtošana, diplomu un to pielikumu sagatavošana un reģistrēšana, studējošo konsultēšana u. c. pienākumi |
| **Evija Antanāviča, studentu servisa speciāliste** | Studiju līgumu sagatavošana, studējošo konsultēšana par studiju kreditēšanas iespējām, studiju maksas atlaidēm, izmitināšanu studējošo apartamentos, sabiedriskā transporta atlaidēm u. c. jautājumiem |
| **Tatjana Čirkova, bibliotekāre, projektu asistente** | Bibliotekāro pakalpojumu sniegšana studējošajiem un mācībspēkiem, *Erasmus+* mobilitāšu projektu dokumentācijas kārtošana |
| **Dr. oec. Konstantīns Savenkovs, datorsistēmu administrators** | *Moodle* platformas darbības nodrošināšana, lietotāju reģistrēšana studiju kursiem |
| **Konstantīns Špakovs, Mārketinga un ārējo sakaru vadītājs** | Reklāmas kampaņu plānošana un organizēšana, izglītības iestādes pārstāvēšana izglītības izstādēs, sadarbības koordinēšana ar ārzemju aģentiem |
| **Mg. hist. Inna Pasnaka-Irkle, WEB lapas administratore** | Informācijas publicēšana Koledžas tīmekļvietnē un Koledžas profilos sociālajos tīklos internetā, reklāmas materiālu izstrāde |
| **Irīna Koņkova, grāmatvede** | Finanšu un pamatlīdzekļu uzskaite, algu aprēķini un izmaksa, citu maksājumu nodrošināšana, finanšu pārskatu sagatavošana, projektu grāmatvedības kārtošana |
| **Mg. iur. Kaspars Kleins, jurists** | Koledžas iekšējo normatīvo aktu un dokumentu izstrāde, juridisko konsultāciju sniegšana par uzņemšanu, studijām un praksi, sarakstes nodrošināšana ar valsts institūcijām |

## 4.5. Programmas īstenošanā iesaistītās struktūrvienības

|  |  |
| --- | --- |
| **Struktūrvienības nosaukums** | **Struktūrvienības uzdevumi** |
| **Koledžas padome** | Koleģiāla lēmējinstitūcija izglītības, pētniecības un personāla jautājumos, kas veic Koledžas nolikumā noteiktos uzdevumus |
| **Uzņemšanas daļa** | Reflektantu konsultēšana, pieteikumu apstrāde, konkursa rezultātu paziņošana, studiju līgumu sagatavošana, ielūgumu noformēšana ārvalstu reflektantiem, sadarbības koordinēšana ar dienesta viesnīcu studējošo izmitināšanai |
| **Studiju daļa** | Studiju un metodiskā darba plānošana, organizācija un īstenošanas kontrole, studējošo lietvedības kārtošana, studiju procesa iekšējais un ārējais kvalitātes audits, studējošo konsultēšana |
| **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, pētījumu, mācību grāmatu un rakstu krājumu izstrāde un publicēšana |
| **Studentu parlaments** | Studējošo interešu pārstāvība Koledžā un ārpus tās, kultūras un izklaides pasākumu organizēšana studējošajiem |
| **Bibliotēka** | Bibliotekāro pakalpojumu sniegšana studējošajiem un mācībspēkiem |
| **Mārketinga daļa** | Reklāmas kampaņu plānošana un organizēšana, reklāmas materiāli izstrāde un publicēšana, izglītības iestādes pārstāvēšana izglītības izstādēs, sadarbības koordinēšana ar ārzemju aģentiem |
| **Grāmatvedība** | Finanšu un pamatlīdzekļu uzskaite, algu aprēķini un izmaksa, citu maksājumu nodrošināšana, finanšu pārskatu sagatavošana, projektu grāmatvedības kārtošana |
| **Juridiskā daļa** | Koledžas iekšējo normatīvo aktu un dokumentu izstrāde, juridisko konsultāciju sniegšana par uzņemšanu, studijām un praksi, sarakstes nodrošināšana ar valsts institūcijām |

## 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*

*Ministru kabineta 2012. gada 20. novembra*

*noteikumiem Nr. 785*

**I. Vispārīgie noteikumi**

1. Lietotie termini:
   1. **mācību prakse** – attiecīgās profesionālās izglītības programmas praktiskās daļas apguve ārpus izglītības iestādes;
   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**

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

**III. PRAKSE VIETA**

1. 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.
2. 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**.
3. Studējošam ir tiesības piedāvāt savu prakses vietu, kuras atbilstību prasībām izvērtē un apstiprina Koledžas prakses vietu koordinators.

**IV. PRAKSES ORGANIZĒŠANAS KĀRTĪBA**

1. Mācību prakses organizēšanā piedalās izglītības iestāde, prakses vieta un praktikants.
2. Mācību prakses sākuma un beigu datumus, t. sk. prakses aizstāvēšanas datumu, norāda **nodarbību sarakstā**, kuru apstiprina Koledžas direktors.
3. 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.
4. 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.
5. 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.).
6. 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).
7. Mācību prakses vadītājs ne vēlāk kā 10 dienas pirms mācību prakses uzsākšanas **informē studējošo par mācību prakses norisi, mērķiem, uzdevumiem un vērtēšanas kritērijiem**.
8. Studējošais piedalās mācību praksē atbilstoši apstiprinātajiem prakses sākuma un beigu datumiem, pildot mācību prakses programmā (skat. 2. pielikumu) paredzētos uzdevumus.

**V. PRAKSES DOKUMENTĀCIJA**

1. Prakses organizēšanai nepieciešami šādi pamatdokumenti (turpmāk – prakses dokumenti):
   1. **prakses programma** (skat. 1. un 2. pielikumu);
   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;
   3. **praktikanta raksturojums** (skat. 4. pielikumu);
   4. **prakses pārskats**.
2. Prakses organizācijai Latvijā nepieciešami šādi papildus dokumenti (turpmāk – pārējie dokumenti):
   1. **apliecība** par kursa “Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumos” noklausīšanos (atbilstoši Ministru kabineta 29.09.2015. noteikumiem Nr. 545 “Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā”);
   2. **veidlapa** Nr. 027/u (atbilstoši Ministru kabineta 24.07.2018. noteikumiem Nr. 447 “Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaužu veikšanas kārtība”).
3. Prakses organizācijai ārzemēs nepieciešami šādi papildus dokumenti (turpmāk – pārējie dokumenti):
   1. attiecīgās valsts vēstniecības izdota ieceļošanas **vīza** un/ vai uzturēšanās un darba atļauja;
   2. veselības **apdrošināšana**.
4. 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 koordinatoram. 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.
5. 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 norunātajā 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**

1. Tiesības:
   1. ar izglītības iestādes direktora rīkojumu atsaukt studējošo no prakses, ja:
   2. netiek izpildīti kritēriji par pielaišanu pie prakses (skat.2. nodaļu);
   3. studējošais nesagatavo nepieciešamo dokumentāciju (skat. 5. nodaļu);
   4. studējošais neievēro prakses vietas norādījumus prakses veikšanai, iekšējās kārtības noteikumus, darba drošības vai aizsardzības prasības;
   5. prakses vietā tiek konstatēti studējošā (praktikanta) dzīvībai vai veselībai apdraudoši apstākļi vai citi pārkāpumi (neatbilstoša slodze u. c.).
2. Pienākumi:
   1. nodrošināt studējošo ar prakses vietu;
   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;
   3. iepazīstināt studējošo ar prakses mērķiem, uzdevumiem un vērtēšanas kritērijiem, kā arī ar viņa tiesībām un pienākumiem prakses laikā;
   4. novērtēt studējošā sasniegtos mācīšanās rezultātus praksē.

**VII. PRAKTIKANTA TIESĪBAS UN PIENĀKUMI**

1. Tiesības:
   1. saņemt informāciju no Koledžas prakses vietu koordinatora par prakses vietu;
   2. saņemt informāciju no prakses vadītāja par prakses norisi, mērķiem, uzdevumiem, vērtēšanas kritērijiem, kā arī par praktikanta tiesībām un pienākumiem;
   3. atteikties no prakses darbu veikšanas, ja darba apstākļi rada draudus personiskajai vai apkārtējo cilvēku veselībai un dzīvībai, par to paziņojot izglītības iestādei;
   4. saņemt konsultācijas ar praksi saistītos jautājumos no mācību prakses vadītāja.
2. Pienākumi:
   1. iepazīties ar šo Kārtību un tās pielikumiem;
   2. pirms mācību prakses sagatavot un iesniegt prakses pieteikuma dokumentus, piedalīties pārrunās, kā arī nokārtot prakses organizēšanai un norisei nepieciešamo papildu dokumentāciju (skat. 5. nodaļu);
   3. laicīgi iesniegt izglītības iestādē parakstītu prakses līgumu (skat. 4. nodaļu);
   4. pirms prakses iepazīties ar iekšējās kārtības un darba aizsardzības prasībām prakses vietā un ievērot tās;
   5. izpildīt prakses programmā noteiktos uzdevumus un ievērot prakses vadītāja prakses vietā norādījumus;
   6. izstrādāt un noformēt mācību prakses pārskatu un kopā ar prakses vietas parakstītu praktikanta raksturojumu iesniegt izglītības iestādē atbilstoši noteiktajam termiņam;
   7. prezentēt prakses rezultātus atbilstoši izglītības iestādes prasībām.

**VIII. RĪCĪBA ĀRKĀRTAS SITUĀCIJĀS**

1. Praktikanta pienākums ir nekavējoties paziņot par neierašanos prakses vietā un tās iemesliem prakses vietai un Koledžas prakses vietu koordinatoram.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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**

1. Mācību prakses pārskatam jābūt šādai struktūrai:
   1. **titullapa**;
   2. **satura rādītājs**;
   3. **ievads**;
   4. **nodaļas** **un apakšnodaļas** (atbilstoši prakses programmas uzdevumiem);
   5. **kopsavilkums**;
   6. **informācijas avoti**;
   7. **pielikumi**.
2. 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.
3. 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.
4. 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 personiskajai izaugsmei.
5. 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**.
6. Mācību prakses pārskata lappušu **minimālais apjoms ir 20 lapas**.
7. 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.
8. 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**

1. Prakses **pārskata aizstāvēšanai pielaiž studējošo**, kura prakses pārskatu prakses vadītājs novērtē sekmīgi.
2. 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.
3. 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.
4. Mācību prakses aizstāvēšana tiek protokolēta. Protokolā fiksē komisijas piešķirto vērtējumu (**atzīmi 10 ballu vērtēšanas skalā**).
5. Mācību prakses **vērtēšana notiek atbilstoši šādiem kritērijiem** (skat. 6. pielikumu):
   1. prakses pārskata saturs, struktūra un noformējums atbilst prasībām;
   2. prakses pārskata saturs apliecina, ka studējošais ir izpildījis prakses programmas uzdevumus;
   3. prakses pārskata prezentācijā studējošais izmanto atbilstošos uzskates līdzekļus, uzstājas pārliecinoši, savā runā izmanto profesionālo terminoloģiju;
   4. prezentācijas laikā studējošais secīgi izklāsta galvenās gūtās atziņas, veic analīzi par savu profesionālo sniegumu;
   5. studējošais spēj atbildēt uz papildu jautājumiem par prakses programmas izpildi;
   6. praktikanta raksturojums (atsauksme), ko sniedza prakses vadītājs no prakses vietas liecina, ka praktikants ir apliecinājis savu personisko iemaņu un profesionālo kompetenču atbilstību darbam viesmīlības nozarē (augstu līmeni vērtē no 7 līdz 10 ballēm, pietiekamu līmeni no 4 līdz 6 ballēm, zemu līmeni no 1 līdz 3 ballēm);
   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).
6. 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.
7. **Mācību prakse tiek** **ieskaitīta, ja studējošais prakses aizstāvēšanā saņem sekmīgu vērtējumu**.

## 4.7. Studiju kursu un studiju moduļu apraksti

### Vispārizglītojošie mācību kursi

#### STUDIJU DARBU NOFORMĒŠANA UN PREZENTĒŠANA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **STUDIJU DARBU NOFORMĒŠANA UN PREZENTĒŠANA**  ***FORMATTING AND PRESENTATION OF STUDY PAPERS*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 1. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Iepazīstināt studējošos ar studiju darbu noformēšanas prasībām atbilstoši izglītības iestādes metodiskajiem norādījumiem. Pārliecināties par studējošo digitālajām prasmēm darbā ar *MS Office* programmām; mācīt lietot tiešsaistes datubāzes un resursus un attīstīt kritiskās domāšanas prasmes. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. izmantot digitālus rīkus un tehnoloģijas (t. sk. mākslīgā intelekta rīkus) informācijas un satura pārlūkošanai, meklēšanai un atlasei; 2. apstrādāt un kritiski vērtēt atlasīto informāciju un datus; 3. radīt jaunu saturu, izmantojot dažādas teksta un informācijas daļas, tās pārveidojot, atjaunojot, uzlabojot un precizējot; 4. noformēt studiju darbus atbilstoši “HOTEL SCHOOL” metodiskajiem norādījumiem. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads: studiju kursa mērķis, plānotie rezultāti, lekciju plāns. | 2 |  | | 2. | “HOTEL SHOOL” metodiskie norādījumi studiju darbu noformēšanā. | 2 |  | | 3. | Teksta apstrādes lietotnes – dokumentu veidošanai, rediģēšanai un noformēšanai. *Microsoft Office* lietojumprogrammu komplekts. | 3 | 1 | | 4. | Informācijas meklēšana un uzticamu avotu izvēle, t. sk. darbs ar interneta meklētājprogrammām, akadēmiskām datubāzēm un digitālo bibliotēku *Perlego*. Kritiskās domāšanas attīstīšana. | 3 | 1 | | 5. | Bibliogrāfisko atsauču noformēšana – citēšana, atsauču veidi un to veidošana. Literatūras saraksta noformēšana. | 3 | 1 | | 6. | Akadēmiskais godīgums, plaģiātisma riski un to novēršana. Pārfrāzēšanas un citēšanas tehnikas. | 3 | 1 | | 7. | Jauna satura radīšana, izmantojot dažādas teksta un informācijas daļas un datus. Akadēmiskās rakstīšanas prasmes. | 3 | 1 | | 8. | Prezentāciju izveide studiju darbu aizstāvēšanai. Darbs ar *MS Power Point* un ieteikumi prezentācijas sagatavošanā. | 2 | 2 | | 9. | Ieskaite. Patstāvīgo darbu prezentācija. |  | 2 | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu, datubāzu un mācību materiālu apguves.  Pirmajā patstāvīgajā darbā studējošie demonstrē tehniskas prasmes lietot *MS Word* un sagatavot dokumentu, kurš ir tehniski noformēts atbilstoši “HOTEL SCHOOL” metodiskajiem norādījumiem.  Kursa beigās studējošie kārto ieskaiti, demonstrējot spējas strādāt ar informāciju, radīt jaunu saturu, to tehniski noformēt saskaņā ar “HOTEL SCHOOL” metodiskajiem norādījumiem, kā arī praktiski to prezentēt kursa noslēguma seminārā. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | Starpvērtējums | 25 | X |  |  | X | | Ieskaite | 75 | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Ezeriņa, Z. (2016). *Studiju darbu noformēšana. Metodiskie noteikumi*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Barrow, C., & Westrup, R. (2018). *Writing Skills for Education Students* (1st ed.). UK: Bloomsbury Publishing. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Bredberijs, E. (2008). *Izcilas prezentācijas prasmes*. Rīga: Zvaigzne ABC.  *Microsoft Office* apmācība. Apskatīts: 25.06.23., no: http://office.microsoft.com/lv-lv/training/default.aspx |

#### LIETIŠĶĀ SASKARSME

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **LIETIŠĶĀ SASKARSME**  ***PROFESSIONAL COMMUNICATION*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. soc. Iveta Vanaga |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. soc. Iveta Vanaga |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 1. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Iepazīstināt ar lietišķo saskarsmi, etiķeti un ētikas principiem viesmīlībā un viesu apkalpošanā. Sniegt praktiskas zināšanas un attīstīt studējošo komunikācijas un prezentācijas prasmes, spēju darboties komandā, kā arī risināt dažādas konfliktsituācijas. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. prezentēt sevi, pārstāvēto uzņēmumu un tā pakalpojumus klientiem un sadarbības partneriem; 2. ievērot ētikas un lietišķās etiķetes principus viesu apkalpošanā; 3. sadarboties komandā, konstruktīvi un efektīvi komunicēt ar atšķirīgu kultūru, tipu, raksturu un temperamenta cilvēkiem; 4. īstenot dažādas konfliktu novēršanas un atrisināšanas metodes. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. | 1 |  | | 2. | Komunikācijas struktūra un raksturojums. Efektīvas komunikācijas prasmes. Publiska uzstāšanās un prezentēšana. Rakstveida komunikācijas prasme. CV, e-pasta ziņojumu un vēstuļu rakstīšana. | 4 | 2 | | 3. | Lietišķā etiķete – darba ētika, apģērba kods, saskarsme. Konfidencialitāte un personas datu aizsardzība. | 2 |  | | 4. | Sociālo mediju komunikācija viesmīlības nozarē, saskarsme publiskās rezervēšanas platformās un atsauksmju portālos. | 4 | 2 | | 5. | Tehnoloģiju un MI lietojums lietišķajā saskarsmē viesmīlības nozarē. | 2 | 2 | | 6. | Pamatdefinīcijas, efektīva komunikācija daudzkultūru vidē un tās galvenie pamatprincipi. | 2 |  | | 7. | Kultūras definīcija un aspekti, kas ir jāņem vērā, sākot darba projektus ar svešas kultūras pārstāvjiem. Kultūras inteliģence. | 2 | 1 | | 8. | Starpkultūru komunikācijas disciplīnas pamatteorijas. Pasaules reģionu kultūru pamatvērtības un specifika. | 2 |  | | 9. | Saskarsme konfliktsituācijās un krīzes komunikācija. Efektīva komunikācija konfliktsituācijās. | 2 | 1 | | 10. | Gala pārbaudījums. Ieskaite. |  | 1 | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli un grupās. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu un mācību materiālu izpētes, analīzes un apguves, praktisku piemēru izpētes. Studējošie patstāvīgi sagatavo un prezentē auditorijā patstāvīgo darbu rezultātus un piedalās kopīgās diskusijās. Kursa beigās studējošie nokārto rakstveida ieskaiti, kura sastāv no atvērtā un slēgtā tipa jautājumiem. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | 1. praktiskais darbs | 20 | X | X |  |  | | 2. praktiskais darbs | 20 |  | X | X |  | | 3. praktiskais darbs | 30 |  |  | X | X | | Ieskaite | 30 | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Horner, S., Swarbrooke, J. (2016). *Consumer Behaviour in Tourism*. USA: Taylor and Francis Group.  Meyer, E. (2014). *The Culture Map*. USA: Public Affairs.  Gesteland, R. (2002). *Cross-Cultural Business Behaviour. Marketing. Negotiating. Sourcing and Managing Across Culture*. Copenhagen: Copenhagen Business School Press.  Fosters, D. (2005). *Lietišķā etiķete*. Rīga: Zvaigzne ABC. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Tanji, H. (2014). *Hospitality Career Opportunities: Learn Secrets to Get Jobs in Hotel, Restaurant & Cruise Industry.* 1st Edition. USA: CreateSpace Independent Publishing Platform.  Pasnaka, I. (2014). *Klientu apkalpošana – Darba kultūra, kas vērsta uz klientu*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Pasnaka, I. (2014). *Klientu apkalpošana – Prasību uzzināšana un piepildīšana*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. |

#### AKADĒMISKĀ ANGĻU VALODA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **AKADĒMISKĀ ANGĻU VALODA**  ***ACADEMIC ENGLISH*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 1. | 35 | 15 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Angļu valodas zināšanas vidusskolas kursa apjomā. |
| Studiju kursa mērķis | Attīstīt angļu valodas lietošanas prasmes, kas nepieciešamas studijās un pētniecībā, meklējot informāciju, veicot pētījumus, sagatavojot ziņojumus un rakstus un prezentējot pētījumu rezultātus. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. brīvi lietot angļu valodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā C1 līmenī par dažādām tēmām; 2. atpazīt, analizēt, novērtēt un apkopot zinātnisku informāciju no dažādiem zinātniskiem un zinātniski populāriem avotiem; 3. analizēt dažādu kultūru līdzības un atšķirības, piemērot starpkultūru komunikācijas principus daudzkultūru vidē. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Akadēmiskās angļu valodas principi. Pareizrakstība. Pieturzīmes. | 1 | 1 | | 2. | Akadēmiskais vārdu krājums. Akadēmiskais stils. | 2 |  | | 3. | Gramatika: darbības vārdi. | 5 | 1 | | 4. | Piemēru veidošana. Gramatika: pasīvs. | 3 | 1 | | 5. | Definīcijas. Gramatika: modālie darbības vārdi. Laiku secība. | 3 | 1 | | 6. | Kohēzija, pārfrāzēšana, atsauces vārdi. Gramatika: tiešā/netiešā runa. | 3 | 1 | | 7. | Cēlonis un sekas. Gramatika: nosacījuma teikumi. | 3 | 1 | | 8. | Problēmas un risinājumi. Gramatika: gerundīvs, infinitīvs, divdabis. | 3 | 1 | | 9. | Arguments un diskusija. Gramatika: artikuli. | 1 | 1 | | 10. | Salīdzinājums un vispārināšana. Gramatika: lietvārdi un īpašības vārdi. | 3 | 1 | | 11. | Saīsinājumi, vārdu saistīšana. | 3 | 1 | | 12. | Akadēmiskie teksti. | 2 |  | | 13. | Vizuālo materiālu raksturošana. Gramatika: skaitļa vārdi. | 3 | 1 | | 14. | Visu tēmu atkārtojums. |  | 2 | | 15. | Noslēguma pārbaudījums. |  | 2 | |  | **Kopā: 50** | **35** | **15** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Kursā tiek izpildīti praktiskie darbi un grupu darbi. Praktiskie darbi tiek organizēti individuāli un grupās. Kursa beigās ir rakstveida eksāmens, kurā tiek pārbaudīts akadēmiskās valodas gramatikas lietojums un pareizrakstība. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | 1. | 2. | 3. | | Aktīva dalība kursā | 10 | X | X | X | | Praktiskie darbi | 20 | X | X | X | | Eksāmens | 70 | X | X | X | |  | 100 |  |  |  | |  | | | | | |
| Obligātā literatūra | 1. Lynch, T., Anderson, K. (2013). Grammar for Academic Writing. English Language Teaching Centre. University of Edinburgh. Apskatīts: 31.08.23., no: https://www.ed.ac.uk/files/atoms/files/grammar\_for\_academic\_writing\_ism.pdf 2. McCarthy, M., O'Dell, F. (2016). *Academic Vocabulary in Use*. 2nd Edition. UK: Cambridge University Press. 3. Murhpy, R. (2015). *English Grammar in Use*. UK: Cambridge University Press. 4. Buks, K., Rusmane, E. (2017). *A Manual of English Grammar. Student'sBook*. Rīga: Zvaigzne ABC. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. British Council. Learn English. Apskatīts: 31.08.23., no: https://learnenglish.britishcouncil.org 2. Hewings, M., Thaine, C. & McCarthy, M. (2012). *Cambridge Academic English*. UK: Cambridge University Press,. 3. Chin, P., Koizumi, Y., Reid, S., Wray, S. & Yamazaki, Y. (2011). *Academic Writing Skills*. UK: Cambridge University Press. |

#### DARBA, VIDES UN CIVILĀ AIZSARDZĪBA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **DARBA, VIDES UN CIVILĀ AIZSARDZĪBA**  ***LABOUR SAFETY, CIVIL DEFENCE AND ENVIRONMENT PROTECTION*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 1. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem pamatzināšanas darba, vides un civilās aizsardzības jautājumos un sagatavot rīcībai iespējamās ārkārtējās situācijās, t. sk. iemācīties sniegt pirmo palīdzību. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. novērtēt darba vides riska faktoru ietekmi uz veselību, organizēt darba vietu atbilstoši darba aizsardzības un vides aizsardzības prasībām; 2. nodrošināt personas datu aizsardzību uzņēmumā, izmantot dažādus digitālo ierīču un satura, personas datu un privātuma aizsardzības paņēmienus digitālajā vidē; 3. rīkoties atbilstoši ugunsdrošības, elektrodrošības, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasībām; 4. rīkoties uzņēmuma un valsts mēroga ārkārtējā situācijā atbilstoši noteiktajiem civilās aizsardzības plāniem; 5. sniegt pirmo palīdzību. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads priekšmetā. Civilās aizsardzības nozīme un uzdevumi valstī. Civilās aizsardzības sistēmas organizācija un reglamentējošie dokumenti. Civilās aizsardzības funkcijas ārkārtējās situācijās. | 4 |  | | 2. | Komunikācija krīžu situācijā. Agrīnās brīdināšanas sistēmas. Bīstamās ķīmiskās vielas un produkti. Paaugstinātas bīstamības objekti. Radiācijas drošība. | 4 |  | | 3. | Riska definēšana un pārvaldība. Reaģēšanas pasākumi katastrofas gadījumā. Civilās aizsardzības pasākumu plānošana atkarībā no katastrofas veida, apmēra un objekta. | 4 |  | | 4. | Iedzīvotāju individuālā un kolektīvā aizsardzība, pirmās palīdzības sniegšana dzīvībai kritiskās situācijās. | 3 | 1 | | 5. | Vides aizsardzība. | 3 | 1 | | 6. | Droša darba vide, darba aizsardzības prasības. Ugunsdrošības pamatprincipi. | 3 | 1 | | 7. | Praktiskais seminārs. Prezentācija par tēmu “Vides aizsardzība un atkritumu apsaimniekošanas metodes izvēlētajā valstī”. |  | 4 | | 8. | Noslēguma ieskaite. |  | 2 | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Kursā tiek izpildīts praktiskais darbs, kurš tiek organizēts individuāli un grupās un kuru studējošie prezentē seminārā. Studējošie piedalās diskusijās. Kursa beigās studējošie nokārto ieskaiti, kas sastāv no jautājumiem ar atbilžu variantiem. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | |  | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |  | | Prezentācija | 50 | X |  | X |  |  |  | | Ieskaite | 50 | X | X | X | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | 1. Latvijas Republikā spēkā esošie normatīvie akti un standarti attiecīgajās jomās (t. sk. vides aizsardzībā, darba aizsardzībā, ugunsdrošībā, civilajā aizsardzībā un katastrofas pārvaldīšanā). 2. Eiropas Savienības normatīvie akti (direktīvas atbilstoši Eiropas Savienības tiesību aktu direktoriju sadaļām) attiecīgajās jomās. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. Hunt, G. (2018). *Health and Safety PocketBook*. 2ndedition. UK: Routledge. 2. Eves, D. (2018). *Disasters: Learning the Lessons for a Safer World*. UK: Routledge. 3. Matisāne, L. (2011). *Civilā aizsardzība: minimālās prasības civilās aizsardzības kursa saturam vispārējā un profesionālajā izglītībā*. Rīga: VISC. 4. Fury, S. (2017). T*he Disaster Survival Handbook: A Disaster Survival Guide for Man-Made and Natural Disasters (Escape, Evasion, and Survival Book)*. Kindle Edition. |

#### SPĀŅU VALODA - A1/A2

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **SPĀŅU VALODA A1/A2**  ***SPANISH LANGUAGE A1/A2*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. paed. Klāra Priedīte |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. paed. Klāra Priedīte |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 2. | 35 | 15 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt pamatzināšanas spāņu valodā un attīstīt valodas lietošanas prasmes A1/A2 līmenī, kas ļautu studējošiem iepazīstināt ar sevi, kā arī komunicēt par vienkāršām un vispārīgām tēmām. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. lietot svešvalodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā A1 līmenī par vienkāršām un vispārīgām tēmām; 2. ievērot svešvalodas gramatikas un leksikas pamatnoteikumus; 3. vienkāršā veidā iepazīstināt ar sevi, aprakstot savu nodarbošanos, izglītību un pieredzi. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Personiskā informācija. Pieklājības formulas. Personas vietniekvārdi. Darbības vārds *ser/būt*. Skaitļa vārdi 1–20.  Sasveicināšanās. Profesijas. | 4 | 1 | | 2. | Sieviešu un vīriešu dzimte, vienskaitlis un daudzskaitlis. Skaitļa vārdi 20–50. Īpašības vārdi.  Pasaule, kurā mēs dzīvojam. Valstis un tautības. | 4 | 1 | | 3. | Noteiktais un nenoteiktais artikuls. Lietvārds: dzimte un skaitlis. Norādāmie īpašības vārdi. Jautājuma vietniekvārdi.  Pilsēta. Pilsētas struktūras. | 4 | 1 | | 4. | Īpaši lokāmais darbības vārds *estar/būt*, *atrasties, justies*. Darbības vārdu *ser* un *estar* lietošana. Skaitļa vārdi 60–100.  Spānija un tās autonomie apgabali. | 5 | 1 | | 5. | Starpvērtējuma tests. |  | 2 | | 6. | Norādāmie vietniekvārdi. Īpaši lokamie darbības vārdi *hay|būt, eksistēt* un *tener|būt, piederēt.* Piederības vietniekvārdi. Krāsas.  Māja, dzīvoklis. Mājokļa veidi. Viesnīcā. Saruna viesnīcas reģistratūrā. | 5 | 1 | | 7. | Darbības vārds *hacer/darīt.* *Mucho/muy – daudz/ļoti*. Skaitļa vārdi 100–1 000.  Pulkstenis un darbalaiki. Kalendārs. Nedēļas dienas, mēneši. Laika apstākļi. | 4 | 1 | | 8. | Pirmās konjugācijas darbības vārdi ar izskaņu *-ar.* Īpaši lokāmais darbības vārds *ir/iet, braukt*. Tiešais papildinātājs.  Nodarbošanās un profesijas. Jautājumu formulēšana. | 4 | 1 | | 9. | Otrās konjugācijas regulārie un neregulārie darbības vārdi ar izskaņu -*er*. Tiešais un netiešais papildinātājs.  Ēdieni. Ēdienreizes un Spānijas nacionālā virtuve. Restorānā. Spāņu valoda viesmīļiem. | 5 | 2 | | 10. | Rakstveida un mutvārdu eksāmens. |  | 4 | |  | **Kopā: 50** | **35** | **15** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošie apgūst vārdu krājumu, izpilda gramatikas uzdevumus, raksta tekstus par uzdotajām tēmām, lasa un tulko tekstus spāņu valodā. Rakstveida starppārbaudījumā studējošie izpilda novērtējuma testu, kas satur gramatiskus un leksiskus uzdevumus. Kursa beigās studējošie nokārto rakstveida un mutvārdu eksāmenu. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | |  | | 1. | 2. | 3. |  | | Piedalīšanās praktiskajā darbā nodarbību laikā | 30 | X | X | X |  | | Starppārbaudījums | 20 | X | X |  |  | | Eksāmens | 50 | X | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Fernández, N. G. (2005). *Español 2000 Nivel Elemental, Alumno*. Madrid: SGEL S.A.  Fernández, N. G. (2005). *Español 2000 Nivel Elemental, Cuaderno*. Madrid: SGEL S.A.  Viúdez, F. C. (2023). *P.D.Ballesteros. Español en marcha, Alumno*. Madrid: SGEL Libros S.L.  Viúdez, F. C. (2023). *P.D.Ballesteros. Español en marcha, Cuaderno*. Madrid: SGEL Libros S.L. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Goded, M., Varela, R. (2004). *Bienvenidos. Español para Profesionales. Turismo y Hostelería*. Madrid: Clave-Ele  Rozenberga, M. (1996). *Spāņu valoda*. Rīga: Jumava  Wikibooks.(2003). ¡Aprovéchalo! Learn the Spanish language. Apskatīts: 29.09.2023., no: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/42/Spanish.pdf |

#### VĀCU VALODA – A1/A2

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **VĀCU VALODA A1/A2**  ***GERMAN LANGUAGE A1/A2*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Dr. philol. Nataļja Poļakova |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Dr. philol. Nataļja Poļakova |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 2. | 0 | 50 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt pamatzināšanas vācu valodā un attīstīt komunikācijas prasmes A1/A2 līmenī, kas ļautu studējošiem iepazīstināt ar sevi, kā arī komunicēt par vienkāršām un vispārīgām tēmām. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. lietot svešvalodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā A1/A2 līmenī par vienkāršām un vispārīgām tēmām; 2. ievērot svešvalodas gramatikas un leksikas pamatnoteikumus; 3. vienkāršā veidā iepazīstināt ar sevi, aprakstot savu nodarbošanos, izglītību un pieredzi. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads; fonētiskie vingrinājumi, sasveicināšanās un atvadīšanās frāzes, jautājumu veidi un struktūra, *w*‑jautājumi. Stāsts par sevi. Pieklājības frāzes. |  | 5 | | 2. | Temats “Ģimene”. Gramatika: lietvārds, nenoteiktais un noteiktais artikuls, īpašības vārdi. |  | 5 | | 3. | Temats “Skaitļi”. Tālruņa numurs, tā pieraksts. Pulksteņa laiki.  Pieklājības frāzes. Gramatika: īpašības vārdi.  Atkārtojums: iepriekš apgūtā lietojums saziņas situācijās, situatīvā monologā un dialogā, diskusija par aktuālām tēmām. |  | 6 | | 4. | Temats “Profesija”. Biežāk lietoto profesiju nosaukumi. Darbs birojā. Pieteikšanās darbam, CV, darba intervija.  Gramatika: prievārdi ar akuzatīvu, ģenitīvu, datīvu. |  | 5 | | 5. | Temats “Ēdieni un dzērieni”. Produktu nosaukumi.  Gramatika: darbības vārds – tagadne. Darbības vārdi ar atdalāmiem un neatdalāmiem priedēkļiem. |  | 5 | | 6. | Temats “Iepirkšanās”. Jautājums “Cik maksā”.  Gramatika: modālie darbības vārdi. |  | 5 | | 7. | Starppārbaudījums. |  | 4 | | 8. | Temats “Kafejnīcas, restorāna apmeklējums”. Ēdienu un dzērienu karte. Sarunas restorānā. Sūdzības.  Lietišķā etiķete. Ielūguma pieņemšana un atteikšana.  Gramatika: darbības vārds – pagātne (*Perfekt*). |  | 6 | | 9. | Temats “Ceļošana”. Transports. Aviobiļešu iegāde internetā. Viesnīcas rezervēšana. Orientēšanās lielpilsētā ārzemēs.  Gramatika: darbības vārds – pagātne (*Perfekt*) (turpinājums). |  | 5 | | 10. | Eksāmens |  | 4 | |  | **Kopā: 50** |  | **50** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu un mācību materiālu apguves. Praktiskās nodarbības notiek auditorijā, studējošie izpilda praktiskos uzdevumus. Studējošie sagatavo un iesniedz prezentācijas un referātus par attiecīgām tēmām. Diagnosticējoša vērtēšana – regulāri tiek organizēti starppārbaudījumi mutvārdos un rakstveidā. Kursā beigas studējošie kārto mutvārdu eksāmenu. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | 1. | 2. | 3. | | Starppārbaudījums | 20 | X | X | X | | Dalība praktiskajās nodarbībās | 60 | X | X | X | | Eksāmens | 20 | X | X | X | |  | 100 |  |  |  | |  | | | | | |
| Obligātā literatūra | Buscha, A., Szita, S. (2013). *Begegnungen A1+. Deitsch als Fremdsprache. Integriertes Kurs und Arbeitsbuch*. Leipzig: Schubert Verlag.  Barberis, P., Bruno, E. (2012). *Deutsch im Hotel. Gespräche führen*. Leipzig: Hueber Verlag.  Barberis, P., Bruno, E. (2016). *Deutsch im Hotel. Korrespondenz*. Leipzig: Hueber Verlag.  Becker, N., Braunert, J. (2015). *Alltag, Beruf & Co. Niveau A1/1. Kursbuch + Arbeitsbuch*. Leipzig: Hueber Verlag. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti |  |

#### ITĀĻU VALODA – A1/A2

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **ITĀĻU VALODA A1/A2**  ***ITALIAN LANGUAGE A1/A2*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Džulia Trojāno [*Giulia Trojano*] |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Džulia Trojāno [*Giulia Trojano*] |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 2. | 35 | 15 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt pamatzināšanas itāļu valodā un attīstīt valodas lietošanas prasmes A1/A2 līmenī, kas ļautu studējošiem iepazīstināt ar sevi, kā arī komunicēt par vienkāršām un vispārīgām tēmām. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. lietot svešvalodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā A1 līmenī par vienkāršām un vispārīgām tēmām; 2. ievērot svešvalodas gramatikas un leksikas pamatnoteikumus; 3. vienkāršā veidā iepazīstināt ar sevi, aprakstot savu nodarbošanos, izglītību un pieredzi. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Iepazīšanās.  Atbildes uz jautājumu par kāda cilvēka izcelsmes valsti.  Priekšmeta vietniekvārdi.  Valstis un tautības.  Darbības vārda *essere* tagadnes laiks.  Īpašības vārdi: vienskaitlis, vīriešu un sieviešu formas no divām galvenajām īpašības vārdu grupām. | 3 | 2 | | 2. | Atbildes uz jautājumu par kāda cilvēka vecumu.  Skaitļi no 1 līdz 100.  Piederības izteikšana.  Darbības vārda *avere* tagadnes laiks.  Nenoteiktie artikuli.  Vienskaitļa vīriešu un sieviešu dzimtes lietvārdi. | 3 | 2 | | 3. | Atbildes uz jautājumu, kāpēc cilvēks mācās itāļu valodu.  Regulārie darbības vārdi (*-are*, *-ere*, *-ire*): tagadnes laiks.  Priekšvārdi *in* un *a.* | 3 | 1 | | 4. | Atbildes uz jautājumu par savu darbu/nodarbošanos.  Neregulārā darbības vārda *tarifa* tagadnes laiks.  Noteiktie artikuli. | 3 | 1 | | 5. | Reģistrēties kursiem/naktsmītnē.  Formālā *Lei* forma.  Personas kontaktinformācija: e-pasta adrese , tālruņa numurs, adrese, tīmekļvietne utt.  Īpašības vārdi. | 3 | 1 | | 6. | Ēdienu un dzērienu pasūtīšana (kafejnīcā, bārā, restorānā).  Nauda un cenas.  Ēdieni un ēdieni.  Neregulāro darbības vārdu *volere* un *potere* tagadnes laiks. | 3 | 1 | | 7. | Zvanīt, lai rezervētu galdiņu/pakalpojumu.  Pieklājības forma *vorrei*.  Saruna par savām mājām.  Māju, istabu, mēbeļu raksturošana. | 3 | 2 | | 8. | Brīvdienas un izmitināšana.  Neregulāro darbības vārdu *andare* un *venire* tagadnes laiks.  Darbības vārdu ar izskaņu *-isc* tagadnes laiks.  Datums: nedēļas dienas, mēneši, gadi. | 3 | 1 | | 9. | Saruna par savu pilsētu.  Formas *c'è, ci sono*.  Transportlīdzekļi. | 3 | 1 | | 10. | Saruna par telpu, atrašanās vietu, pozīciju.  Vienkāršie prievārdi.  Vietas un laika apstākļa vārdi.  Virziena un norādījumu jautāšana/sniegšana.  Kārtas skaitļa vārdi. | 3 | 1 | | 11. | *Che ora è*? Atbildes uz jautājumu: cik ir pulkstenis?  Ikdienas dzīves paradumi un rutīna.  Biežuma apstākļa vārdi. | 3 | 1 | | 12. | Refleksīvo darbības vārdu tagadnes laiks.  Saruna par savām interesēm, aizraušanos, vaļaspriekiem un brīvo laiku.  Darbības vārds *piacere*. | 2 | 1 | |  | **Kopā: 50** | **35** | **15** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Patstāvīgie darbi un individuāli/grupu projekti, kuru mērķis ir attīstīt 4+1 komunikācijas prasmes (lasīšanu, klausīšanos, runāšanu, rakstīšanu + mijiedarbību) un kuru pamatā ir mācību stundu laikā izmantotais un apgūtais saturs. Kursa beigās studējošie nokārto rakstveida un mutvārdu eksāmenu. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | |  | | 1. | 2. | 3. |  | | Rakstveida un mutvārdu eksāmens | 100 | X | X | X |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Naddeo, C. M., Orlandino, E. (2019). *Dieci A1*. Firenze: Alma Edizioni.  Ziglio, L., Rizzo, G. (2014). *Nuovo Espresso 1*. Firenze: Alma Edizioni.  De Savorgnani, G., Carrara, E., Piotti, D. (2018). *Universitalia 2.0 vol.1 (A1/A2)*. Firenze: Alma Edizoni. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti |  |

#### LIETVEDĪBA UN FINANSES

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **LIETVEDĪBA UN FINANSES *RECORD KEEPING AND FINANCE*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | MIB, Mg. paed. Olga Zvereva |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | MIB, Mg. paed. Olga Zvereva |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala  pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 2. | 35 | 15 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Attīstīt studējošo kompetences dokumentu pārvaldībā atbilstoši normatīvo aktu prasībām, finanšu pārskatu un budžetu izstrādāšanā efektīvai viesmīlības darbības plānošanai un kontrolei, saimnieciskās darbības, finanšu rādītāju izvērtēšanā un priekšlikumu sniegšanā uzņēmuma darbības uzlabošanai, tai skaitā sniegt praktisku izpratni par norēķinu organizēšanu un kontroli viesnīcā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. izstrādāt un noformēt dokumentus, organizēt dokumentu apriti uzņēmumā atbilstoši normatīvajiem aktiem; 2. organizēt norēķinu veikšanu ar klientiem un sadarbības partneriem atbilstoši viesnīcas noteiktajai norēķinu kārtībai; 3. nodrošināt sadarbības partneru norēķinu pārvaldības kontroli viesnīcā; 4. izstrādāt viesmīlības uzņēmuma budžetu, peļņas un zaudējumu aprēķinu, bilanci; 5. aprēķināt un analizēt galvenos viesmīlības uzņēmuma saimnieciskās darbības un finanšu rādītājus. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. Grāmatvedības uzskaite, dokumentu aprite. Finansējuma avoti un ienākumu veidošana viesmīlības nozarē. | 2 | 1 | | 2. | Dokumentu pārvaldības prasības un noteikumi. | 2 | 1 | | 3. | Izmaksu struktūra. Pastāvīgās un mainīgās izmaksas. Pārdošanas cenas. Cenas noteikšanas un ienākumu palielināšanas metodes viesmīlības nozarē. | 2 | 1 | | 4. | Finanšu plāns. Budžeti, finanšu scenāriju modelēšana un kontrole. | 3 | 1 | | 5. | Nodokļi viesmīlības nozarē. | 2 | 1 | | 6. | Kases sistēmas un dokumentācija. | 2 | 1 | | 7. | Norēķinu veikšanu ar klientiem un sadarbības partneriem. Sadarbības partneru norēķinu pārvaldības kontrole viesmīlības uzņēmumā. | 2 | 1 | | 8. | Naudas līdzekļu un krājumu kontroles metodes. Inventarizācija un inventarizācijas rezultātu analīze. Nolietojums. | 2 | 1 | | 9. | Uzņēmuma uzskaites konti. Kontu apgrozījumu pārskats. Virsgrāmata. | 4 | 2 | | 10. | Peļņas un zaudējumu aprēķins. Naudas plūsmas pārskats. Bilance. Gada pārskats. | 6 | 2 | | 11. | Galveno viesmīlības uzņēmuma saimnieciskās darbības un finanšu rādītāju aprēķini un analīze. Koeficienti. | 4 | 1 | | 12. | Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās noslēguma eksāmenam. | 2 | 2 | | 13. | Noslēguma rakstveida eksāmens. | 2 |  | |  | **Kopā: 50** | **35** | **15** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošais apmeklē lekcijas un vieslekcijas, piedalās semināros, raksta pārbaudes darbus, veic praktiskos darbus (tostarp aizstāvēšana un prezentācijas) un kārto noslēguma rakstveida eksāmenu.  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.  1. patstāvīgais darbs. Uzstāšanās ar prezentāciju seminārā “Nodokļi viesmīlības nozarē”. Studējošais izpēta nodokļus viesmīlības nozarē valstī pēc izvēles, atlasa datus un sagatavo kopsavilkumu prezentācijā, ar kuru uzstājas seminārā.  2. patstāvīgais darbs “Finanšu plāns viesmīlības uzņēmumam”, grupas darbs, pārskats ar prezentāciju. Studējošais izstrādā finanšu plānu ar budžetu viesmīlības uzņēmumam, peļņas un zaudējumu aprēķinu, bilanci, darbības rādītāju aprēķinu un analīzi, scenāriju modelēšanu, interpretē rezultātus un sniedz piedāvājumus uzņēmuma darbības uzlabošanai. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | | 1. patstāvīgais darbs | 10 | X | X |  |  |  | | 2. patstāvīgais darbs | 50 | X | X | X | X | X | | 1. starppārbaudījums | 5 | X | X |  |  |  | | 2. starppārbaudījums | 5 |  |  | X | X | X | | Noslēguma eksāmens | 30 | X | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | 1. Bragg, S. M. (2018). *Hospitality Accounting: Second Edition: A Financial and Managerial Accounting Reference*. USA: Accounting tools. 2. Sidorenko, E. (2014). *Finance in the Hospitality Industry. Introducing Accounting*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. 3. Sidorenko, E. (2014). *Finance in the Hospitality Industry. Financial Management for Start-Ups*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. Guilding, C. (2014). *Accounting Essentials for Hospitality Managers*. UK: Routledge. 2. Emerald Insights. International Journal of Managerial Finance. 3. Latvijas Republikas Ekonomikas ministrijas tīmekļvietne. Apskatīts: 26.09.23., no: www.em.gov.lv 4. Latvijas Republikas Finanšu ministrijas tīmekļvietne. Apskatīts: 26.09.23., no: www.fm.gov.lv 5. TaxFoundation. International Tax Competitiveness Index. Apskatīts: 26.09.23., no: https://taxfoundation.org/ 6. Valsts ieņēmumu dienesta tīmekļvietne. Apskatīts: 26.09.23., no: https://www.vid.gov.lv/ |

#### PERSONĀLA VADĪBA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **PERSONĀLA VADĪBA**  ***HUMAN RESOURCE MANAGEMENT*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Laura Zariņa |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Laura Zariņa |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 2. | 16 | 14 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Pamatzināšanas par viesnīcu vadību. Kursi “Mūsdienu viesmīlības industrija”, “Istabu nodaļas darba organizēšana”, “Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana”. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt ieskatu personāla vadības funkcijās, vadības instrumentos un metodēs darbinieka dzīves cikla kontekstā, tostarp darbinieku atlasē un adaptācijā, attīstīšanā, motivēšanā, atalgošanā. Attīstīt praktiskas kompetences nodaļas darbinieku darba rezultātu novērtēšanā, spēju analizēt un apkopot profesionālās pilnveides vajadzības un izstrādāt priekšlikumus darbinieku mācībām. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot personāla vadības funkcijas, procesus, metodes un instrumentus darbinieka dzīves cikla kontekstā; 2. paskaidrot dažādu viesnīcas nodaļu funkciju koordinēšanas un integrēšanas nozīmi viesmīlības sektorā; 3. organizēt nodaļas un atsevišķu tās darbinieku darba rezultātu novērtēšanas procesu; 4. apkopot nodaļas darbinieku profesionālās kompetences pilnveides vajadzības un izstrādāt priekšlikumus nodaļas darbinieku mācībām; 5. nodrošināt darba tiesisko attiecību normu un darba tiesību ievērošanu. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Darbinieka dzīves cikls personāla vadībā. | 2 | 1 | | 2. | Personāla atlases metodes. | 1 | 1 | | 3. | Darba snieguma vadība, darbinieku attīstības un pēctecības plānošana, lai mazinātu rotāciju. | 2 | 1 | | 4. | Darba snieguma vadība. | 2 | 1 | | 5. | Daudzkultūru komandu vadība. | 1 | 1 | | 6. | Efektīva biznesa misijas, mērķu un vērtību komunikācija. | 1 |  | | 7. | Komunikācijas metodes, hierarhijas un deleģēšana organizācijā. | 1 | 1 | | 8. | Stratēģiskā cilvēkresursu vadība viesmīlības nozarē: labās prakses analīze. | 1 |  | | 9. | Individuālā darba Nr. 1 prezentācija. |  | 2 | | 10. | Darbinieku darba snieguma izvērtēšanas process. | 1 | 1 | | 11. | Darbinieku profesionālās kompetences pilnveide un attīstība. | 1 | 1 | | 12. | Darba sniegums un novērtēšanas metodes: labās prakses analīze. |  | 1 | | 13. | Individuālā darba Nr. 2 prezentācija. |  | 2 | | 14. | Tiesiskā regulējuma aspekti darbinieka dzīves cikla kontekstā. | 1 | 1 | | 15. | Ieskaite. | 1 |  | | 16. | Kursa kopsavilkums un refleksija. | 1 |  | |  | **Kopā: 30** | **16** | **14** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli un grupās.  Patstāvīgā darba uzdevumu virsmērķis ir attīstīt un piemērot teorētiskās zināšanas praksē, kā arī veicināt prasmes sadarboties komandā, kas ir būtiskas viesmīlības nozarē.  Studējošie atbilstoši tēmai veic gadījuma analīzes, kā arī, apkopojot un analizējot datus, izstrādā secinājumus un priekšlikumus. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | | Individuālais darbs Nr. 1 | 60 | X | X |  |  |  | | Individuālais darbs Nr. 2 | 30 |  |  | X | X |  | | Ieskaite | 10 |  |  |  |  | X | |  | 100 |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Hayes, D., Ninemeier, J. (2015). *Human Resources Management in the Hospitality Industry (2nd ed.)*. USA: Wiley.  Darba likums. LR Saeimas 2001. gada 20. jūnija likums. Latvijas Vēstnesis 2001. gada 6. jūlijā Nr. 105. Apskatīts: 26.09.23., no: https://likumi.lv/ta/id/26019 |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Armstrong, M., Taylor, S. (2020). *Armstrong’s Handbook of Human Resource Managemet Practice (15th ed.)*. UK: Kogan Page. |

#### VADĪBAS PRASMES

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **VADĪBAS PRASMES *LEADERSHIP AND MANAGEMENT*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | MIB, Mg. paed. Olga Zvereva |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | MIB, Mg. paed. Olga Zvereva |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 2. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt izpratni par līderības un vadības principiem, teorijām, vadības stiliem viesmīlības uzņēmumu vadības kontekstā, kā arī attīstīt studējošā vadības un līderības prasmes uzņēmuma izvirzīto mērķu sasniegšanā, risku novērtēšanā, komandas vadīšanā un efektīvas darbības nodrošināšanā, tostarp stratēģiskajā plānošanā, kontrolē un optimizācijā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot klasiskās vadības teorijas un vadības stilus, un analizēt faktorus, kas ietekmē dažādus vadības stilus un organizatoriskās struktūras; 2. novērtēt un identificēt pašreizējās, kā arī nākotnes vadības un līderības prasmes viesmīlības nozarē; 3. izvirzīt savus un komandas darba mērķus, kritiski izvērtēt riskus, kas saistīti ar plānotajām darbībām biznesa idejas īstenošanai; 4. izvērtēt sasniegtos mērķus, novērtējot savu un komandas darba ieguldījumu. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. Vadība, līderība, ilgtspējīgā līderība. Līderis un vadītājs. | 2 |  | | 2. | Vadītprasmes viesmīlības nozarē, līderības prasmes, ilgtspējīgā līdera prasmes un kompetences. | 2 | 1 | | 3. | Organizācijas struktūra, kultūra, dažādība darbavietā, uzvedība, ētika, pieredze, paaudzes. Vadītāja līmeņi. Līdera pienākumi, vadītāja funkcijas. | 2 | 1 | | 4. | Vadības un līderības teorijas, stili un ietekmes faktori. Mūsdienu tendences, nākotnes prasības vadītājam viesmīlības nozarē. | 2 | 1 | | 5. | Vadības mērķu izvirzīšana un lēmumu pieņemšana. Stratēģiskā analīze. stratēģiskās vadības process. | 2 | 1 | | 6. | Organizatoriskā plānošana un kontrole. Operatīva vadība. Vadības komunikācija. Tehnoloģiju un inovāciju vadība. | 2 | 1 | | 7. | Cilvēkresursu vadība. Komandas vadība. Motivācija darbam. | 2 | 1 | | 8. | Pārmaiņu pārvaldība un krīzes vadība. | 2 | 1 | | 9. | Globalizācija, partnerība un sadarbība uzņēmuma vadības procesos. Starptautiskā vadība. | 1 | 1 | | 10. | Vadītāja attīstība – koučings, mentorings, mācības. | 1 | 1 | | 11. | Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās noslēguma ieskaitei. | 1 |  | | 12. | Noslēguma ieskaite. | 2 |  | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošais apmeklē lekcijas un vieslekcijas, piedalās semināros, raksta pārbaudes darbus, veic praktiskos darbus (aizstāvēšana un prezentācijas) un kārto noslēguma ieskaiti.  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.  1. Patstāvīgais darbs. Uzstāšanās ar prezentāciju seminārā “Viesmīlības uzņēmuma vadītāja kompetenču matrica tagadnei un nākotnei”, grupas darbs, prezentācija. Studējošais izpēta literatūru, interneta avotus, darba sludinājumus, amata instrukcijas par viesmīlības uzņēmuma vadītāja kompetencēm, kas pašreiz pieprasītas darba tirgū, un literatūru par kompetenču tendencēm nākotnē, salīdzina un argumentē. Papildus studējošais novērtē savas kompetences atbilstoši matricai, konstatē progresu vai nepieciešamību attīstībai. Ja darbs ir grupās, katrs studējošais analizē savas kompetences.  2. Patstāvīgais darbs. Uzstāšanās ar prezentāciju seminārā “Viesmīlības uzņēmumu organizatoriskās struktūras un līderības stili. Personiskais līderības stils”, individuālais darbs, prezentācija ar pārskatu. Studējošais izpēta literatūru un gadījumus attiecībā uz viesmīlības uzņēmumu organizatoriskām struktūrām un līderības stiliem, identificē personisku līderības stilu, sagatavo kopsavilkumu un prezentē seminārā.  3. Ieskaites darbs. Viesmīlības uzņēmuma pārmaiņu pārvaldības (vai krīzes) plāns ar ilgtspējīgas līderības stratēģijas un darbības optimizācijas priekšlikumiem, projekta darbs grupās, pārskats ar prezentāciju. Studējošais izpēta viesmīlības uzņēmuma pārmaiņu pārvaldības (vai krīzes) situāciju un ilgtspējīgas līderības labās vai atšķirīgās prakses, sagatavo pārskatu ar izveidotu pārmaiņu (vai krīzes) pārvaldības plānu un ilgtspējīgas līderības stratēģijas un darbības optimizācijas priekšlikumiem un prezentē kopsavilkumu. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | 1. patstāvīgais darbs | 20 | X | X |  |  | | 2. patstāvīgais darbs | 30 | X | X |  |  | | Starppārbaudījums | 10 |  |  | X | X | | Noslēguma ieskaite | 40 | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | 1. Ezeriņa, Z. (2016). *The Developing Manager*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. 2. Lee-Ross, D., Lashley, C. (2009). *Entrepreneurship & Small Business Management*. USA: Elsevier. 3. OpenStax (2019). Principles of Management. Apskatīts: 30.08.2023., no: <https://openstax.org/details/books/principles-management> 4. Robbins, S. P., Judge, T. A. (2018). *Organizational Behavior.*18th edition. UK: Pearson. 5. Stettner, M. (2014). *Skills for New Managers.* 2nd Edition. UK: McGrow-Hill. 6. Walker, J. R. (2017). *Introduction to Hospitality*. UK: Pearson. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. Barrows, C. W., Powers, T. (2009). *Management in the Hospitality Industry*. USA: Wiley. 2. Fisher, W. P. (2010). *Executive Decisions. Hospitality Case Studies in Leadership, Ethics, Employee Relations, and External Relations*. 2nd edition. USA: Amer Hotel & Motel Assn. 3. International Journal of Contemporary Hospitality Management. 4. Walker, J. R. (2017). *Introduction to Hospitality*. UK: Pearson. 5. HILTON tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no:[*www.hilton.com*](http://www.hilton.com/) 6. HOSCO tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no: [www.hosco.com](http://www.hosco.com/) 7. MARRIOTT International tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no: [www.marriott.com](http://www.marriott.com/) |

#### DARBIEKĀRTOŠANĀS UN PROFESIONĀLĀ PILNVEIDE

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **DARBIEKĀRTOŠANĀS UN PROFESIONĀLĀ PILNVEIDE**  ***PROFESSIONAL IDENTITY AND PRACTICE*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Laura Zariņa |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Laura Zariņa |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 2. | 18 | 12 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem izpratni par karjeras veidošanas iespējām viesmīlības darba tirgū. Attīstīt spēju kritiski novērtēt savas pašreizējās kompetences, identificēt pilnveides iespējas un izstrādāt praktisku plānu savu sociālo un profesionālo prasmju pilnveidē. Sniegt praktiskas iemaņas *CV* un pieteikuma vēstules sagatavošanā, kā arī sevis prezentēšanā darba intervijā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. argumentēti izskaidrot profesionālās attīstības nepieciešamību un ieguvumus personiskās konkurētspējas paaugstināšanai; 2. atlasīt un izvērtēt informāciju par situāciju darba tirgū, karjeras iespējām un pieprasītām kompetencēm; 3. adekvāti novērtēt savu profesionālo pieredzi un profesionālās kompetences līmeni; 4. apzināties savas personiskās un sociālās pilnveides iespējas un izstrādāt profesionālās attīstības plānu viesmīlības jomas kontekstā; 5. sagatavot profesionālu *CV* un pieteikuma vēstuli, kā arī prezentēt sevi darba intervijā. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Nepārtrauktas profesionālās attīstības ieguvumi. | 1 | 1 | | 2. | Profesionālie standarti un prasības. | 1 |  | | 3. | Prasmes darba tirgū. | 1 | 1 | | 4. | Daudzkultūru vide un dažādība darbavietā. | 1 |  | | 5. | Komandas vadība un attīstība. | 1 |  | | 6. | Pašnovērtēšanas modeļi. | 2 | 1 | | 7. | Mācīšanās pieejas un teorijas. | 2 |  | | 8. | Profesionālās attīstības iespējas. | 1 | 2 | | 9. | *SMART* plānošana un pieeja. | 1 | 1 | | 10. | Sadarbības iespējas profesionālās izaugsmes veicināšanā. | 1 | 1 | | 11. | Holistiska personiskā un profesionālā attīstība. | 1 | 1 | | 12. | Starpvērtējums. Individuālā darba prezentācija. |  | 2 | | 13. | *CV* – dzīves apraksts. | 1 |  | | 14. | *EUROPASS CV* veidošanas darbnīca. |  | 1 | | 15. | Darba intervijas process. | 2 |  | | 16. | Laika pārvaldība, personiskā rīcība un prasmīga pierādījumu ģenerēšana profesionālās kompetences aspektā. | 1 |  | | 17. | Ieskaite. |  | 1 | | 18. | Kursa kopsavilkums un refleksija. | 1 |  | |  | **Kopā: 30** | **18** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli un grupās.  Patstāvīgā darba uzdevumu virsmērķis ir attīstīt un piemērot teorētiskās zināšanas praksē, kā arī veicināt prasmes sadarboties komandā, kas ir būtiskas viesmīlības nozarē.  Studējošie atbilstoši tēmai veic gadījuma analīzes, kā arī, apkopojot un analizējot datus, izstrādā secinājumus un priekšlikumus. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | | Starpvērtējums | 80 | X | X | X | X |  | | Ieskaite | 20 |  |  |  |  | X | |  | 100 |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Biech, E. (2021). *Skills for Career Success* (1st ed.). USA: Berrett-Koehler Publishers.  Loon, M. (2016). *Professional Practice in Learning and Development* (1st ed.). UK: Kogan Page.  Europass. Videopamācība, kā veidot *CV Eiropass* formātā. Apskatīts: 26.09.2023., no: https://europa.eu/europass/en/create-europass-cv |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Sweitzer, H., King, M. (2018). *The Successful Internship*. UK: Cengage Learning EMEA.  Megginson, D., Whitaker, V. (2007). *Continuing Professional Development*. UK: CIPD Kogan Page.  LinkedIn. Videopamācība, lai izvedotu *LinkedIn* kontu. Apskatīts: 26.09.2023., no: https://www.linkedin.com/learning/rock-your-linkedin-profile/connect-to-opportunity-with-linkedin?resume=false |

#### UZŅĒMĒJDARBĪBAS PAMATI

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **UZŅĒMĒJDARBĪBAS PAMATI**  ***MANAGING AND RUNNNING A SMALL BUSINESS*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Dr. oec. Alise Vītola |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Dr. oec. Alise Vītola |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 3. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Pamatzināšanas ekonomikā un uzņēmējdarbības vadībā. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem praktisku izpratni par MVU (maza un vidēja uzņēmuma) vai sociāla uzņēmuma vadīšanas galvenajiem aspektiem, tostarp labu attiecību veidošanu ar klientiem, darbības resursu plānošanu un sadali, risku apzināšanu un vadīšanu, finanšu piesaisti uzņēmējdarbībai, prognozēšanu un budžeta plānošanu, finanšu pārskatu interpretāciju, kā arī biznesa plāna izstrādi. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot uzņēmējdarbības būtību, uzņēmējdarbības ārējās un iekšējās vides ietekmi uz uzņēmuma darbību; 2. izvērtēt MVU (mazo un vidējo uzņēmumu) vai sociālās uzņēmējdarbības ietekmi uz ekonomiku; 3. plānot un pārvaldīt nepieciešamos resursus MVU vai sociālā uzņēmumā tā veiksmīgas darbības nodrošināšanā; 4. izskaidrot un novērtēt klientu attiecību pārvaldības procesu uzņēmumā; 5. izstrādāt un analizēt naudas plūsmas prognozi un budžetu, aprēķināt bezzaudējuma slieksni un interpretēt galvenos finanšu pārskatus; 6. piemērot spēkā esošo regulējumu un tiesību aktus uzņēmējdarbības sākšanai un īstenošanai Latvijā. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Uzņēmējdarbības būtība, uzņēmējdarbības ārējās un iekšējās vides ietekme uz uzņēmuma darbību. | 3 |  | | 2. | Uzņēmējdarbības veidi, MVU (mazo un vidējo uzņēmumu) ietekme uz ekonomiku. | 3 |  | | 3. | Sociālā uzņēmējdarbība, sociālās uzņēmējdarbības ietekme uz ekonomiku. | 3 |  | | 4. | Resursus plānošana un pārvaldīšana MVU vai sociālā uzņēmuma veiksmīgas darbības nodrošināšanai. | 3 |  | | 5. | Klientu attiecību pārvaldības procesi uzņēmumā. | 3 |  | | 6. | Uzņēmējdarbības finansēšanas avoti. | 3 |  | | 7. | Regulējums un tiesību akti uzņēmējdarbības sākšanai un īstenošanai Latvijā. | 3 |  | | 8. | Uzņēmējdarbības riski un to pārvaldīšana. | 3 |  | | 9. | Finanšu pārskati: bilance, peļņas un zaudējumu aprēķins; bezzaudējuma sliekšņa aprēķināšana. | 2 | 2 | | 10. | Naudas plūsmas sagatavošana; finanšu rādītāju aprēķināšana. | 2 | 2 | | 11. | Patstāvīgo darbu prezentācija. |  | 4 | | 12. | Pārbaudes darbs. |  | 4 | |  | **Kopā: 40** | **28** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu, datubāzu un mācību materiālu apguves.  Patstāvīgajā darbā studējošie demonstrē spējas strādāt ar informāciju, radīt jaunu saturu un sagatavot biznesa plānu, kurš ir tehniski noformēts atbilstoši “HOTEL SCHOOL” metodiskajiem norādījumiem.  Kursa beigās studējošie kārto pārbaudījumu, demonstrējot iegūtās zināšanas. Pārbaudījums iekļauj slēgtus un atvērtus jautājumus. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | | Patstāvīgais darbs | 75 | X | X | X | X | X | X | | Eksāmens | 25 | X | X | X | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Carter, S. and Jones-Evans, D. (2012). *Enterprise and Small Business: Principles, Practice and Policy*. UK: Pearson.  Griffiths, A. and Wall, S. (2011). *Economics for Business and Management*. 3rd edition. UK: Pearson. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Burns, P. (2011). *Entrepreneurship and Small Business*. 3rd edition. UK: Palgrave MacMillan.  Down, S. (2010). *Enterprise, Entrepreneurship and Small Business*. UK: Sage.  Ezeriņa, Z. (2016). *Small Business Entreprise*. Special Issue. Volume 1. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Ezeriņa, Z. (2016). *Small Business Entreprise*. Special Issue. Volume 2. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. |

#### MAKROEKONOMIKA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **MAKROEKONOMIKA *MACROECONOMICS*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | MIB, Mg. paed. Olga Zvereva |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | MIB, Mg. paed. Olga Zvereva |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 3. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt priekšstatu par makroekonomiskajiem procesiem, galvenajiem rādītājiem un likumsakarībām atsevišķu saimniecisko vienību un lielu tautsaimniecības sektoru līmenī. Attīstīt studējošo kompetenci analizēt ārējās ietekmes faktorus viesmīlības nozarē, spēju novērtēt jauna biznesa sākšanas riskus un iespējas vai sniegt priekšlikumus strādājoša viesmīlības uzņēmuma darbības uzlabošanai. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. izskaidrot jēdzienu "makroekonomika", kā arī raksturot un analizēt tādus makroekonomiskos rādītājus kā iekšzemes kopprodukts, inflācija, bezdarba līmenis, valsts budžeta deficīts, eksports, imports u. c.; 2. raksturot Eiropas Savienības un Latvijas Republikas ekonomikas struktūru, novērtēt Latvijas Republikas ekonomikas politiku un izaugsmes attīstību, kā arī Eiropas Savienības nozīmi un ietekmi uzņēmējdarbības veicināšanā; 3. paskaidrot finanšu tirgus darbības pamatprincipus, fiskālās un monetārās politikas nozīmi ekonomikas attīstībā; 4. analizēt ārējos ietekmes faktorus viesmīlības nozarē un sniegt priekšlikumus viesmīlības uzņēmuma darbības uzlabošanai. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. Uzņēmējdarbības ārējā vide. Brīvā tirgus ekonomika. Ekonomikas modeļi. Portera piecu spēku analīze. | 1 |  | | 2. | Ekonomiskā vide. Ekonomiskās attīstības tendences. Latvijas ekonomikas struktūra. Pasaules ekonomikas struktūra. | 1 | 1 | | 3. | Sociokulturālā vide. Demogrāfiskās tendences. Darba tirgus viesmīlībā. Nodarbinātība un bezdarbs, darba samaksa. Sociāli ekonomisko pārmaiņu ietekme. | 1 | 1 | | 4. | Ekonomiskā stabilitāte un konkurētspēja. Produktivitāte. Cenas. Maksājumu bilance. Monetārie rādītāji. Ārvalstu tiešās investīcijas. Makroekonomikas rādītāji. | 2 | 1 | | 5. | Ekonomiku un viesmīlības nozari ietekmējošie faktori. Ārējie faktori. *PEST* analīze. Ilgtspējas faktori un indikatori. Tehnoloģiskā vide. Ekoloģiskā vide. | 2 | 1 | | 6. | Politiski tiesiskā vide uzņēmējdarbībā. Pašvaldības iestāžu struktūra un funkcijas. Eiropas Savienības nozīme un ietekme. Spiediena grupas. Tiesiskās un politiskās vides ietekme. | 2 | 1 | | 7. | Likumdošanas process. Tiesību sistēmas struktūra. | 1 |  | | 8. | Latvijas Republikas tiesiskais regulējums. Tiesību akti, kas reglamentē uzņēmējdarbību pakalpojumu nozarē. | 2 | 1 | | 9. | Uzņēmējdarbības sākšana. Biznesa mērķi. Biznesa plāni, biznesa scenāriju modelēšana. Normatīvo aktu prasības uzņēmējdarbības sākšanai un attīstībai. | 2 | 1 | | 10. | Uzņēmuma preču zīme, zīmols. Uzņēmējdarbības forma, veids, klasifikācija. Uzņēmuma reģistrēšana, izmaiņas, reorganizācija, maksātnespēja, likvidācija. | 2 | 1 | | 11. | Dibināšanas līgums. Statūti. Pamatkapitāls. Dalībnieku reģistra nodalījums. Pilnvaras. Balsošana uz pilnvaras pamata. Līdzfinansējuma un atbalsta iespējas. | 2 |  | | 12. | Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās noslēguma ieskaitei. | 1 | 1 | | 13. | Noslēguma rakstveida ieskaite | 2 |  | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošais apmeklē lekcijas un vieslekcijas, piedalās semināros, raksta pārbaudes darbus, veic praktiskos darbus (aizstāvēšana un prezentācijas) un kārto noslēguma rakstveida ieskaiti.  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.  1. Uzstāšanās seminārā ar prezentāciju “Viesmīlības uzņēmuma ārējā vide”. Studējošais izpēta, atlasa un apkopo datus un informāciju par viesmīlības uzņēmuma ārējo vidi, tai skaitā ārējo politiku, valstī pēc izvēles, sagatavo kopsavilkumu un prezentē to seminārā.  2. Patstāvīgais darbs “Viesmīlības nozares makroekonomisko norišu pārskats”, projekta darbs grupās, pārskats ar prezentāciju. Studējošais izpēta, atlasa un apkopo datus un informāciju par izvēlētās valsts ekonomikas struktūru, ekonomikas rādītājiem, ietekmējošiem faktoriem, problēmām, attīstību un aktuālajām tendencēm viesmīlības nozarē.  3. Uzstāšanās seminārā ar prezentāciju “Viesmīlības uzņēmuma dibināšanas prasības dažādās valstīs”, individuālais darbs. Studējošais izpēta, atlasa informāciju par viesmīlības uzņēmuma dibināšanas prasībām valstī pēc izvēles, sagatavo pārskatu un uzstājas seminārā ar prezentāciju. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | 1. patstāvīgais darbs | 10 |  | x |  | x | | 2. patstāvīgais darbs | 40 | x | x | x | x | | 3. patstāvīgais darbs | 10 |  |  |  | x | | Starppārbaudījums | 10 |  | x |  |  | | Noslēguma ieskaite | 30 | x | x | x | x | |  | 100 |  |  |  |  | |
| Obligātā literatūra | 1. Greenlaw, S. A., Shapiro, D. (2018). Openstax. RICE University. The Principles of Macroeconomics. Apskatīts: 30.08.2023., no: <https://openstax.org/details/books/principles-macroeconomics-2e> 2. Melissen, F., Sauer, L. (2018). *Improving Sustainability in the Hospitality Industry (Hospitality Essentials Series)*. 1st edition. UK: Routledge. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. Pasnaka, I. (2014). *Mūsdienu viesmīlības industrija: mērogs un struktūra*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. 2. Latvijas Banka (2023). Macroeconomic Developments Report. 3. Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija. Centrālā statistikas pārvalde. Latvijas makroekonomiskais apskats 2023. 4. Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija (2023). Latvijas ekonomikas attīstības pārskats. 5. OECD (2023). Economic Surveys. Latvia. 6. Eurostat tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no: [http://eurostat.ec.europa.eu](http://eurostat.ec.europa.eu/) 7. Latvijas Republikas Centrālās statistikas pārvaldes tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no: [www.csb.gov.lv](http://www.csb.gov.lv/) 8. Latvijas Republikas Finanšu ministrijas tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no: [www.fm.gov.lv](http://www.fm.gov.lv/) 9. Pasaules Ekonomikas foruma tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no: [www.weforum.org](http://www.weforum.org/) 10. Pasaules Tirdzniecības organizācijas tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no: [www.wto.org](http://www.wto.org/) |

#### IEVADS PĒTNIECĪBĀ

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **IEVADS PĒTNIECĪBĀ**  ***RESEARCH PROJECT*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 4. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Studiju kursi “Studiju darbu noformēšana un prezentēšana”, “Akadēmiskā angļu valoda”. |
| Studiju kursa mērķis | Attīstīt studējošo prasmes un kompetenci pētniecībā, veidot izpratni par pētniecības metodēm, pētījuma etapiem, struktūru, organizāciju un akadēmiskās rakstības pamatprincipiem. Sagatavot studējošos kvalifikācijas darba izstrādei. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot pētījumu stratēģijas un pētījumu veidus; 2. formulēt un pamatot pētījuma problēmu, izstrādāt pētījuma plānu, sagatavot un aizstāvēt tēmas pieteikumu kvalifikācijas darbam; 3. meklēt un kritiski analizēt informāciju dažādos informācijas avotos, publicēto literatūru, interneta resursus un zinātniskās publikācijas; 4. atšķirt kvalitatīvās un kvantitatīvās pētījuma metodes un izmantot tās pētījuma veikšanā; 5. atlasīt, apkopot, analizēt, sistematizēt, interpretēt un argumentēt pētījumā iegūtos datus. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Zinātniskā pētījuma būtība un pētījumu metodoloģijas pamati. Prasības pētījuma prezentēšanai gan rakstveidā, gan mutvārdos. | 2 |  | | 2. | Zinātniskās pētniecības ētika. Plaģiāts. | 2 |  | | 3. | Pētījuma process un tā organizācija. Primārais un sekundārais pētījums. | 2 |  | | 4. | Pētījuma tēmas noteikšana. Pētījuma mērķu, uzdevumu, pētījuma jautājuma/hipotēzes izstrāde. | 2 | 2 | | 5. | Pētnieciskās literatūras un citu avotu analīze. Kritiska pieeja dažādiem informācijas avotiem. Darbs ar datubāzēm un bibliotēkas resursiem. | 2 |  | | 6. | Pētījumu zinātniskā ietvara attīstība. Piemērotas pētījumu metodoloģijas un pieejas. | 4 |  | | 7. | Pētījumu veidi. Kvantitatīvās un kvalitatīvās metodes. | 2 |  | | 8. | Pētījumu veikšana. Parauga izvēle. Datu vākšanas rīki: intervijas un anketas. | 2 |  | | 9. | Iegūto pētījuma rezultātu analīze, interpretācija un prezentācija. | 2 | 4 | | 10. | Pārdomas par pētījumu metodoloģiju un koncepciju izmantojumu. Pētījuma ierobežojumi. Kritiskā domāšana. | 1 | 1 | | 11. | Ieskaite |  | 2 | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošie izstrādā pētniecības priekšlikumu, aizpilda ētikas veidlapu, raksta akadēmisku pētniecisko darbu un pētījuma kopsavilkumu, sagatavo *PowerPoint* prezentāciju un demonstrē to “HOTEL SCHOOL” Lietišķo pētījumu konferencē. Kursa beigās studējošie kārto ieskaiti. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | | Pētniecības priekšlikums | 5 | X | X | X | X |  | | Ētikas veidlapa | 5 | X | X |  | X |  | | Akadēmiskais pētnieciskais darbs | 30 | X |  | X | X | X | | Pētījuma kopsavilkums | 10 | X |  | X | X | X | | Pētnieciskā darba prezentācija un aizstāvēšana | 30 | X |  | X | X | X | | Ieskaite | 10 | X | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Altinay, L., Paraskevas, A.(2010). *Planning research in hospitality and tourism*. USA: Elsevier.  Denscombe, M. (2014). *The good research guide*. 5th edition. UK: Open University Press. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Bell, J. (2010). *Doing Your Research Project*. 5th edition. UK: Open University Press.  Thomas, G. (2013). *How to do your Research project*. UK: SAGE Publications.  Skills you need (n.d.) Research methods. Apskatīts: 30.08.2023., no: https://www.skillsyouneed.com/learn/research-methods.html  Ezerina, Z. (2016). *Presentation and Formatting Guidelines for Academic Papers*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. |

### Nozares obligātie mācību kursi

#### MŪSDIENU VIESMĪLĪBAS NOZARE

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **MŪSDIENU VIESMĪLĪBAS NOZARE**  ***THE CONTEMPORARY HOSPITALITY INDUSTRY*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 1. | 35 | 15 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt teorētiskas un praktiskas zināšanas, kā arī vispārēju izpratni par viesmīlības nozari, tostarp viesmīlības organizāciju darbību plašākas uzņēmējdarbības kontekstā, viesmīlības organizāciju mērķiem, galvenajiem produktiem un pakalpojumiem, kā arī iekšējiem un ārējiem ietekmes faktoriem. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot un analizēt viesmīlības nozares struktūru, darbības jomas un tās devumu tautsaimniecībā; 2. salīdzināt dažādu viesmīlības uzņēmumu organizatorisko struktūru un pārvaldību; 3. definēt pašreizējās un nākotnē paredzamās darbinieku prasmes viesmīlības nozarē; 4. veikt iekšējo (SVID) un ārējo (*PESTLE*) faktoru analīzi, kas ietekmē uzņēmumus viesmīlības nozarē; 5. analizēt pašreizējās un iespējamās attīstības tendences viesmīlības nozarē. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads studiju kursā. | 2 |  | | 2. | Viesmīlības nozares produkti un pakalpojumi, to materiālā un nemateriālā daba. Nozares nozīmība valstu un reģionu ekonomikā. | 3 | 1 | | 3. | Viesmīlības uzņēmumu organizatoriskā struktūra – operacionālie un atbalsta dienesti uzņēmumā. Globalizācija viesmīlībā, viesmīlības uzņēmumu ķēdes un zīmoli. Franšīzes, koncesijas un licencēšanas līgumi. | 6 |  | | 4. | Personāla funkcijas, pienākumi, atbildība, nodarbinātība un karjera nozarē. | 4 | 2 | | 5. | Personāla prioritārās darba iemaņas – viesu apkalpošana, plānošana un organizēšana, komandas darbs, verbālā saziņa, problēmu risināšanas spējas. Personālvadības izaicinājumi un iespējas. | 4 | 2 | | 6. | Grupu darbu prezentācijas – seminārs “Viesmīlības nozares struktūra un pārvaldība”. |  | 2 | | 7. | Viesmīlības komercdarbības ārējie (*PESTLE* ietvars) un iekšējie (SVID analīze) faktori. | 6 | 2 | | 8. | Pašreizējo tendenču un attīstības virzītāji; faktori, kas ietekmē viesmīlības nozari, piedāvājumu un pieprasījumu. | 2 | 2 | | 9. | Patērētāju paradumu tendences, ilgtspējas un ētiskie apsvērumi, digitālās revolūcijas ietekme, jaunie tirgi un zīmola attīstība. | 3 | 1 | | 10. | Viesmīlības produktu un pakalpojumu attīstība. Inovācijas un izstrādes. Pārvaldība atbilstoši jaunākajām tehnoloģijām. | 3 | 1 | | 11. | Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās noslēguma eksāmenam. | 2 | 2 | |  | **Kopā: 50** | **35** | **15** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli un grupās. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu, datubāzu un mācību materiālu apguves.  Pirmajā patstāvīgajā darbā studējošie veic darbu grupās, izstrādājot pārskatu par viesmīlības nozari izvēlētajā valstī, darba tirgu un nepieciešamajām kompetencēm izvēlētajā uzņēmumā.  Otrajā patstāvīgajā darbā studējošie veic patstāvīgu *PESTLE* un SVID analīzi par izvēlēto valsti un viesmīlības uzņēmumu.  Kursa beigās studējošie kārto rakstveida eksāmenu, kurš sastāv no atvērtā un slēgtā tipa jautājumiem. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | |  | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |  | | 1. patstāvīgais darbs grupās | 35 | X | X | X |  |  |  | | 2. patstāvīgais darbs | 35 |  |  |  | X | X |  | | Eksāmens | 30 | X | X |  | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Walker, J. R. (2017). *Introduction to Hospitality*. Global Edition. UK: Pearson.  Reynolds, D., Rahman, I., & Barrows, C. (2021). *Introduction to Hospitality Management* (1st ed.). USA: Wiley.  Barrows, C., Powers, T., & Reynolds, D. (2011). *Introduction to Management in the Hospitality Industry* (10th ed.). USA: Wiley. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Pasnaka, I. (2014). Mūsdienu viesmīlības industrija: attīstības tendences. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Pasnaka, I. (2014). Mūsdienu viesmīlības industrija: profesionālā pasaule bez robežām. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Pasnaka, I. (2014). Mūsdienu viesmīlības industrija: mērogs un struktūra. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Tanji, H. (2014). *Hospitality Career Opportunities: Learn Secrets to Get Jobs in Hotel, Restaurant & Cruise Industry*. USA: CreateSpace Independent Publishing Platform.  Brothers L., Gisler, A. (2005). *Careers in Travel, Tourism, & Hospitality*. USA: McGraw-Hill.  Eiropas viesnīcu klasifikācijas kritēriji HOTELSTARS UNION. Apskatīts: 24.08.23., no: https://www.hotelstars.eu/  Pasaules tūrisma organizācija UNWTO. Apskatīts: 24.08.2023., no: https://www.unwto.org/  Pasaules ceļojumu un tūrisma padome WTTC. Apskatīts: 24.08.2023., no: https://wttc.org/  Viesmīlības nozares žurnāls. Apskatīts: 24.08.23., no: www.thecaterer.com  Starptautiskā viesnīcu un restorānu asociācija. Apskatīts: 24.08.23., no: www.ih-ra.org  Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija. Apskatīts: 24.08.23., no: https://www.lvra.lv/ |

#### ISTABU NODAĻAS DARBA ORGANIZĒŠANA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **ISTABU NODAĻAS DARBA ORGANIZĒŠANA**  ***MANAGING ACCOMODATION SERVICES*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 1. | 35 | 15 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Kurss “Mūsdienu viesmīlības nozare”. Vēlama vispārēja izpratne par viesmīlības un tūrisma nozari, galvenajiem pakalpojumiem un viesu apkalpošanu. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt teorētiskas un praktiskas zināšanas par istabu nodaļu, tās nozīmi un funkciju dažādos izmitināšanas uzņēmumos. Sniegt padziļinātu izpratni un kompetences par viesu uzņemšanas dienesta (VUD) un saimnieciskā dienesta struktūru, darbinieku pienākumiem, darba organizāciju, drošības aspektiem, kvalitātes vadību un ikdienas vadības funkcijām; viesu ciklu, istabu nodaļas atbildību, kā arī tehnoloģiju un inovāciju nozīmi katrā cikla posmā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot un klasificēt viesmīlības nozarē pieejamos izmitināšanas pakalpojumu veidus, salīdzināt to pārvaldības modeļus, identificēt aktuālās un nākotnes tendences; 2. analizēt viesu uzņemšanas nodaļas nozīmi atšķirīgos izmitināšanas uzņēmumos un to organizācijas struktūru, darbinieku darba pienākumus un atbildības jomas; 3. plānot, organizēt, koordinēt un kontrolēt viesu uzņemšanas nodaļas operatīvo darbu visā viesu apkalpošanas ciklā; 4. novērtēt saimnieciskā dienesta ieguldījumu efektīva izmitināšanas pakalpojuma nodrošināšanā, analizēt dienesta struktūru, izskaidrot darbinieku darba pienākumus un atbildības jomas, plānot un pārvaldīt resursus; 5. koordinēt nodaļu sadarbību un informācijas apriti starp viesu uzņemšanas un atbalsta nodaļām (saimnieciskais dienests, tehniskais dienests, drošības dienests) izmitināšanas pakalpojumu nodrošināšanā; 6. analizēt viesnīcas saimnieciskās darbības pārskatus un atskaites un izmantot tajās ietverto informāciju efektīvas darbības organizēšanai. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. | 2 |  | | 2. | Izmitināšanas uzņēmumu veidi un to galvenie pārvaldības modeļi. | 4 | 1 | | 3. | Viesnīcas organizatoriskā struktūra, vadības funkcijas un starpnodaļu komunikācija. | 4 |  | | 4. | Istabu nodaļas un tās funkcijas izmitināšanas pakalpojumu nodrošināšanā dažādos viesmīlības uzņēmumos. Darbinieku amata pozīcijas un darba pienākumi. | 6 | 2 | | 5. | Viesu cikla posmi – pirms ierašanās, ierašanās, uzturēšanās, izbraukšana. Kvalitatīvas viesu apkalpošanas un efektīvas komunikācijas nozīme istabu nodaļas darbā. | 4 | 2 | | 6. | VUD un saimnieciskā dienesta struktūra, funkcijas un darbinieku pienākumi. | 2 |  | | 7. | Saimnieciskā dienesta ikdienas darba organizācija – krājumu pārvaldīšana un prognozēšana, budžets un izdevumu kontrole. Viesu istabu sagatavošana, videi draudzīgas procedūras, ilgtspējība. Darba drošības jautājumi. | 4 | 2 | | 8. | Atbalsta nodaļu (tehniskais dienests, drošības dienests) nozīme izmitināšanas pakalpojumu nodrošināšanā. | 4 | 1 | | 9. | Inovācijas un tehnoloģiju nozīme istabu nodaļas darbā ar mērķi uzlabot viesu uzturēšanās kvalitāti un labsajūtu. | 2 | 1 | | 10. | Saimnieciskās darbības efektivitātes rādītāji – viesnīcas noslogojums, vidējā cena, RevPAR u. c. – un to piemērošana efektīvas darbības nodrošināšanā. | 2 | 2 | | 11. | Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās gala pārbaudījumam. | 1 | 2 | | 12. | Eksāmens. |  | 2 | |  | **Kopā: 50** | **35** | **15** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, tiešsaistes resursu un mācību materiālu apguves. Patstāvīgajā darbā studējošie apmeklē viesnīcu un praktiski pēta viesnīcas istabu dienesta darbu, galvenos pārvaldības procesus, starpnodaļu komunikāciju, inovāciju un tehnoloģiju izmantošanu, kā arī kvalitātes kontroli izvēlētajā viesnīcā. Izpētes darbu iesniedz rakstveidā.  Kursa beigās studējošie kārto rakstveida eksāmenu, kurš sastāv no atvērtā un slēgtā tipa jautājumiem. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | |  | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. |  | | Patstāvīgais darbs | 70 |  | X |  | X | X |  |  | | Eksāmens | 30 | X | X | X | X | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Bardi, J. (2011). *Hotel Front Office Management* (5th ed.). USA: Wiley.  Kasavana, M. L. (2013). *Managing Front Office Operations*. Ninth Edition. USA: Educational Institute of the American Hotel Motel Assoc.  Raghubalan, G., Raghubalan, S. (2009). *Hotel Housekeeping: Operations and Management*. 3rd edition. UK: Oxford University Press.  Tanji, H. (2013). *Hotel Front Office Training Manual with 231 SOP*. USA: ‎ CreateSpace Independent Publishing |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Priedītis, Dz. (2014). *Viesu uzņemšanas dienests: funkcijas un darba procedūras*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Priedītis, Dz. (2014). *Viesu uzņemšanas dienests: darba plānošana un organizēšana*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija. Apskatīts: 24.08.23., no: https://www.lvra.lv/  Viesnīcu klasifikācijas kritēriji HOTELSTARS UNION. Apskatīts: 24.08.23., no: https://www.hotelstars.eu/ |

#### ĒDIENU UN DZĒRIENU NODAĻAS DARBA ORGANIZĒŠANA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **ĒDIENU UN DZĒRIENU NODAĻAS DARBA ORGANIZĒŠANA**  ***MANAGING FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Renāte Ovono |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Renāte Ovono |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 1. | 25 | 15 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem zināšanas par sabiedriskās ēdināšanas nozari, viesnīcu ēdienu un dzērienu nodaļas organizēšanas procesiem, aprīkojumu un tehnoloģijām, apkalpošanas standartiem, kā arī gūt praktiskas pamatiemaņas uzņēmuma veiksmīgas saimnieciskās darbībās nodrošināšanā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot sabiedriskās ēdināšanas nozari, atpazīt dažādu tipu un stilu uzņēmumus atbilstoši nozares klasifikācijas un vērtēšanas sistēmām; 2. identificēt pašreizējās un nākotnes tendences nozarē; 3. demonstrēt profesionālus ēdienu un dzērienu apkalpošanas standartus reālā darba vidē; 4. salīdzināt dažādas saimnieciskās darbības un digitālā mārketinga tehnoloģijas un novērtēt to nozīmi uzņēmuma darbības efektivitātes uzlabošanā; 5. analizēt viesu motivāciju un lēmumu pieņemšanas procesu un izvēlēties piemērotu stratēģiju ēdināšanas uzņēmuma veiksmīgas darbības nodrošināšanā. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Iepazīstināšana ar ēdienu un dzērienu nodaļas darba nozari. Tendences ēdināšanas nozarē. | 6 |  | | 2. | Klientu lēmumu pieņemšanas procesi. Personisko zināšanu un praktisko iemaņu attīstīšana, lai ietekmētu klientu motivāciju un izvēli. | 4 |  | | 3. | Viesmīlības un ēdināšanas uzņēmumu digitalizācija un tās nozīme uzņēmējdarbības efektivitātes uzlabošanā. Pārtikas un dzērienu nozares mārketinga pamati. | 4 | 2 | | 4. | Profesionālā identitāte un prakse. Profesionālu pārtikas un dzērienu apkalpošanas standartu demonstrēšana reālā darba vidē. | 3 | 3 | | 5. | Vadība pārtikas un dzērienu nozarē. Vadības prasmju demonstrēšana pakalpojumu nozares kontekstā. | 3 | 4 | | 6. | Pārtikas un dzērienu procesu vadība saistībā ar izmitināšanas pakalpojumiem. Konferenču un pasākumu vadība. | 4 |  | | 7. | Starptautiskā gastronomija. | 3 |  | | 8. | Ekskursija restorānā. |  | 2 | | 9. | Noslēguma eksāmens un individuālā darba prezentācija. |  | 2 | |  | **Kopā: 40** | **25** | **15** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgā darba organizācija:  kursa noslēgumā studējošie kārto eksāmenu, kurā demonstrē savas apkalpošanas prasmes ēdienu un dzērienu nozares kontekstā. Pārbaudes darbs notiek individuāli. Darbs tiek iesniegts rakstveidā, kā arī studējošie praktiski prezentē darbu noslēguma seminārā.  Uzdevumu raksturojums:   * raksturot pārtikas un dzērienu nozari, tostarp dažādus ēdienu un dzērienu stilus; * analizēt ēdināšanas un dzērienu tirdzniecības vietas, vērtēšanas sistēmas un pašreizējās nozares tendences; * demonstrēt profesionālus ēdienu un dzērienu apkalpošanas standartus reālā darba vidē; * salīdzināt veidus, kā dažādās pārtikas un dzērienu ražotnēs izmanto tehnoloģijas, lai uzlabotu darba efektivitāti. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | Starpvērtējums | 25 | X |  |  | X | | Ieskaite | 75 | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Cousins, J., Foskett, D., Graham, D., Hollier, A. (2019). *Food and Beverage Management* (5th ed.). UK: Goodfellow Publishers.  Hudson, S., Hudson, L. (2017). *Customer Service in Tourism and Hospitality* (2nd ed.). UK: Goodfellow Publishers. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Abukhalifeh, A. (2014). *Improving the Performance of Food and Beverage Department* (1st ed.). Germany: Lambert Academic Publishing.  Boussard, S. (2021). *Food and Beverage Management in the Luxury Hotel Industry* ([edition unavailable]). USA: Business Expert Press. |

#### KLIENTU PIEREDZES VEIDOŠANA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **KLIENTU PIEREDZES VEIDOŠANA**  ***MANAGING THE CUSTOMER EXPERIENCE*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. soc. Iveta Vanaga |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. soc. Iveta Vanaga |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 2. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem pamatzināšanas un izpratni par to, kā viesmīlības uzņēmumi veido viesu pieredzi, analizējot dažādu viesu segmentu vajadzības un vēlmes, izstrādājot stratēģiju potenciālo klientu piesaistei un nostiprinot un attīstot attiecības ar klientiem ilgtermiņā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. identificēt klientu vajadzības, vēlmes un iespējas atbilstoši viesu segmentam; 2. izveidot un analizēt klientu pieredzes karti (*customer experience map*); 3. raksturot klientu attiecību un darījumu vadības sistēmas (*Customer Relation Management* – CRM) un/vai datoru lietojumprogrammu lietošanas pamatprincipus un analizēt to nozīmību klientu pieredzes veidošanā; 4. īstenot klientu pieredzes veidošanas (apkalpošanas) stratēģiju viesnīcas klientu attiecību nostiprināšanai un sadarbības veicināšanai. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Klientu pieredzes pārvaldība viesmīlības nozarē. | 1 |  | | 2. | Tirgus segmentēšana un viesmīlības klientu portreta veidošana. | 2 | 2 | | 3. | Klientu pieredzes karte: izveidošana, analīze un secinājumi. | 3 | 2 | | 4. | Klientu saskarsmes punkti, to pārvaldība. | 2 | 2 | | 5. | Starppārbaudījuma darbs. | 2 |  | | 6. | Klientu attiecību un darījumu vadības sistēmas (*Customer Relation Management – CRM*). | 3 |  | | 7. | Jauno tehnoloģiju izmantojums viesmīlības nozarē klientu pieredzes veidošanā. Digitālās tehnoloģijas klientu attiecību pārvaldībā. Digitālās tehnoloģijas komunikācijā un tīklošanā. | 2 |  | | 8. | Sociālo mediju komunikācija viesmīlības nozarē, tās nozīme klientu apkalpošanā un klientu pieredzes veidošanā. | 2 | 2 | | 9. | Klientu apkalpošanas stratēģijas pamatelementi, viesmīlības nozares īpatnības. | 2 | 1 | | 10. | Noslēguma ieskaite. | 2 |  | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošie apmeklē lekcijas, piedalās semināros, raksta pārbaudes darbus, veic praktiskos darbus (aizstāvēšana un prezentācijas) un kārto ieskaiti. Lekcijas, noslēguma rakstveida ieskaite, 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. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | Uzstāšanās seminārā ar prezentāciju – 1 | 25 | X | X |  |  | | Uzstāšanās seminārā ar prezentāciju – 2 | 25 |  |  | X | X | | Starppāŗbaudījums | 20 | X |  | X |  | | Noslēguma ieskaite | 30 | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Horner, S., Swarbrooke, J. (2016). *Consumer Behaviour in Tourism*. USA: Taylor and Francis Group.  Robbins, S., Judge, T., Vohra, N. (2018). *Organizational Behavior*, 18th edition. India: Pearson India. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Pasnaka, I. (2014). *Klientu apkalpošana – Darba kultūra, kas vērsta uz klientu*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Pasnaka, I. (2014). *Klientu apkalpošana – Kvalitātes nozīme un vadība*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Pasnaka, I. (2014). *Klientu apkalpošana – Prasību uzzināšana un piepildīšana*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Pasnaka, I. (2014). *Klientu apkalpošana – Profesionālā terminoloģija angļu valodā.* Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Tanji, H. (2014). *Hospitality Career Opportunities: Learn Secrets to Get Jobs in Hotel, Restaurant & Cruise Industry.* 1st edition. USA: CreateSpace Independent Publishing Platform. |

#### LIKUMI VIESMĪLĪBAS NOZARĒ

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **LIKUMI VIESMĪLĪBAS NOZARĒ *LAWS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | MIB, Mg. paed. Olga Zvereva |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | MIB, Mg. paed. Olga Zvereva |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 3. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Attīstīt studējošo izpratni par Latvijas Republikas un Eiropas Savienības tiesiskā regulējuma prasībām, tostarp darba tiesību, patērētāju tiesību u. c. regulējuma ietekmi uz viesmīlības uzņēmuma darbību, un riskiem, kas saistīti ar to pārvaldību, kā arī sniegt praktiskas zināšanas par ētiskajiem apsvērumiem viesmīlības pakalpojumu jomā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot un skaidrot normatīvo aktu prasības un ētiskos apsvērumus viesmīlības pakalpojumu jomā; 2. paskaidrot darba tiesību pamatprincipus un identificēt darba tiesiskā regulējuma ietekmi uz uzņēmējdarbības praksi un lēmumu pieņemšanu; 3. piemērot patērētāju tiesības tūrisma nozarē reglamentējošos normatīvos aktus; 4. izstrādāt ar tiesisko regulējumu saistītu risku pārvaldības plānu viesmīlības uzņēmumam un sniegt priekšlikumus risku samazināšanai vai novēršanai. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt. d. | | 1. | Ievads kursā. Normatīvo aktu prasības viesmīlības pakalpojumu jomā. Vadlīnijas komersantiem. Risku pārvaldības plāns. Līgumsaistības. | 3 | 2 | | 2. | Normatīvo aktu prasības komercdarbības sākšanai un attīstībai viesmīlības pakalpojumu nozarē. Dokumentu pārvaldības prasības un noteikumi. | 3 | 1 | | 3. | Licences viesmīlības darbībā. Licencēšana, sertifikācija un kontrole. Produktu sertifikācija. | 2 | 1 | | 4. | Darba tiesības un darba attiecības. Darba tiesisko attiecību normas. Darbinieku pienākumi un atbildība. Iekšējās kārtības noteikumi. Profesijas standarti. | 2 | 1 | | 5. | Darba un vides aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības normatīvo aktu prasības. Sanitārās, vispārējās un personiskās higiēnas normas un prasības. | 3 | 1 | | 6. | Personas datu aizsardzības prasības. Patērētāju aizsardzības tiesiskais regulējums. Cenu norādīšana un reklāma. Distances tirdzniecība. Līgumi ar patērētājiem. | 3 | 1 | | 7. | Viesmīlības uzņēmuma vides pārvaldības sistēmas un kvalitātes vadības standarti. Profesionālās, vispārējās ētikas un konfidencialitātes pamatprincipi. | 2 | 1 | | 8. | Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās ieskaites darbam. | 1 | 1 | | 9. | Noslēguma rakstveida ieskaite | 2 |  | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošais apmeklē lekcijas un vieslekcijas, piedalās semināros, raksta pārbaudes darbus, veic praktiskos darbus (aizstāvēšana un prezentācijas) un kārto noslēguma rakstveida ieskaiti.  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.  1. Uzstāšanās seminārā “Viesmīlības nozares normatīvo dokumentu prasības”, prezentācija *PowerPoint*, individuāli. Studējošais izpēta, atlasa informāciju par viesmīlības nozares normatīvo dokumentu prasībām pēc izvēlētās tēmas, prezentē to kopsavilkumu seminārā.  2. Patstāvīgais darbs, projekta darbs grupās, pārskats un prezentācija “Ar tiesisko regulējumu saistīto risku pārvaldības plāns viesmīlības nozares uzņēmumam”. Studējošais identificē ar tiesisko regulējumu saistītus riskus viesmīlības uzņēmumam, izstrādā un prezentē risku pārvaldības plānu. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | |  | | 1. | 2. | 3. | 4. |  | | 1. patstāvīgais darbs | 20 | X | X |  |  |  | | 2. patstāvīgais darbs | 40 | X | X | X | X |  | | Starppārbaudījums | 10 | X | X | X |  |  | | Noslēguma ieskaite | 30 | X | X | X |  |  | |  | 100 |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | 1. Pārtikas aprites uzraudzības likums. LR Saeimas 1998. gada 19. februāra likums. Latvijas Vēstnesis 1998. gada 6. martā Nr. 60/61. Spēkā no 20.03.1998. 2. Komerclikums. LR Saeimas 2000. gada 13. aprīļa likums. Latvijas Vēstnesis 2000. gada 4. maijā Nr. 158/160. Spēkā no 01.01.2002. 3. Darba aizsardzības likums. LR Saeimas 2001. gada 20. jūnija likums. Latvijas Vēstnesis 2001. gada 6. jūlijā Nr. 105. Spēkā no 01.01.2002. 4. Darba likums. LR Saeimas 2001. gada 20. jūnija likums. Latvijas Vēstnesis 2001. gada 6. jūlijā Nr. 105. Spēkā no 01.06.2002. 5. Preču un pakalpojumu drošuma likums. LR Saeimas 2004. gada 7. aprīļa likums. Latvijas Vēstnesis 2004. gada 28. aprīlī Nr. 66. Spēkā no 01.05.2004. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu. 2. Tūrisma likums. LR Saeimas 1998. gada 17. septembra likums. Latvijas Vēstnesis 1998. gada 7. oktobrī Nr. 287. Spēkā no 01.01.1999. 3. Reklāmas likums. LR Saeimas 1999. gada 20. decembra likums. Latvijas Vēstnesis 2000. gada 10. janvārī Nr. 7. Spēkā no 24.01.2000. 4. Rācenāja, N. (2009). *Darba līgums kā tiesību avots*. Rīga: Biznesa augstskola Turība. 5. Slaidiņa, V., Skultāne, I. (2011). *Darba tiesības*. Rīga: Zvaigzne ABC. 6. EUR-LEX. Summaries of EU legislation. Apskatīts: 30.08.2023., no: <http://europa.eu/legislation_summaries/index_en.htm> 7. EUR-LEX tīmekļvietne. Apskatīts: 30.08.2023., no: <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en> |

#### KVALITĀTES VADĪBA VIESMĪLĪBĀ

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **KVALITĀTES VADĪBA VIESMĪLĪBĀ**  ***QUALITY MANAGEMENT IN HOSPITALITY*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 3. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem praktiskās un teorētiskās zināšanas par kvalitātes vadības pamatiem viesmīlībā, kvalitātes vadības sistēmām un standartiem viesmīlībā, produktu un pakalpojumu kvalitātes raksturlielumiem, viesu apmierinātības novērtēšanu un mērīšanu, kā arī kvalitātes vadības sistēmas ieviešanu, uzturēšanu un attīstību. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. paskaidrot kvalitātes jēdzienu un to ietekmējošos faktorus; raksturot kvalitātes vadības principus viesmīlības uzņēmumā; 2. novērtēt viesmīlības uzņēmuma pakalpojumu kvalitāti un izstrādāt priekšlikumus tās uzlabošanai viesnīcā; 3. organizēt sistemātisku klientu atsauksmju par viesnīcas pakalpojumiem iegūšanu un apstrādi; 4. sadarbībā ar viesnīcas nodaļām uzturēt kvalitāti nodrošinošos procesus. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. Kvalitātes izpratne. Kvalitātes un kvalitātes vadības jēdzieni. Kvalitātes vadības pamatprincipi un elementi. Kvalitātes vadība kā sistēma. | 2 |  | | 2. | Kvalitātes principi un tehnoloģijas. Pieejas kvalitātes pārvaldībai: Šuharta, Deminga, Jurana, Feigenbauma, Krosbija, Išikavas teorijas. Līdzības un atšķirības. | 2 | 2 | | 3. | Klientu apmierinātība, izprašana un vajadzību noteikšana. Nepārtraukta pilnveidošana un efektīvu metožu izvēle. Iekšējie un ārējie klienti. | 2 | 2 | | 4. | Kvalitātes nodrošināšanas sistēma. ISO 9000 sērijas standarti. Kvalitātes pārvaldības sistēmas struktūra, izmantošana, izmaksas, īstenošana, dokumentācijas izmantošana, standartu piemērošana, rīcības plāna izstrāde, novērtēšanas metodikas. | 4 |  | | 5. | Kvalitātes vadības sistēmas attīstītības plāns. Kvalitātes kontroles nepieciešamība, kvalitātes kontroles vēsture, kvalitātes sistēmas un akreditācijas. | 2 |  | | 6. | Kvalitātes audits. Kvalitātes kontroles metodes. Kvalitātes mērījumi: dokumentācijas sistēmas, procedūru ieviešana visām darbībām, katras procedūras izvērtēšana, salīdzinājumi ar iepriekšējās darbības rezultātiem / nākotnes plāniem. | 2 |  | | 7. | Kvalitātes sistēmas sertifikācija un pilnveidošana. Nozares standarti. Konkurenti, salīdzinošā novērtēšana. Pakalpojumu uzlabošana. | 2 |  | | 8. | Atgriezeniskā saite. Klientu atsauksmes. Metodes atgriezeniskās saites nodrošināšanai: aptaujas, anketas, sūdzību procedūras, fokusa grupas, atklātas sanāksmes. Komunikācijas nozīme visā organizācijā. Situācijas noskaidrošana, vajadzīgās rīcības noteikšana, ierakstu precizitāte. | 2 | 2 | | 9. | Kvalitātes pārvaldības principu piemērojums. Pašnovērtējums: pašnovērtējuma jēdziens, pamatotība. Personāla konsultācijas. | 3 | 1 | | 10. | Ieskaite |  | 2 | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu, datubāzu un mācību materiālu apguves. Patstāvīgais darbs – prezentācija un referāts.  Studējošo uzdevums ir uzlabot kvalitātes pārvaldības sistēmu viesmīlības uzņēmumā. Studējošie izvēlas uzņēmumu, analizē tā izmantotās *TQM* metodes. Piemērojot kvalitātes vadības principus, zinātnieku idejas un teorijas, pazīstamākos modeļus, kas mēra pakalpojumu kvalitāti, studējošie iesaka veidus, kā uzlabot organizācijas darbību un apkalpošanas līmeni. Studējošie rāda prezentāciju un iesniedz referātu “X uzņēmuma kvalitātes vadības metožu izmantošana” (ne mazāk kā 15 lappuses, ar titullapu, satura rādītāju, ievadu, trim daļām, noslēgumu, atsaucēm). Prezentācijā un referātā jābūt:   * teorētiskajam materiālam par kvalitātes vadību (1. daļa); * vispārējam uzņēmuma aprakstam, situācijas aprakstam (konkrētam gadījumam, sliktas kvalitātes vadības piemēriem) uzņēmumā (2. daļa); * ieteikumiem uzlabojumiem (3. daļa). |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | Prezentācija | 40 | X | X | X | X | | Referāts | 40 | X | X | X | X | | Ieskaite | 20 | X | X |  |  | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Dale, B. G., Bamford, D. (2016). *Managing Quality: An Essential Guide and Resource Gateway*. 6th edition. USA: Wiley.  Hoyle, D. (2007). *Quality Management Essentials*. USA: Elsevire. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.perlego.com/book/1624246/quality-management-essentials-pdf |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. Al-Ababneh, M. (2021). The implementation of Total Quality Management (TQM) in the hotel industry. International Journal of Tourism and Hospitality, Vol. 1, No. 1, January 2021, pp. 25-34., [tiešsaiste]. Pieejams: https://ssrn.com/abstract=3775392  2. Al-Ababneh, M.M., Al-Shakhsheer, F.J., Al-Badarneh, M.B. & Masadeh, M.A. (2022). The Role of Total Quality Management Practices in Improving Service Recovery Performance through Service Innovation in Jordan’s Five-Star Hotels. African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure, 11(1):169-189 DOI: https://doi.org/10.46222/ajhtl.19770720.219 [tiešsaiste]. Pieejams: https://www.ajhtl.com/uploads/7/1/6/3/7163688/article\_13\_11\_1\_169-189\_1\_.pdf  3. Hussain, M. Khan, J. (2020). Key Success Factors of Total Quality Management (Tqm) for the Hospitality Sector. A Critical Review of the Literature. European Journal of Hospitality and Tourism Research, Vol.8, No.2, pp.1-17. [tiešsaiste]. Pieejams: https://www.eajournals.org/wp-content/uploads/Key-Success-Factors-of-Total-Quality-Management-TQM-for-the-Hospitality-Sector.pdf  4. Sin, K., Lo, M., Mohamad, A., AL MAMUN, A., & Sim, C. (2023). Selecting Total Quality Management (TQM) Best Practices in the Hotel Industry Environment: A Hybrid Model based on DEMATEL and ANP. International Journal of Supply and Operations Management, 10(3), 245-270. doi: 10.22034/ijsom.2023.108972.2097 [tiešsaiste]. Pieejams: http://www.ijsom.com/article\_2908\_41137d468d633ac6cc048ae8de09f343.pdf  Nikadimovs, O. (2017). *Quality management in Business*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Grigoroudis, E., Siskos, Y. (2012). *Customer Satisfaction Evaluation: Methods for Measuring and Implementing Service Quality*. USA: Springer.  Kandampully, J., Mok, C., Sparks, B. (2013). *Service Quality Management in Hospitality, Tourism, and Leisure.* USA: Routledge.  Or, M. (2014). *Star Quality Hospitality:The Key to a Successful Hospitality Business*. UK: Rethink Press.  Hamadache, A. (2013). *21 Ways to Create Impeccable Hotel Customer Service that leaves a Lasty Impression*. UK: Rethink Press. |

#### VIESNĪCAS VADĪBAS DATORPROGRAMMAS

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | ***VIESNĪCAS VADĪBAS DATORPROGRAMMAS***  ***HOTEL MANAGEMENT SOFTWARE*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | *Mg. oec. Dzintars Priedītis* |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | *Mg. oec. Dzintars Priedītis* |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 3. | 12 | 38 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Kurss “Istabu nodaļas darba organizēšana”. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem vispārīgu priekšstatu par jaunākajām tehnoloģijām un to nozīmi saimnieciskās darbības efektivitātes nodrošināšanā, kā arī digitalizācijas un automatizācijas iespējām viesmīlības uzņēmumos. Praktiski iepazīties ar dažādu datorprogrammu un lietotņu veidiem, vērtēt to ieguvumus un trūkumus. Attīstīt praktiskas iemaņas darbā ar viesnīcas vadības datorprogrammu *Oracle Opera PMS*. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. izskaidrot un pamatot informācijas un komunikācijas tehnoloģiju nozīmi viesmīlības uzņēmumos; 2. identificēt digitalizācijas un automatizācijas iespējas viesnīcu operatīvajā darbībā, kā arī klientu pieredzes veidošanā; 3. izvērtēt dažādu tehnoloģiju un rīku (*PMS*, *RMS*, *POS* u. c.) ieguvumus un trūkumus; 4. identificēt viesmīlības un tūrisma nozares aktuālās un jaunākās tendences digitālo tehnoloģiju jomā; 5. izmantot datorprogrammu *Oracle Opera PMS* galveno funkciju izpildē visā viesu apkalpošanas ciklā (profila izveidei, rezervācijas veikšanai, iereģistrēšanai/izreģistrēšanai, darbā ar rēķiniem un atskaitēm); 6. kontrolēt viesu tiešsaistes apkalpošanas procesus, izmantojot *Oracle Opera PMS* viesnīcas vadības sistēmu. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. Informācijas tehnoloģijas viesnīcā un to stratēģiskā nozīme. | 2 |  | | 2. | Jaunākās tehnoloģijas un inovācijas. Tehnoloģiju attīstības tendences tūrisma nozarē. | 2 |  | | 3. | Galveno viesnīcas vadības datorprogrammu (*PMS*, *CRM*, tiešsaistes kanālu pārvaldītāja, biznesa inteliģences instrumentu u. c.) funkcionalitāte, darbības principi un savstarpējā savietojamība. Lielākie datorprogrammu izstrādātāji. | 4 | 4 | | 4. | Rezervēšanas modulis, tā darbības principi, priekšrocības un trūkumi. | 2 | 2 | | 5. | Digitālā mārketinga rīki un to izmantošana. | 2 | 2 | | 6. | Patstāvīgā darba prezentācija. |  | 2 | | 7. | Ievads darbā ar *Oracle Opera PMS*. Profilu veidošana un to izmantošana komunikācijā ar viesi. |  | 4 | | 8. | Cenu un viesnīcas numuru pārvaldība. Rezervācijas veikšana. |  | 8 | | 9. | Iereģistrēšana un izreģistrēšana. Grupu rezervācijas. |  | 8 | | 10. | Pārskati un norēķini. Uzskaite un kontrole. |  | 4 | | 11. | Studiju rezultātu pārskatīšana, gatavošanās noslēguma pārbaudījumam. |  | 2 | | 12. | Noslēguma pārbaudījums. |  | 2 | |  | **Kopā: 50** | **12** | **38** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošie veic individuālu izpēti par izvēlēto viesnīcas datorprogrammu, prezentē to praktiskajā seminārā, kā arī atbild uz pasniedzēja jautājumiem.  Kursā tiek izpildīti individuāli praktiskie darbi ar *Oracle Opera PMS*. Tiek nodrošināta datorklase ar viesnīcas vadības datorprogrammu *Oracle Opera PMS*. Studējošie strādā individuāli pasniedzēja vadībā, izpildot gan individuāli, gan grupai dotos uzdevumus:  Kursa beigās studējošie kārto eksāmenu, kurš sastāv no praktiskiem uzdevumiem *Oracle Opera PMS*. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | |  | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. |  | | Patstāvīgais darbs | 40 | X | X | X | X |  |  |  | | Eksāmens | 60 |  |  |  |  | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Oracle Opera PMS dokumentācija. Apskatīts: 24.08.23., no: https://docs.oracle.com/cd/E53533\_01/index.html  Viesnīcu datorprogrammu salīdzinājums, apskati, ieteikumi. Apskatīts: 24.08.23., no: https://hoteltechreport.com/  Dažādu datorprogrammu, t. sk. viesnīcu datorprogrammu, salīdzinājums, reitingi. Apskatīts: 24.08.23., no: https://www.capterra.com/ |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti |  |

#### PĀRDOŠANAS VADĪBA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **PĀRDOŠANAS VADĪBA**  ***SALES MANAGEMENT*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Sabīne Jansone |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Sabīne Jansone |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 3 | 3. | 21 | 9 | Ieskaite | 45 | 75 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Kursi “Mūsdienu viesmīlības nozare” un “Istabu nodaļas darba organizēšana”. |
| Studiju kursa mērķis | Iepazīstināt studējošos ar pārdošanas vadību mūsdienu viesmīlības nozarē – augstas dinamikas un konkurences apstākļos, ko veicina straujā e-komercijas attīstība un globalizācija. Sniegt dziļākas zināšanas par klientu vajadzību izpratnes nozīmību, galvenajiem pārdošanas procesiem, t. sk. svarīgākajiem finanšu un efektivitātes rādītājiem. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. paskaidrot un raksturot pārdošanas vadības principus viesmīlības nozarē, pārdošanas organizācijas struktūru un pārdošanas personāla galvenās kompetences; 2. analizēt pārdošanas procesus, sasniegtos rezultātus, kā arī aprēķināt galvenos pārdošanas indikatorus; 3. piemērot veiksmīgas pārdošanas principus viesmīlības nozarē: piedāvāt viesnīcas pakalpojumus potenciāliem klientiem, pamatojoties uz viņu vajadzībām, vēlmēm, iespējām, kā arī uzturot attiecības ar esošajiem klientiem; 4. veikt galvenos finanšu aprēķinus pārdošanas procesa nodrošināšanai. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads: kursa mērķis, plānotie rezultāti, lekciju plāns. | 1 |  | | 2. | Pārdošanas vadības galvenie mērķi. Pārdošanas vadības specifika viesmīlības nozarē. | 2 | 1 | | 3. | Pārdošanas vadības pieejas (*business to business B2B, customer to customer C2C*), to ietekme uz patērētāja un pārdevēja funkcijām. Klientu attiecību pārvaldība. | 3 | 1 | | 4. | Jauno tehnoloģiju ietekme uz pārdošanas vadības vidi. Tiešsaistes vides analīze. | 3 | 1 | | 5. | Vieslekcija “Pārdošanas nodaļu struktūra viesmīlības nozarē un tās atšķirības no tradicionāli organizētiem procesiem pārdošanas nodaļās”. | 3 | 1 | | 6. | Viesmīlības nozarē izmantojamie izplatīšanas kanāli viesmīlības uzņēmumiem: tīmekļvietnes, sociālie tīkli, centralizētās izplatīšanas sistēmas, tiešsaistes tūrisma operatori. | 3 | 1 | | 7. | Pārdošanas tehnikas uzņēmuma iekšējā vidē: *upgrade* istabas, darbinieku motivācijas programmas. Pārdošanas cikls. Nozarei specifiska pārdošanas cikla pārvaldība. | 2 | 1 | | 8. | Pārrunu metodes un taktika: pārdošanas noslēgšana, iebildumu izskatīšana, kad teikt “nē”, pārdošanas ētika. | 2 | 1 | | 9. | Saikne starp pārdošanas vadību un ieņēmumu pārvaldību. Veiktspējas darbības rādītāju analīze. | 2 | 1 | | 10. | Patstāvīgo darbu prezentēšana. Kursa noslēgums. |  | 2 | |  | **Kopā: 30** | **21** | **9** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu, datubāzu un mācību materiālu apguves.  Pirmajā patstāvīgajā darbā studējošie analizē viesmīlības uzņēmumu no pārdošanas vadības aspekta.  Kursa noslēgumā studējošie kārto ieskaiti, kurā apliecina spējas kritiski izvērtēt viesmīlības uzņēmuma sniegtos pakalpojumus, veikt galvenos aprēķinus pārdošanas procesu nodrošināšanai. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | Starpvērtējums | 30 | X | X | X |  | | Ieskaite | 70 | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | James, R. A. (2012). *Hospitality Sales and Marketing*. USA: Prentice hall.  Guenzi, P. and Geiger, S. (2017). *Sales Management*. 1st edition. USA: Bloomsbury Publishing.  Jobber, D. and Lancaster, G. (2015). *Selling and Sales Management*. 10th edition. UK: Pearson. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Smith, R. A. and Siguaw, J. (2011). *Strategic Hospitality Leadership*. 1st edition. USA: Wiley.  Rogers, B. (2011). *Rethinking Sales Management*. 1st edition. USA: Wiley.  Hoyer, W. D., MacInnis, D. J., & Pieters, R. (2016). *Consumer behavior.* USA:Cengage learning.  Ņikadimovs, O. (2016). *Sales Development and Merchandising*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. |

#### KONFERENČU UN BANKETU ORGANIZĒŠANA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **KONFERENČU UN BANKETU ORGANIZĒŠANA**  ***MANAGING AND PLANNING AN EVENT*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Gaļina Bukovska |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Gaļina Bukovska |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 3. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Kurss “Mūsdienu viesmīlības industrija”. Pamatzināšanas *MS Office.* |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem zināšanas un izpratni par pasākumu un konferenču nozari, darba pienākumiem un nepieciešamajām vadības prasmēm. Attīstīt praktiskas iemaņas organizēt un kontrolēt dažādu pasākumu norisi, kā arī novērtēt to efektivitāti atbilstoši organizācijas mērķiem. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot un analizēt pasākumu organizēšanas posmus (izpēti, izstrādi un saskaņošanu) atbilstoši klientu prasībām; 2. izstrādāt un ieviest pasākumu norises nosacījumus un procedūras atbilstoši starptautiskiem standartiem; 3. pārvaldīt konferenču un pasākumu resursus un loģistiku, koordinēt sadarbību ar ārpakalpojumu sniedzējiem pilna spektra pakalpojuma nodrošināšanai klientiem; 4. novērtēt pasākumu norisi saskaņā ar klientu prasībām, kā arī tā efektivitāti atbilstoši uzņēmējdarbības mērķiem. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads tēmā. Darījumu un pasākumu tūrisms. Dažādas pasākumu kategorijas banketu un konferenču nozarē. Jaunas tendences un tehnoloģiju ietekme pasākumu nozarē. | 5 | 2 | | 2. | Vadības prasmes, kas ir nepieciešamas darbam pasākumu nozarē, – dažādi amati un pienākumi, galvenie organizatoriskie pienākumi, personiskās īpašības un prasmes. | 3 | 1 | | 3. | Konferenču un pasākumu telpu izkārtojumi, nepieciešamie profesionālie standarti. | 3 | 2 | | 4. | Pasākumu tehnoloģijas un tehniskā aprīkojuma prasības. | 4 | 2 | | 5. | Papildu pakalpojumi– ēdināšanas pakalpojumi un īpašas prasības; darījumu centra telpas un pakalpojumi. | 3 |  | | 6. | Piedāvājuma sagatavošana, budžeta izstrāde. | 6 | 5 | | 7. | Pasākumu norises nosacījumi, starptautiskie standarti. (drošības un kvalitātes kontrole, zaļais kurss, VDAR un citi). | 4 |  | |  | **Kopā: 40** | **28** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studiju kursā tiek pildīti praktiskie un grupu darbi, kas paredz literatūras izpēti, statiskās un plašsaziņas līdzekļos publicēto materiālu analīzi, apkopojumu un secinājumu veikšanu. Tiek paredzēti praktiskie darbi grupās un individuāli, kā arī patstāvīgie darbi, kuru rezultāti tiek prezentēti, pamatoti ar konkrētu analīzi un kuros studējošie piedalās diskusijā un viedokļu apmaiņā ar pārējiem studējošajiem, – seminārs. Kursā beigās studējošie kārto rakstveida eksāmenu, kurš sastāv no atvērtā un slēgtā tipa jautājumiem. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | |  | | 1. | 2. | 3. | 4. |  | | Starpvērtējums | 50 | X | X | X |  |  | | Eksāmens | 50 |  |  |  | X |  | |  | 100 |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Allen, J. (2009). *Event Planning: The Ultimate Guide To Successful Meetings, Corporate Events, Fundraising Galas, Conferences, Conventions*. USA: Wiley.  Conway, D. G. (2009). *The Event Manager's Bible: The Complete Guide to Planning and Organising a Voluntary or Public Event*. UK: Robinson. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. Rubene, T. (2015). *Konferenču un banketu organizācijas vadība. Banketu plānošana, apkalpošana un kvalitātes vadība*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. 2. Getz, D. (2021). *Dictionary of Events Studies, Event Management and Event Tourism*. ‎UK: Goodfellow Publishers. 3. Davidson, R. (2019). *Business Events* (2nd Edition). UK: Routledge. 4. Astroff, M. T.(2011). *Convention Management and Service*. USA: Educational Institute of the American Hotel Motel Assoc. 5. Torkildsen, G.(2005). *Leisure and Recreation Management*. UK: Routledge. 6. Baranov, S. I. (2009). *MICE. Opitnoje Projektirovanije*. Russia: Pablik Pro. 7. Milic, M. (2010). The history and development of meetings. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.seebtm.com/en/the-history-and-development-of-meetings-industry/ 8. ICCA. (2019). Ambassador Programme Publications. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.iccaworld.org/knowledge/benefit.cfm?benefitid=3716 9. American Express Global Business Travel. (2019). Global Meetings and Events Forecast. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.amexglobalbusinesstravel.com/ca/meetings-events/meetings-forecast/ (2019), https://www.amexglobalbusinesstravel.com/the-atlas/2018-global-meetings-events-forecast/ (2018), https://www.amexglobalbusinesstravel.com/the-atlas/2017-global-meetings-events-forecast/ (2017). 10. Weber, K., Ladkin, A. (2005). Trends Affecting the Convention Industry in the 21st Century. *Journal of Convention & Event Tourism*, Volume 6, Issue 4. 11. Skift (2017). The State of Conferences and Events 2017. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://research.skift.com/reports/state-conferences-events-2017/ 12. Sanders, K. C. (2019). A Brief History of Event Planning & Coordinating (And Why It’s So Important). Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.socialtables.com/blog/event-planning/history-coordinating/   Videomateriāli:   1. The MICE Industry. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.youtube.com/watch?v=t8mNZps07do 2. CONVENE 2020. Rob Davidson || A Deep Dive into the Latest Meeting Industry Trends. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.youtube.com/watch?v=wcijTV0a8tU 3. MICE Tourism - Meetings Industry. https://www.youtube.com/watch?v=J-gF-psvROA 4. Behind the scenes: Luxury wedding, London. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.youtube.com/watch?v=7DQ03MdRT7I 5. Day in the Life: Events Manager – Roger Hooker. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.youtube.com/watch?v=oUjCwvRmU2s 6. Life of the event manager. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.youtube.com/watch?v=5HzMbSGg6VA 7. Plan event sample. Apskatīts: 12.09.2023., no: https://www.youtube.com/watch?v=pJXb8dPLMVI   Terminoloģijas avoti [tiešsaiste]:   1. https://www.mpi.org/search?q=terminology 2. https://www.eventplannerspain.com/en/glosario 3. http://www.micefinder.com/mice-glossary.html 4. http://www.termcoord.eu/wp-content/uploads/2016/07/meeting-industry-terminology.pdf |

#### SAGĀDE UN ILGTSPĒJĪGA RESURSU PĀRVALDĪBA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **SAGĀDE UN ILGTSPĒJĪGA RESURSU PĀRVALDĪBA**  ***HOSPITALITY SUPPLY CHAIN MANAGEMENT*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Romāns Artamonovs |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 4. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Pamatzināšanas par viesnīcu vadību. Kursi “Mūsdienu viesmīlības industrija”, “Istabu nodaļas darba organizēšana”, “Ēdienu un dzērienu nodaļas darba organizēšana”. |
| Studiju kursa mērķis | Iepazīstināt studējošos ar ilgtspējīgu un atbildīgu resursu pārvaldību uzņēmumā un sniegt praktiskas zināšanas par sagādes procesiem viesnīcā, izvērtējot viesnīcas nodaļu vajadzības, atlasot ārpakalpojuma sniedzējus un piegādātājus, organizējot piegādes un nodrošinot pakalpojumu un preču kvalitātes kontroli. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. raksturot ilgtspējīgas resursu pārvaldības un sagādes procesa principus viesmīlības kontekstā; 2. analizēt pakalpojumu sniegšanai nepieciešamos tehniskos un tehnoloģiskos resursus (iekārtas un aprīkojumu) viesnīcas nodaļās; 3. organizēt sadarbībā ar viesnīcas vadību nepieciešamo nodrošinājuma iepirkumu, pamatojoties uz piedāvājuma izvērtējumu; 4. izvērtēt un atlasīt ārpakalpojumu sniedzējus un piegādātājus un organizēt ikdienas sadarbību ar tiem pakalpojumu vai preču nodrošināšanai; 5. nodrošināt iepirkto vai īrēto pakalpojumu vai preču kvalitātes kontroli; 6. ierosināt uzlabojumus ilgtspējīgas resursu izmantošanas stratēģijas izstrādei viesmīlības uzņēmumā. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. Kas ir sagāde un ilgtspējīga resursu pārvaldība? | 2 |  | | 2. | Resursu pārvaldības galvenie principi. | 2 |  | | 3. | Resursi – efektīva un ilgtspējīga resursu plānošana un pārvaldība. | 2 | 1 | | 4. | Sagādes organizācijas – tehnoloģiju lietojums. | 2 | 2 | | 5. | Sagādes ķēdes pārvaldība – attiecības ar piegādātājiem un loģistikas pakalpojumu sniedzējiem. Priekšrocības, ko sniedz efektīva sagādes ķēdes pārvaldība. | 2 | 1 | | 6. | Iepirkumu stratēģiju, politikas un procedūru izstrāde. Pieprasījuma pārvaldība, prognozēšana un plānošana. | 2 | 2 | | 7. | Faktori, kas ietekmē lēmumus par sagādes ķēdes integrāciju. | 1 |  | | 8. | Viesmīlības uzņēmuma sagādes ķēde. | 1 |  | | 9. | Globālās tendences un potenciāls – prognozētā viesmīlības nozares izaugsme, jauno tirgu un karsto punktu iespējas. | 2 | 1 | | 10. | Piegādātāju attiecības – cenu pārrunas, riska faktori, līgumi, konkursa procedūras un dokumenti. | 2 | 2 | | 11. | Klientu attiecības. Pārmaiņu procesi organizācijās, organizācijas kultūras maiņa. | 2 |  | | 12. | Cilvēkresursu pārvaldība, darba ražīgums, veselība un darba drošības pārvaldība. | 2 | 1 | | 13. | Ilgtspējības un korporatīvās sociālās atbildības (KSA) iniciatīvas viesmīlībā, ilgtspējīga projektēšana un “zaļās” ēkas. | 2 |  | | 14. | “Green Key” eko programmas kritēriji viesnīcu sertifikācijai. Enerģētikas un komunālo pakalpojumu pārvaldība un stratēģijas. | 2 |  | | 15. | Biežāk piemērojamās metodes resursu ilgtspējīgai izmantošanai viesnīcās. | 2 |  | | 16. | Eksāmens. |  | 2 | |  | **Kopā: 40** | **28** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu un mācību materiālu apguves. Studējošie patstāvīgi sagatavo un iesniedz pasniedzējam iepirkuma / sagādes ķēdes plānu un ilgtspējīgas vides analīzi, viesmīlības uzņēmuma struktūras un resursu izmantošanas novērtējumu, kā arī apskata “Green Key” eko programmas kritērijus viesnīcu sertifikācijai. Darbi tiek prezentēti semināros. Kursa beigās studējošie kārto rakstveida eksāmenu, kurš sastāv no atvērtā un slēgtā tipa jautājumiem. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | |  | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. |  | | 1. seminārs | 25 | X | X |  |  |  |  |  | | 2. seminārs | 25 |  |  | X | X |  |  |  | | 3. seminārs | 25 |  |  |  |  | X | X |  | | Eksāmens | 30 | X | X | X | X | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Hugos, M. H. (2018). *Essentials of Supply Chain Management*. USA: Wiley.  Christopher, M. (2016). *Logistics & Supply Chain Management*. UK: FT Publishing International.  Russell, R., Taylor, B., Bayley, T., & Castillo, I. (2019). *Operations Management* (2nd ed.). USA: Wiley [Perlego].  Feinstein, A., Hertzman, J., & Stefanelli, J. (2017). *Purchasing* (9th ed.). USA: Wiley [Perlego]. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Ņikadimovs, O. (2016). *Facilities Operations and Management*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Graci, S. (2009). *Can Hotels Accommodate Green? Examining What Influences Environmental Commitment in the Hotel Industry*. Germany: VDM Verlag.  Farrington, B., Lyssons, K. (2012). *Purchasing and Supply Chain Management*. 8th edition. UK: Pearson.  Slack, N., Brandon-Jones, A., Johnston, R. (2013). *Operations Management*. 7th edition. UK: Pearson. |

#### REZERVĀCIJU UN IEŅĒMUMU VADĪBA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **REZERVĀCIJU UN IEŅĒMUMU VADĪBA**  ***RESERVATION UN REVENUE MANAGEMENT*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 4. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Kursi “Istabu nodaļas darba organizēšana”, “Uzņēmējdarbības pamati”, “Lietvedība un finanses“, “Viesnīcas vadības datorprogrammas”. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt teorētiskas un praktiskas zināšanas par rezervēšanas procesiem viesnīcā, kā arī izpratni par galvenajiem pārdošanas kanāliem un tehnoloģijām tiešsaistē. Iepazīstināt studējošos ar ieņēmumu vadības nozīmi mūsdienu viesnīcu vadībā, attīstīt praktiskas prasmes aprēķināt un analizēt ieņēmumu vadības galvenos rādītājus, kā arī izmantot cenu noteikšanas rīkus un citas tehnoloģijas ieņēmumu optimizācijas lēmumu pieņemšanā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. apstrādāt individuālo klientu rezervācijas un grupu pasūtījumus, papildināt datus par viesi viesnīcas vadības sistēmā; 2. raksturot ieņēmumu vadības izcelsmi un tās ietekmi uz viesmīlības nozari, kā arī izskaidrot galvenos pamatjēdzienus; 3. lietot tiešsaistes sistēmas (*OTA*, *GDS* u. c.) pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu pārdošanā; 4. novērtēt ieņēmumu vadības procesus un to saikni ar stratēģiskajiem, taktiskajiem un operatīvajiem viesmīlības biznesa mērķiem; 5. analizēt informācijas kvalitāti un avotus, kā arī noteikt tirgus segmentācijas nozīmi efektīvā biznesa analīzē un prognožu veidošanā; 6. analizēt tirgu un izvērtēt viesnīcas sniegto pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu cenu politiku viesnīcā; 7. izmantot cenu noteikšanas rīkus un citas ieņēmumu vadības tehnoloģijas, lai formulētu un pamatotu ieņēmumu optimizācijas lēmumus. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads kursā. | 2 |  | | 2. | Rezervēšanas process, galvenie posmi un dokumentācija individuālo un grupu pasūtījumu veikšanā. Viesu datu apstrāde un glabāšana. | 4 | 2 | | 3. | Galvenie tiešsaistes pārdošanas kanāli un rezervēšanas sistēmas: *CRS*, *GDS*, *OTA*. Meklēšanas, salīdzināšanas un atsauksmju platformu nozīme rezervācijas lēmumu pieņemšanā. | 4 | 1 | | 4. | Starppārbaudījums. |  | 2 | | 6. | Ieņēmumu vadības vēsture, attīstība, pamatjēdzieni, definīcijas un koncepti. | 4 |  | | 7. | Galvenie ieņēmumu vadības un viesnīcas saimnieciskās darbības efektivitātes rādītāji. Praktiska aprēķinu veikšana. | 4 | 2 | | 8. | Ieņēmumu vadības galvenie darbības elementi viesnīcā, sākot no uzņēmējdarbības mērķu definēšanas, stratēģiskajiem lēmumiem, prognozēšanas, līdz pārdošanai tiešsaistē un ikdienas taktiskajām darbībām. | 3 | 1 | | 9. | Informācijas atlase un apstrāde precīzu un pareizu lēmumu pieņemšanai. Statistikas dati. Viesu segmentācija. | 4 | 1 | | 10. | Dinamiskā cenu noteikšana. Galvenie digitālie risinājumi un rīki cenu noteikšanā un ieņēmumu vadībā. | 3 | 1 | | 11. | Noslēguma pārbaudījums. |  | 2 | |  | **Kopā: 40** | **28** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, interneta resursu, datubāzu un mācību materiālu apguves.  Kursa beigās studējošie kārto rakstveida eksāmenu, kurš sastāv no atvērtā un slēgtā tipa jautājumiem. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | | Patstāvīgais darbs. Starppārbaudījums | 30 | X |  | X |  |  |  |  | | Eksāmens | 70 |  | X |  | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Bardi, J. (2011). *Hotel Front Office Management* (5th edition). USA: Wiley.  Kasavana, M. L. (2013). *Managing Front Office Operations*. Ninth Edition. USA: Educational Institute of the American Hotel Motel Assoc.  Hayes, D. K., Hayes, J. D., Hayes, P. A. (2021). *Revenue Management for the Hospitality Industry*. USA: Wiley. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Xotels. Viesnīcu terminoloģija un vārdnīca. Apskatīts: 24.08.23., no: https://www.xotels.com/en/glossary  Little Hotelier. Ceļvedis viesnīcu ieņēmumu vadībā. Apskatīts: 24.08.23., no: https://www.littlehotelier.com/blog/increase-your-revenue/revenue-management-small-hotels/ |

#### VIESMĪLĪBAS UZŅĒMUMU MĀRKETINGS

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **VIESMĪLĪBAS UZŅĒMUMU MĀRKETINGS**  ***HOSPITALITY INDUSTRY MARKETING*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Ilona Beļacka [*Beliatskaya*] |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec. Ilona Beļacka [*Beliatskaya*] |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 5 | 4. | 35 | 15 | Eksāmens | 125 | 175 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Kursi “Lietišķā saskarsme”, “Istabu nodaļas darba organizēšana”. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem zināšanas un izpratni par viesmīlības nozares patērētāju lēmumu pieņemšanas procesiem, sākot no vajadzību atpazīšanas, līdz izpētei, alternatīvu izvērtēšanai, pirkuma un pēcpirkuma izvērtēšanai. Apgūt mārketinga pamata teorijas un teorētiskos ietvarus, sasaistīt tās ar reāliem piemēriem, tostarp ar savu personisko pieredzi. Kursa saturs aptver viesmīlības mārketinga segmentāciju, viesmīlības produktu un pakalpojumu izstrādi un pozicionēšanu, produktu un pakalpojumu izplatīšanu un mārketinga veicināšanu. Līdz kursa beigām studējošie iegūs zināšanas, kas nepieciešamas, lai gūtu panākumus mūsdienu viesmīlības mārketinga vidē. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. identificēt un analizēt kultūras, sociālos, personiskos un psiholoģiskos faktorus, kas ietekmē viesmīlības patērētāju attieksmi un uzvedību; 2. raksturot un salīdzināt lēmumu pieņemšanas procesa posmus dažādos viesmīlības uzņēmumos un dažādos klientu segmentos (*B2B* un *B2C*); 3. analizēt un vērtēt veidus, kā viesmīlības uzņēmums var ietekmēt viesa izvēli dažādos lēmuma pieņemšanas posmos; 4. izvērtēt viesnīcas sniegto pakalpojumu pieprasījumu atbilstoši uzņēmuma vadības noteiktajiem kritērijiem un jaunu pakalpojumu ieviešanas iespējas; 5. izstrādāt viesnīcas mērķauditorijai un klientu segmentiem atbilstošu pakalpojuma piedāvājumu; 6. ieviest jaunus pakalpojumus sadarbībā ar viesnīcas nodaļām. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads viesmīlības mārketingā. | 3 | 1 | | 2. | Mārketinga vide un stratēģija. | 4 | 2 | | 3. | Kas ir produkts pakalpojumos? Produkta analīze. | 4 | 2 | | 4. | Segmentācija un zīmola pozicionēšana. | 3 | 1 | | 5. | Tirgus izpēte un mārketinga plāns. | 3 | 2 | | 6. | Ievads patērētāju uzvedībā. Patērētāju lēmumu pieņemšana. | 4 | 2 | | 7. | Ietekme uz patērētāju uzvedību. Ietekmētāju mārketings. | 4 | 1 | | 8. | Ekonomiskā pieredze viesmīlības pakalpojumu jomā. | 3 | 1 | | 9. | Veicināšanas un mārketinga komunikācijas. Digitālais mārketings. | 4 | 2 | | 10. | Eksāmens. | 3 | 1 | |  | **Kopā: 50** | **35** | **15** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Dalība klasē  Studējošajiem ir paredzēts dot savu ieguldījumu lekcijās, ierodoties ar sagatavotiem patstāvīgajiem darbiem un aktīvi piedaloties grupu diskusijās par nodarbības tēmu. Studējošo līdzdalība tiks novērtēta, pamatojoties uz stundā sniegtā ieguldījuma kvantitāti un kvalitāti.  Individuāls rakstveida darbs  Katram studējošajam ir jāuzraksta ziņojums, kas ietver:   * izvēlētās viesnīcas situācijas mārketinga analīzi; * mārketinga plāna izstrādi; * jauna viesnīcas produkta piedāvājumu izstrādi.   Sīkākas prasības rakstveida darbam tiks prezentētas ievadlekcijā.  Eksāmens  Pēc kursa studējošie kārtos eksāmenu par visām kursā apskatītajām tēmām. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | | Patstāvīgie darbi un dalība klasē | 20 | X | X |  |  |  |  | | Individuālais darbs | 40 |  |  | X | X | X | X | | Eksāmens | 40 | X | X | X | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Kotler, P., Bowen, J. T., and Makens J. C. (2010). *Marketing for Hospitality and Tourism*. USA: Prentice Hall.  Bowie, D., & Buttle, F. (2013). *Hospitality marketing*. UK: Taylor & Francis.  Kotler, P., Armstrong, G., Saunders, J., & Wong, V. (2005). *Principles of marketing*. 3rd European edition. UK: Pearson.  Rao, K. R. M. (2011). *Services marketing*. India: Pearson India. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Vargo, L. S., & Lusch, F. R. (2004). Evolving to a New Dominant Logic for Marketing. *Journal of Marketing*, 68, 1–17.  Dolan, R. J. (2000). *Note on Marketing Strategy*. USA: Harvard Business Review.  Porter, M., Kramer, M. (2011). *Creating Shared Value*. USA: Harvard Business Review. |

### Nozares izvēles mācību kursi

#### LATVIEŠU VALODA ĀRZEMNIEKIEM

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **LATVIEŠU VALODA ĀRZEMNIEKIEM**  ***LATVIAN FOR FOREIGNERS*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. paed. Eduards Ādmīdiņš |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. paed. Eduards Ādmīdiņš |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 2. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt studējošajiem zināšanas un prasmes par latviešu valodu, tās izmantošanu dažādās saziņas situācijās. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. lietot latviešu valodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā A1/A2 līmenī par vienkāršām un vispārīgām tēmām; 2. ievērot latviešu valodas gramatikas un leksikas pamatnoteikumus; 3. vienkāršā veidā iepazīstināt ar sevi, aprakstot savu nodarbošanos, izglītību un pieredzi. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Alfabēts, skaņu pieraksts un izruna latviešu valodā. Sasveicināšanās frāzes. Frāzes stāstīšanai par sevi. | 2 |  | | 2. | Skaņu saklausīšana un to pieraksts dažādās situācijās. Jautājumu uzdošana par cilvēka vārdu, uzvārdu, tautību. |  | 2 | | 3. | Tālruņa numurs, tā pieraksts. Darbības vārdu “būt”, “nebūt” lietojums tagadnē kopā ar personu vietniekvārdiem vienskaitlī un daudzskaitlī. Pieklājības frāzes. Atvadīšanās frāzes. | 1 | 1 | | 4. | Informācijas sniegšana par sevi rakstveida un mutvārdu saziņā. | 2 | 1 | | 5. | Atstāstījuma izteiksmes lietojums, izmantojot 3. personas vietniekvārdus. Biežāk lietoto profesiju nosaukumi. To lietojums vienskaitlī un daudzskaitlī, vīriešu un sieviešu dzimtē. | 1 |  | | 6. | Darbības vārdu “studēt”, “dzīvot”, “strādāt” lietojums kopā ar 1. personas vietniekvārdu un lietvārdu lokatīvā. Ar darbības vārdu “studēt”, “dzīvot”, “strādāt” biežāk lietotie lietvārdi. Biežāk lietoto valstu, to galvaspilsētu nosaukumi. | 1 |  | | 7. | Darbības vārdu “būt”, “nebūt” lietojums pagātnē un nākotnē ar personu vietniekvārdiem vienskaitlī un daudzskaitlī. Laika apstākļa vārdu “šodien”, “pašlaik”, “tagad”, “jau”, “vakar”, “agrāk”, “rīt”, “drīz” lietojums. | 1 |  | | 8. | Personas vietniekvārdu lietojums ar 2. konjugācijas darbības vārdu “redzēt”, “apmeklēt”, “fotografēt” vienskaitlī un daudzskaitlī saistījumā ar lietvārdu akuzatīvā. | 1 |  | | 9. | Lietvārdi, kas saistīti ar pilsētu. Īpašības vārdu “liels”, “jauns”, “augsts”, “mazs”, “zems”, “skaists”, “ātrs”, “lēns”, “skaļš”, “kluss”, “šaurs”, “plašs” lietojums ar lietvārdu, saskaņojot dzimti un skaitli. Lekcija par lietvārdiem, kas saistīti ar pilsētu un īpašības vārdiem. | 1 |  | | 10. | Krāsu nosaukumi. Dienu nosaukumi. Biežāk izmantojamie dzīvnieku, augu vietu, ūdenstilpju nosaukumi. | 1 |  | | 11. | Darbības vārdu “iet”, “neiet” lietojums ar personas vietniekvārdiem tagadnē, pagātnē, nākotnē. Vietas apstākļa vārdu “iekšā”, “ārā” lietojums. | 1 |  | | 12. | Klausīšanās, runāšanas un lasīšanas prasmju attīstošie uzdevumi, izmantojot apgūto. Darbības vārdu “skatīties”, “redzēt” lietojums pavēles izteiksmē. Izsauksmes vārda “lūk” lietojums. | 1 | 2 | | 13. | Lietvārdi, kas saistīti ar māju. Savas dzīvesvietas raksturošana. | 1 |  | | 14. | Darbības vārds “īrēt” ar lietvārdu akuzatīvā. Prievārdu “uz”, “pie”, “aiz”, “zem” lietojums ar lietvārdu ģenitīvā. | 1 |  | | 15. | Lietvārdi, kas saistīti ar ģimeni. Lietvārdu lietojums datīvā. | 1 |  | | 16. | Personas vietniekvārdu lietojums datīvā. Īpašības vārdi “dārgs”, “interesants”, “smags”/“grūts”, “čakls”, “garš”, “labs” un iepriekš apgūtie īpašības vārdi un to antonīmi. | 1 |  | | 17. | Iepriekš apgūtā lietojums saziņas situācijās. Galda piederumi. Virtuves trauki, trauki ēdiena pagatavošanai. | 1 | 1 | | 18. | Darbības vārdu “iet”, “braukt”, “lidot” lietojums ar prievārdu “uz” un lietvārdu akuzatīvā un instrumentālī. | 1 |  | | 19. | Kārtas skaitļa vārdi, to lietojums vīriešu un sieviešu dzimtē. Jautājamo vietniekvārdu locīšana un lietojums saziņas situācijās. | 1 |  | | 20. | Darbības vārdu “ēst”, “dzert”, “lasīt”, “tīrīt”, “mazgāt”, “gatavot” lietojums ar vienskaitļa 1. personas vietniekvārdu tagadnē saistījumā ar lietvārdu akuzatīvā. | 1 |  | | 21. | Lietvārdu lietošana laika norādīšanai. Veida apstākļa vārdu “vienmēr”, “parasti”, “bieži”, “dažreiz”, “reti” lietojums. Darbības vārda “darīt” konjugēšana tagadnē, pagātnē, nākotnē ar personu vietniekvārdiem vienskaitlī un daudzskaitlī. | 1 |  | | 22. | Dienu nosaukumu, to daļu lietojums laika norādīšanai. Personu vietniekvārdu datīva lietojums saistībā ar paskaidrojamā lietvārda dzimti. | 1 |  | | 23. | Pulksteņa laiki. Ēdienu un dzērienu nosaukumi. | 1 |  | | 24. | Laika plānojums. Iepriekš apgūtā lietojums saziņas situācijās. | 1 | 2 | | 25. | Darbības vārda “pirkt” konjugēšana tagadnē, pagātnē, nākotnē ar personu vietniekvārdiem vienskaitlī un daudzskaitlī saistījumā ar lietvārdu akuzatīvā. | 1 |  | | 26. | Darbības vārda “pārdot” konjugēšana tagadnē, pagātnē, nākotnē ar personu vietniekvārdiem vienskaitlī un daudzskaitlī saistījumā ar lietvārdu akuzatīvā. | 1 |  | | 27. | Apģērbu un aksesuāru nosaukumi. Cenas nosaukšana. Sarunas veidošana, izmantojot apģērbu un aksesuāru nosaukumus un nosaucot cenu. | 1 | 1 | | 28. | Eksāmens. |  | 2 | |  | **Kopā: 40** | **28** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošā patstāvīgais darbs sastāv no klausīšanās, lasīšanas, valodas lietojuma un runātprasmes pārbaudes uzdevumiem. Studējošais apmeklē lekcijas un kārto eksāmenu mutvārdos un rakstveidā semestra beigās. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | 1. | 2. | 3. | | Ieskaites | 40 | X | X | X | | Kontroldarbi | 20 | X | X | X | | Eksāmens | 40 | X | X | X | |  | 100 |  |  |  | |
| Obligātā literatūra | 1. Auziņa, I. (2015). *Atvērsim vārtus*. Rīga: Latviešu valodas aģentūra. 2. Auziņa, I., Berķe, M., Lazareve, A., Šalme, A. (2014). *Laipa 1a. Latviešu valoda: mācību grāmata*. Rīga: Latviešu valodas aģentūra. 3. Klēvere-Velhli, I. (2012). *Latviešu valoda studentiem: mācību līdzeklis latviešu valodas kā svešvalodas apguvei*. Rīga: Latviešu valodas aģentūra. 4. Guļevska, D. (2002). *Pareizrakstības un pareizrunas rokasgrāmata*. Rīga: Avots. 5. Svarinska, A. (2014). *Latviešu valoda: mācību kurss 25 nodarbībām = Latvian in 25 lessons*. Rīga: Zvaigzne ABC. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | 1. Auziņa, I., Berķe, M., Lazareve, A., Šalme, A. (2014). *Laipa 1a. Latviešu valoda: darba burtnīca*. Rīga: Latviešu valodas aģentūra. 2. Ceplīte, B., Ceplītis, L. (1991). *Latviešu valodas praktiskā gramatika*. Rīga: Zvaigzne ABC. 3. Latviešu valodas aģentūra. Apskatīts: 30.08.23., no: www.valoda.lv 4. Valsts izglītības satura centrs. Apskatīts: 30.08.23., no: www.visc.gov.lv |

#### PROFESIONĀLĀ ANGĻU VALODA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **PROFESIONĀLĀ ANGĻU VALODA**  ***ENGLISH FOR HOSPITALITY*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. oec., Mg. philol. Jekaterina Korjuhina |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 2. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Angļu valodas zināšanas vidusskolas kursa apjomā. |
| Studiju kursa mērķis | Attīstīt angļu valodas zināšanas prasmes viesmīlības jomā un spēju lietot profesionālo terminoloģiju, kas nepieciešama, lai sniegtu viesmīlības pakalpojumus angļu valodā klientiem viesmīlības uzņēmumos. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. brīvi lietot angļu valodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā C1 līmenī par specifiskām viesmīlības jomas tēmām, piemēram, viesu uzņemšanu un klientu apkalpošanu; 2. lietot profesionālo terminoloģiju, atpazīt un definēt atsevišķus terminus, lietot īpašas gramatiskās konstrukcijas; 3. ievērot lietišķo etiķeti saskarsmē un korespondencē; 4. elastīgi risināt starpkultūru konfliktus darbā vidē. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievads. Tūrisma tendences. | 3 | 1 | | 2. | Reklāma un publicitāte. | 3 | 1 | | 3. | Viesnīcu zīmolu veidošana. Viesu uzņemšana un klientu apkalpošana. | 3 | 1 | | 4. | Ilgtspējība. | 3 | 1 | | 5. | Lidostā. Lidostas drošības procedūras. | 3 | 1 | | 6. | Kultūras mantojums. Viesu iepazīstināšana ar savu valsti un atpūtas iespējām. | 3 | 1 | | 7. | Pasākumu organizēšana. | 3 | 1 | | 8. | Pieteikšanās darbam. *CV* un motivācijas vēstule. Darba intervija. | 3 | 1 | | 9. | Ēdiens. Gastronomija. Dzērieni un ēdināšanas pakalpojumi. | 3 | 1 | | 10. | Krīzes vadība. Riska novēršana. Problēmu risināšana. | 1 | 1 | | 11. | Noslēguma pārbaudījums. |  | **2** | |  | **Kopā: 40** | **28** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Kursā tiek izpildīti praktiskie darbi, patstāvīgie darbi, situāciju analīzes un grupu darbi. Praktiskie darbi tiek organizēti individuāli un grupās. Studējošie piedalās diskusijās. Kursa beigās rakstveida eksāmens, kurā tiek pārbaudītas terminoloģijas zināšanas un rakstu valodas lietojums. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | | Aktīva dalība kursā | 10 | X | X | X | X | | Patstāvīgie darbi | 20 | X | X | X | X | | Gala pārbaudījums | 70 | X | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Strutt, P. (2017). *English for International Tourism. Upper-Intermediate Student’s book*. UK: Pearson.  Tanji, H. (2014). *Professional Spoken English for Hotel & Restaurant Workers*. 1st edition. Apskatīts: 31.08.2023., no: www.hospitality-school.com |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Murhpy, R. (2015). *EnglishGrammarinUse*. UK: Cambridge University Press.  Buks, K., Rusmane, E. (2017). *A Manual of English Grammar. Student's Book*. Rīga: Zvaigzne ABC.  English Dictionary, Translations & Thesaurus. Cambridge Dictionary. Apskatīts: 31.08.2023., no: https://dictionary.cambridge.org/ |

#### PROFESIONĀLĀ SPĀŅU VALODA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **PROFESIONĀLĀ SPĀŅU VALODA**  ***SPANISH LANGUAGE FOR HOSPITALITY*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. paed. Klāra Priedīte |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Mg. paed. Klāra Priedīte |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 3. | 27 | 13 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Spāņu valoda A1/A2. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt zināšanas spāņu valodā un attīstīt valodas lietošanas prasmes, kas ļautu ne tikai komunicēt par vispārīgām tēmām, bet arī lietot viesmīlības nozares profesionālo terminoloģiju un ievērot etiķetes pamatprincipus saskarsmē un korespondencē. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. lietot svešvalodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā par vispārīgām tēmām; 2. lietot profesionālo terminoloģiju, atpazīt atsevišķus terminus, lietot īpašas gramatiskās konstrukcijas; 3. ievērot lietišķās etiķetes pamatprincipus saskarsmē un korespondencē. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Trešās konjugācijas regulārie un neregulārie darbības vārdi ar izskaņu *-ir.* Darbības vārds *gustar/patikt.* Atgriezeniskie vietniekvārdi.  Runāt par gaumēm, preferencēm un interesēm. Dienas kārtība. | 4 | 1 | | 2. | Verbālā konstrukcija *estar + gerundio*. Neregulārie darbības vārdi ar *c–zc* miju. Piederības vietniekvārdi (uzsvērtās formas).  Izglītība. Skola, koledža, universitāte. Jaunatne Spānijā un tavā valstī. | 4 | 1 | | 3. | Verbālā konstrukcija *Ir a + infinitivo*. Citas konstrukcijas ar darbības vārdu + infinitīvs. Nenoteiktie vietniekvārdi.  Brīvais laiks. Brīvā laika aktivitātes. Komunikācija un sabiedriskā dzīvē. | 3 | 1 | | 4. | Novērtējuma tests. |  | 2 | | 5. | Verbālās konstrukcijas *tener que, hay que, deber + inf.*, kas izsaka vajadzību, nepieciešamību. *Pretérito perfecto* – saliktā pagātne. Laika apstākļa vārdi.  Brīvdienas/atvaļinājums. Tūrisms un ceļojumi. | 4 | 1 | | 6. | *Pretérito imperfecto* – ilgstošā pagātne. Konstrukcija *estar + gerundio* ilgstošā pagātne. Relatīvais vietniekvārds *que – kas*, *kurš, kura*; relatīvie vietniekvārdi ar prievārdiem.  Dzīve senatnē un mūsdienās. | 4 | 1 | | 7. | *Pretérito simple* – vienkāršā pagātne, regulārie darbības vārdi. Īpašības vārdu salīdzināmās pakāpes. Personas vietniekvārdi tiešo/netiešo papildinātāju jomā.  Mutvārdu lietišķās komunikācijas veidi. Lietišķā saruna pa tālruni. | 4 | 1 | | 8. | *Pretérito simple* – vienkāršā pagātne, neregulārie darbības vārdi. Nosacījuma palīgteikumi. Tiešā/netiešā runa.  Rakstveida lietišķās komunikācijas veidi: vēstules, vienošanās, līgumi, reklāmas. | 4 | 1 | | 9. | Rakstveida un mutvārdu eksāmens. |  | 4 | |  | **Kopā: 40** | **27** | **13** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošie apgūst vārdu krājumu, izpilda gramatikas uzdevumus, raksta tekstus par uzdotajām tēmām, lasa un tulko tekstus spāņu valodā. Rakstveida starppārbaudījumā studējošie izpilda novērtējuma testu, kas satur gramatiskus un leksiskus uzdevumus. Kursa beigās studējošie kārto rakstveida un mutvārdu eksāmenu. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | |  | | 1. | 2. | 3. |  | | Piedalīšanās praktiskajā darbā nodarbību laikā | 30 | X | X | X |  | | Starppārbaudījums | 20 | X | X | X |  | | Gala pārbaudījums | 50 | X | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Fernández, N. G. (2005). *Español 2000 Nivel Elemental, Alumno*. Madrid: SGEL S.A.  Fernández, N. G. (2005). *Español 2000 Nivel Elemental, Cuaderno*. Madrid: SGEL S.A.  Viúdez, F. C., Ballesteros, P. D. (2023). *Español en marcha, Alumno*. Madrid: SGEL Libros S.L  Viúdez, F. C., Ballesteros, P. D. (2023). *Español en marcha, Cuaderno*. Madrid: SGEL Libros S.L. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Goded, M., Varela, R. (2004). *Bienvenidos. Español para Profesionales. Turismo y Hostelería*. Madrid: Clave-Ele.  Rozenberga, M. (1996). *Spāņu valoda*. Rīga: Jumava.  Wikibooks (2003). ¡Aprovéchalo! Learn the Spanish language. Apskatīts: 29.09.2023 no: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/42/Spanish.pdf |

#### PROFESIONĀLĀ VĀCU VALODA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **PROFESIONĀLĀ VĀCU VALODA**  ***GERMAN LANGUAGE FOR HOSPITALITY*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Dr. philol. Nataļja Poļakova |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Dr. philol. Nataļja Poļakova |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 3. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Vācu valodas zināšanas A1/A2 līmenī. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt zināšanas vācu valodā un attīstīt valodas lietošanas prasmes, kas ļautu ne tikai komunicēt par vispārīgām tēmām, bet arī lietot viesmīlības nozares profesionālo terminoloģiju un ievērot etiķetes pamatprincipus saskarsmē un korespondencē. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. lietot svešvalodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā par vispārīgām tēmām; 2. lietot profesionālo terminoloģiju, atpazīt atsevišķus terminus, lietot īpašas gramatiskās konstrukcijas; 3. ievērot lietišķās etiķetes pamatprincipus saskarsmē un korespondencē. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Temats “Viesnīca”. Rezervēšanas pieņemšana. Problēmu risināšana. Gramatika – darbības vārds – pagātne. Perfekts. |  | 4 | | 2. | Temats “Viesnīca” (turpinājums). Pasūtījumu apstiprināšana, rezervēšanas maiņa un atcelšana. Darījuma vēstules.  Gramatika – pagātne. Perfekts. |  | 4 | | 3. | Temats “Zvanu pieņemšana”. Darbs ar pieprasījumiem, Informācijas sniegšana. Gramatika – teikumi. Teikumu veidi, struktūra, vārdu kārtība. |  | 4 | | 4. | Starppārbaudĩjums/referāti. |  | 4 | | 5. | Temats “Viesu uzņemšana”. Sūdzības.  Gramatika – teikumi. Teikumu veidi, struktūra, vārdu kārtība (turpinājums). |  | 4 | | 6. | Temats “Viesu izrakstīšana”. Norēķināšanās. Sūdzības. Viesu aprūpe un apkalpošana, palīdzības sniegšana. |  | 4 | | 7. | Temats “Ēdienu servēšana”. Galda piederumi, virtuves trauki. Virtuves personāls. Ēšanas kultūra Latvijā un Vācijā. |  | 4 | | 8. | Temats “Ēdienu pagatavošana”. Ēdienu pagatavošanas tehnoloģijas. Receptes. |  | 4 | | 9. | Atkārtojums. Iepriekš apgūtā lietojums saziņas situācijās, situatīvā monologā un dialogā. Diskusija. Referāti. |  | 4 | | 10. | Gala pārbaudījums |  | 4 | |  | **Kopā: 40** |  | **40** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību grāmatu, tiešsaistes resursu un mācību materiālu apguves. Praktiskais darbs notiek nodarbībās, studējošie izpilda praktiskos uzdevumus. Studējošie sagatavo un iesniedz prezentācijas un referātus par attiecīgām tēmām. Diagnosticējošā vērtēšana – regulāri tiek organizēti starppārbaudījumi mutvārdos un rakstveidā. Kursā beigas studējošie kārto mutvārdu eksāmenu. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | |  | | 1. | 2. | 3. |  | | Starppārbaudījums | 20 | X | X | X |  | | Dalība praktiskajās nodarbībās | 60 | X | X | X |  | | Eksāmens | 20 | X | X | X |  | |  | 100 |  |  |  |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Buscha, A., Szita, S. (2013). *Begegnungen A1+. Deitsch als Fremdsprache. Integriertes Kurs\_ und Arbeitsbuch*. Leipzig: Schubert Verlag.  Barberis, P., Bruno, E. (2012). *Deutsch im Hotel. Gespräche führen*. Leipzig: Hueber Verlag.  Barberis, P., Bruno, E. (2016.). *Deutsch im Hotel. Korrespondenz*. Leipzig: Hueber 2016.  Becker, N., Braunert, J. (2015). *Alltag, Beruf & Co. Niveau A1/1. Kursbuch + Arbeitsbuch*. Leipzig: Hueber Verlag. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti |  |

#### PROFESIONĀLĀ ITĀĻU VALODA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **PROFESIONĀLĀ ITĀĻU VALODA**  ***ITALIAN LANGUAGE FOR HOSPITALITY*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Džulia Trojāno [*Giulia Trojano*] |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Džulia Trojāno [*Giulia Trojano*] |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 3. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Itāļu valoda A1/A2. |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt zināšanas itāļu valodā un attīstīt valodas lietošanas prasmes, kas ļautu ne tikai komunicēt par vispārīgām tēmām, bet arī lietot viesmīlības nozares profesionālo terminoloģiju un ievērot etiķetes pamatprincipus saskarsmē un korespondencē. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. lietot svešvalodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā par vispārīgām tēmām; 2. lietot profesionālo terminoloģiju, atpazīt atsevišķus terminus, lietot īpašas gramatiskās konstrukcijas; 3. ievērot lietišķās etiķetes pamatprincipus saskarsmē un korespondencē. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Refleksīvo darbības vārdu tagadnes laiks.  Saruna par savu ikdienu un ieradumiem; intereses, aizraušanās, vaļasprieki un brīvais laiks.  Darbības vārds *piacere* | 3 | 1 | | 2. | Piekrišanas un nepiekrišanas izteikšana.  Tiešie vietniekvārdi. | 2,5 | 1 | | 3. | Tikšanās laika noteikšana.  Uzaicinājumu un priekšlikumu izteikšana, pieņemšana, noraidīšana un alternatīvu piedāvāšana. | 2,5 | 1 | | 4. | Laikapstākļu raksturošana un saruna par tiem.  Izpēte un informācijas iegūšana par ceļošanu un ceļojumiem  Pronominālā partikula *ci*. | 2,5 | 1 | | 5. | Saruna par pagātnes pieredzi.  *Passato Remoto* laiks.  Palīgdarbības vārdu *essere* vai *avere* izvēle.  Regulārie un neregulārie pagātnes divdabji. | 2,5 | 1 | | 6. | Saruna par pagātnes ceļojumu/brīvdienām.  Brauciena garuma/ilguma izteikšana.  Pronominālie darbības vārdi *volerci* un *metterci*. | 2,5 | 1 | | 7. | Viesnīcas/izmitināšanas pakalpojumu aprakstīšana un palīdzības pieprasīšana viesnīcā.  Tiešsaistes atsauksmes rakstīšana par viesnīcu/restorānu.  Modālā darbības vārda *dovere* tagadnes laiks. | 2,5 | 1 | | 8. | Viesu sagaidīšana mājās.  Viesu un klientu sagaidīšana viesnīcā un restorānā. | 2,5 | 1 | | 9. | Iepirkšanās veikalā un tiešsaistē.  Tirgū / lielveikalā / vietējos veikalos un mazajos uzņēmumos.  Veikali, svari, izmēri, cenas, krāsas.  Demonstrējošie īpašības vārdi un vietniekvārdi.  Netiešie vietniekvārdi.  Virtuvē un pie galda: darbarīki, darbības vārdi, receptes. | 3 | 2 | | 10. | Fiziskā izskata un apģērba raksturošana. | 2 | 1 | | 11. | Savas profesionālās karjeras raksturošana.  Darba plusu un mīnusu izteikšana  *Imperfetto* laiks. | 2,5 | 1 | |  | **Kopā: 40** | **28** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Patstāvīgie darbi un individuāli/grupu projekti, kuru mērķis ir attīstīt 4+1 komunikācijas prasmes (lasīšanu, klausīšanos, runāšanu, rakstīšanu + mijiedarbību) un kuru pamatā ir mācību stundu laikā izmantotais un apgūtais saturs. Kursa beigās studējošie nokārto rakstveida un mutvārdu eksāmenu. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | |  | | 1. | 2. | 3. |  | | Rakstveida un mutvārdu eksāmens | 100 | X | X | X |  | |  | | | | | | |
| Obligātā literatūra | 1. Naddeo, C. M., Orlandino, E. (2019). *Dieci A2*. Firenze: Alma Edizioni. 2. Naddeo, C. M., Orlandino, E. (2019). *Dieci B1*. Firenze: Alma Edizioni. 3. De Savorgnani, G., Carrara, E., Piotti, D. (2018). *Universitalia 2.0! vol.1*. Firenze: Alma Edizoni. 4. De Savorgnani, G., Carrara, E., Piotti, D. (2018). *Universitalia 2.0! vol.2*. Firenze: Alma Edizoni. 5. Ziglio, L., Rizzo, G. (2014). *Nuovo Espresso 2*. Firenze: Alma Edizioni. 6. Ziglio, L., Rizzo, G. (2014). *Nuovo Espresso 3*. Alma Edizioni |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti |  |

#### MŪSDIENU GASTRONOMIJA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **MŪSDIENU GASTRONOMIJA**  ***INTERNATIONAL GASTRONOMY*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Romāns Artamonovs |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) | Romāns Artamonovs |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 4 | 3. | 28 | 12 | Eksāmens | 60 | 100 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | Nav |
| Studiju kursa mērķis | Sniegt izpratni par mūsdienu gastronomiju dažādu reģionu un kultūru kontekstā. Attīstīt praktiskas zināšanas ēdienkartes izstrādē, ēdiena gatavošanā un pasniegšanā, izpratni par ēdiena kvalitātes kritērijiem, spēju vērtēt un sniegt ieteikumus tās uzlabošanā. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. definēt gastronomijas pamatjēdzienus, raksturot dažādu reģionu un kultūru gastronomijas spektru, kā arī pašreizējās un nākotnes tendences; 2. izstrādāt ēdienkarti un radīt noteiktu gastronomisko pieredzi; 3. demonstrēt ēdiena gatavošanas un pasniegšanas prasmes, ievērojot noteiktas drošības un higiēnas prasības; 4. novērtēt gastronomisko ēdienu kvalitāti un sniegt ieteikumus to uzlabošanai. |
| Studiju kursa saturs un plāns | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nr. | Tēma/Aktivitāte | Īstenošanas forma (kontaktstundas) | | | Lekcijas | Prakt.d. | | 1. | Ievadlekcija. Kas ir mūsdienu gastronomija? | 1 |  | | 2. | Gastronomija: tās vēsture un evolūcija. Gastronomija pasaulē, kultūras un reliģijas ietekme. | 2 |  | | 3. | Kas jauns gastronomijā, kādā virzienā ir gastronomija? Mūsdienu restorānu koncepcijas. Dizains, mēbeles. | 3 | 2 | | 4. | Ko ēdīsim rīt: nākotnes pārtikas produkti.  Ēdienu “atmosfēra” (kā atstāt iespaidu par ēdienu). | 3 | 1 | | 5. | Ēdienkartes veidi, plānošanas principi, radīšanas vēsture, prasību izstrāde. | 3 | 1 | | 6. | Gastronomijas tūrisms, vēsture, definīcija koncepcija un klasifikācija. Gastronomijas ceļojuma veidi, pārtikas un dzērienu festivāli pasaulē. | 2 | 1 | | 7. | Higiēna un drošība, darba aizsardzība un drošība virtuvē. Kvalitātes novērtēšana, izmantojot piecas maiņas, un produktu alergēni. | 3 | 2 | | 8. | Kulinārijas stili un gatavošanas veidi. Pakalpojumu metožu standarti. | 4 | 1 | | 9. | Kāda veida virtuves aprīkojums pastāv, kādi veidi ir sadalīti? Jaunākās tendences. | 3 | 1 | | 10. | Ētika un etiķete virtuvē un restorānā.  Personāla uniforma un dreskods. | 1 | 1 | | 11. | Mūsdienu gastronomija, teorija un prakse. | 3 | 1 | | 12. | Gala pārbaudījums. |  | 1 | |  | **Kopā: 40** | **28** | **12** | |
| Studējošo patstāvīgā darba organizācijas un uzdevumu raksturojums | Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli un grupās. Studējošo patstāvīgais darbs sastāv no mācību rokasgrāmatām, tiešsaistes resursiem un mācību materiāliem. Studējošie paši gatavo un pasniedz maltītes. Komandas darbs sastāv no vairāku ēdienu ēdienkartes sagatavošanas prezentācijas. Kursa beigās studējošie kārto eksāmenu, kas sastāv no rakstveida un praktiskiem darbiem. Rakstveida darbs ietver atvērtus un slēgtus jautājumus. Praktiskais darbs sastāv no ēdiena pagatavošanas noteiktā laikā no konkrētiem produktiem. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | |  | | 1. | 2. | 3. | 4. |  | | Individuālā aktivitātē un dalība kursā. | 40 | X | X | X | X |  | | Praktiskais darbs | 40 | X | X | X | X |  | | Gala pārbaudījums | 20 | X | X | X | X |  | | 100 | | | | | | | |
| Obligātā literatūra | Delstra, E. (2009). *Kitchen guide for hotel management*. Leeuwarden: Lexmedia.  Traster, D. (2017). *Foundations of Menu Planning.* (2nd Edition). UK: Pearson.  McVety, P. J., Ware, B. J., Ware C. L. (2001). *Fundamentals of Menu Planning*. 2nd edition. USA: Wiley. |
| Papildliteratūra  Citi informācijas avoti | Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis, I. S. (2018). *Food and Beverage Management*. Sixth Edition. UK: Routledge.  Ninemeier, J. D. (2010). *Management of Food and Beverage Operations*. Fifth Edition. USA: American Hotel & Lodging Educational Institute.  Tanji, H. (2016). *Food and Beverage Service Training Manual with 225 SOP, Practical Food and Beverage Service Training Guide for Hoteliers and Hospitality Management Students*. USA: Amazon Digital Services.  Rubene, T. (2015). *Питание в сфере гостеприимства организация мероприятия – меню, накрывание стола и расходы*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Rubene, T. (2015). *Питание в сфере гостеприимства услуги, обслуживание и помещения*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Rubene, T. (2015). *Ēdināšana viesmīlībā: pasākuma plānošana – ēdienkarte, galdu klājums un izmaksas*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža.  Rubene, T. (2015). *Ēdināšana viesmīlībā: pakalpojumi, apkalpošana un telpas*. Rīga: “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledža. |

### Mācību prakse

#### PRAKSES I PROGRAMMA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **PRAKSES I PROGRAMMA**  ***INTERNSHIP I PROGRAMME*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) |  |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 6 | 2. | - | 160 | Eksāmens | - | 160 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | 1. studiju gada kursi atbilstoši studiju programmai, ietverot tādas tēmas kā izmitināšanas uzņēmumu klasifikācija un to organizatoriskā struktūra, normatīvo aktu prasības viesmīlības uzņēmumos, viesu cikls, viesu apkalpošanas standarti, komunikācijas un etiķetes pamatprincipi un obligātās higiēnas prasības ēdināšanas uzņēmumos. |
| Studiju kursa mērķis | Prakses I mērķis ir dot iespēju studējošajam attīstīt personiskās un profesionālās prasmes, veicot praktiskus uzdevumus un aktivitātes viesmīlības nozares uzņēmuma darba vidē. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. izprast viesmīlības uzņēmuma darba organizāciju un struktūru, kā arī personāla pienākumus; 2. piemērot un ievērot normatīvo aktu prasības viesmīlības nozarē, tai skaitā darba un vides tiesību aktus, uzņēmuma iekšējos noteikumus un uzņēmuma paškontroles sistēmas (*HACCP*) principus; 3. pārvaldīt ar darbu saistīto dokumentāciju; 4. veidot un uzturēt pozitīvu komunikāciju, ievērojot formālo etiķeti, kā arī pamata profesionālās un vispārējās ētikas normas. Pilnveidot saziņu svešvalodās un profesionālās terminoloģijas lietojumu; 5. strādāt patstāvīgi, kā arī uzņemties atbildību par sava darba rezultātu; 6. novērtēt praktiskās darba pieredzes laikā iegūtās personiskās prasmes un kompetences. |
| Studiju kursa saturs un plāns | Pirms prakses  Studējošais tiek apstiprināts Praksei I pēc “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 1. novembra “Prakses organizēšanas kārtības” Nr. 4-3/3 prasību izpildes. Pēc dokumentu iesniegšanas un prakses vietas saskaņošanas ar prakses vadītāju studējošo nosūta praksē izvēlētajā uzņēmumā. Studējošais piedalās praksē atbilstoši apstiprinātajam prakses sākuma un beigu datumam.  Prakses laikā  Studējošajam mācību prakses laikā ir jāizpilda prakses programma (prakses uzdevumi) un jādokumentē prasmju un kompetenču attīstība darba kontekstā.  Prakses I uzdevumi:   1. gūt vispārēju izpratni par viesmīlības uzņēmumu, tostarp tā kapacitāti, reitingu, galvenajiem produktiem un pakalpojumiem; 2. padziļināti analizēt prakses nodaļu, tās pārvaldību un standarta darbības procedūras (*SOP*), to atbilstību normatīvo aktu prasībām viesmīlības nozarē; 3. sniegt personiskās izaugsmes pašnovērtējumu. Sākot praksi, studējošajam ir jādefinē kompetences, kuras prakses laikā ir plānojis attīstīt. Prakses laikā ir jāpēta metodes un pieejas, kas tiek izmantotas šo prasmju attīstīšanai konkrētajā darbavietā, kā arī iespējamie veicinošie vai bremzējošie faktori. Prakses noslēgumā studējošajam ir jāizvērtē sava profesionālā un personiskā attīstība, jāsniedz pamatoti un reāli ieteikumi personisko kompetenču attīstībai nākotnē.   Prakses I beigās studējošajam ir jāsaņem “Praktikanta raksturojums”, kuru aizpilda prakses vadītājs prakses vietā.  Pēc prakses  Lai sekmīgi pabeigtu praksi, studējošajam ir:   * jāiesniedz rakstveidā prakses pārskats (1. pielikums) un aizpildīts praktikanta raksturojums (2. pielikums). Minimālais prakses pārskata apjoms ir 20 lpp. (bez pielikumiem), un tam jābūt noformētam atbilstoši “HOTEL SCHOOL” metodiskajiem norādījumiem; * jāpiedalās prakses aizstāvēšanā. Prakses aizstāvēšanas prezentācija ir jāveido, izmantojot “HOTEL SCHOOL” *PowerPoint* veidni. Prezentācijas laika ierobežojums ir 10 minūtes. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | | Praktikanta raksturojums | 10 |  |  |  | X | X | X | | Prakses pārskats | 60 | X | X | X |  | X | X | | Prakses aizstāvēšana | 30 | X | X | X |  | X | X | |  | 100 |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | | |

**Prakses I pielikums Nr. 1**

**Prakses I pārskats**

1. Titullapa
2. Satura rādītājs
3. Viesmīlības uzņēmuma vispārējs raksturojums (1 lpp.)

|  |
| --- |
| **Uzņēmuma nosaukums** |
|  |
| **Uzņēmuma juridiskais nosaukums** |
|  |
| **Adrese** |
|  |
| **Tīmekļvietnes adrese** |
|  |
| **Uzņēmuma tips**  Kūrortviesnīca, dizaina viesnīca, ātrās apkalpošanas restorāns u. c. |
|  |
| **Uzņēmuma kapacitāte**  Viesu numuru skaits vai sēdvietu skaits restorānā. |
|  |
| **Uzņēmuma reitinga līmenis**  Zvaigznes, dimanti, *Michelin* zvaigznes u. c. |
|  |
| **Galvenie pakalpojumi un produkti**  Izmitināšana (viesu numuriņu kategorijas), ēdināšana, SPA u. c. |
|  |

1. Mācību prakses nodaļa uzņēmumā (5**–**6 lpp.)

|  |
| --- |
| **Nodaļas nosaukums** |
|  |
| **Nodaļas mērķi** Mācību prakses nodaļas galvenie mērķi. |
|  |
| **Pārvaldība** Nodaļas pārvaldība (atbildības jomas, struktūra, hierarhija, amati, pienākumi, darba organizācija un noslodze maiņās u. c.). |
|  |
| ***SOP*** Standarta darbības procedūras (*Standard Operating Procedures*) un to atbilstība normatīvo aktu prasībām viesmīlības nozarē (darba un vides tiesību aktiem, uzņēmuma iekšējiem kārtības noteikumiem, higiēnas prasībām, uzņēmuma paškontroles sistēmas (*HACCP*) principiem u. c.). |
|  |

1. Darba pienākumi prakses laikā un izaugsmes pašnovērtējums (12**–**13 lpp.)

|  |
| --- |
| **Studējošā prakses amats** |
|  |
| **Galvenie darba pienākumi** Galveni darba pienākumi mācību prakses laikā. |
|  |
| **Attīstības plāns** Prasmju un kompetenču kopums, ko studējošais plāno attīstīt mācību prakses laikā (piemēram, profesionālās amata prasmes, valodu, saskarsmi un komunikāciju, problēmu risināšanu, datorprasmes, darbu komandā u. c.). Pēc iespējas sīkāk aprakstīt |
|  |
| **Metodes un tehnikas** Metodes un tehnikas, kuras tika lietotas, lai attīstītu studējošā personiskās prasmes un kompetences prakses vietā (piemēram, ēnošana, mentorings, koučings u. c.). Kritisks un sīki izklāstīts izvērtējums. |
|  |
| **Pašnovērtējums** Pašnovērtējums par mācību prakses laikā sasniegtajiem rezultātiem un personisko izaugsmi. “Praktikanta raksturojumā” sniegtā novērtējuma kritiska analīze. |
|  |
| **Priekšlikumi** Pamatoti, reāli un sasniedzami priekšlikumi personisko kompetenču attīstībai nākotnē (piemēram, mācību prakse citā vidē vai amata pozīcijās u. c.). Pēc iespējas sīkāk aprakstīt. |
|  |

1. Pielikumi

* Prakses līgums.
* Praktikanta raksturojums.
* Prakses vizuālā dokumentācija (piemēram, foto no prakses vietas, vizuāli informatīvie materiāli no prakses uzņēmuma u. c.), kas apstiprina studējošā personisko prasmju un kompetenču izaugsmi.

**Prakses I pielikums Nr. 2**

**Praktikanta raksturojums**

|  |  |
| --- | --- |
| **Praktikanta vārds, uzvārds** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Prakses vietas nosaukums** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Prakses vadītājs uzņēmumā (vārds, uzvārds, amats)** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Prakses ilgums** | **no \_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_. līdz \_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_.** |

**Praktikanta novērtējums skalā no 1 līdz 10 (10 – izcili; 1 – ļoti, ļoti vāji):**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI** | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | N/A |
| **Izpratne un komunikācija** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saprot angļu valodu un spēj tajā sarunāties. Zina un lieto profesionālo terminoloģiju. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saprot uzdotos darba uzdevumus. Cenšas noskaidrot nepieciešamo informāciju, uzdodot precizējošus jautājumus. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sekmīgi darbojas komandā. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izprot klientu vēlmes un sniedz klientiem pozitīvu apkalpošanas pieredzi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Attieksme / Darba ieradumi** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izrāda iniciatīvu un vēlmi mācīties. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Uzklausa un pieņem konstruktīvu kritiku. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Spēj pozitīvi uztvert pārmaiņas un tām pielāgoties. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pārzina un lieto formālo etiķeti (ārējais izskats un komunikācija). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Darba sniegums** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ir apguvis nepieciešamās praktiskās darba prasmes, pārvalda ar darbu saistīto dokumentāciju. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ir punktuāls un ievēro darba izpildes termiņus. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Spēj strādāt patstāvīgi un atbildīgi, kontrolēt sava darba rezultātu. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ir disciplinēts, zina un ievēro uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Gala (vidējais aritmētiskais) vērtējums:** |  | | | | | | | | | | |

**Praktikanta izaugsmes vērtējums un ieteikumi turpmākai zināšanu un prasmju pilnveidei:**

Datums: \_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_. Paraksts un zīmogs: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### PRAKSES II PROGRAMMA

|  |  |
| --- | --- |
| Studiju kursa nosaukums latviešu un angļu valodā | **PRAKSES II PROGRAMMA**  ***INTERNSHIP II PROGRAMME*** |
| Studiju kursa izstrādātājs(-i) | Mg. oec. Dzintars Priedītis |
| Studiju kursa īstenotājs(-i) |  |
| Studiju kursa apjoms un īstenošanas semestris | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *ECTS* | Īstenošanas semestris | Kontaktstundas | | Gala pārbaudījums | Patstāvīgais darbs | Kopā | | Lekcijas | Prakt.d. | | 18 | 4. | - | 480 | Eksāmens | - | 480 | |
| Prasības studiju kursa apguvei | 1. un 2. studiju gada kursi atbilstoši studiju programmai, ietverot tādas tēmas kā Istabu nodaļas, Ēdienu un dzērienu nodaļas, Pārdošanas un Mārketinga nodaļas darba organizācija, biznesa vadība un finanses, personāla vadība un kvalitātes vadība viesmīlības uzņēmumā. |
| Studiju kursa mērķis | Prakses II mērķis ir praktiski piemērot studiju procesā apgūtās teorētiskās zināšanas, tādējādi iegūstot un pilnveidojot profesionālā vidē nepieciešamās prasmes un kompetences. |
| Plānotie studiju rezultāti | Sekmīgi apguvis šo kursu, studējošais spēj:   1. izprast viesmīlības uzņēmuma vadības struktūru, funkcijas un galvenos principus; definēt un īstenot uzņēmuma mērķus un biznesa plānus; 2. novērtēt tirgus situāciju, konkurentus, iekšējo un ārējo faktoru ietekmi, uzņēmuma darbības finanšu rādītājus; 3. apzināt viesmīlības uzņēmuma mārketinga koncepcijas, mārketinga stratēģijas un izprast pārdošanas un mārketinga ieviešanas procesu; 4. nodrošināt videi draudzīgu un ilgtspējīgu uzņēmuma resursu apsaimniekošanu; 5. izprast viesmīlības vadības tehnoloģiju nozīmi uzņēmumā, kā arī praktiski tās lietot; 6. nodrošināt klientiem pozitīvu apkalpošanas pieredzi, novērtēt sava un komandas darba kvalitāti un uzņemties atbildību par darba rezultātu; 7. patstāvīgi pilnveidot profesionālās prasmes un zināšanas. |
| Studiju kursa saturs un plāns | Pirms prakses  Studējošais tiek apstiprināts Praksei II pēc “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 1. novembra “Prakses organizēšanas kārtības” Nr. 4-3/3 prasību izpildes. Pēc dokumentu iesniegšanas un prakses vietas saskaņošanas ar prakses vadītāju studējošo nosūta praksē izvēlētajā uzņēmumā. Studējošais piedalās praksē atbilstoši apstiprinātajam prakses sākuma un beigu datumam.  Prakses laikā  Studējošajam Prakses II laikā ir jāizpilda prakses programma (prakses uzdevumi) un jādokumentē prasmju un kompetenču attīstība darba kontekstā.  Prakses II uzdevumi:   1. gūt vispārēju izpratni par viesmīlības uzņēmumu, tā organizatorisko struktūru, kā arī redzamo un atbalsta nodaļu galvenajām funkcijām; 2. raksturot un novērtēt viesmīlības uzņēmuma operatīvās darbības rezultātus, tostarp pārdošanas un mārketinga stratēģiju un taktiku, personāla politiku un aktivitātes, pakalpojumu un kvalitātes vadību, tehnoloģiju un inovāciju ieviešanu, un ilgtspējības praksi; 3. padziļināti analizēt prakses nodaļu, tās pārvaldību un standarta darbības procedūras (*SOP*), to atbilstību normatīvo aktu prasībām viesmīlības nozarē; 4. novērtēt savu profesionālo un personisko attīstību, sniegt pamatotus un reālus ieteikumus personisko kompetenču attīstībai nākotnē.   Prakses II beigās studējošajam ir jāsaņem “Praktikanta raksturojums”, kuru aizpilda prakses vadītājs prakses vietā.  Pēc prakses  Lai sekmīgi pabeigtu Praksi II, studējošajam ir:   * jāiesniedz rakstveidā prakses pārskats (1. pielikums) un aizpildīts praktikanta raksturojums (2. pielikums). Minimālais prakses pārskata apjoms ir 20 lpp. (bez pielikumiem), un tam jābūt noformētam atbilstoši “HOTEL SCHOOL” metodiskajiem norādījumiem; * jāpiedalās prakses aizstāvēšanā. Prakses aizstāvēšanas prezentācija ir jāveido, izmantojot “HOTEL SCHOOL” *PowerPoint* veidni. Prezentācijas laika ierobežojums ir 10 minūtes. |
| Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji | Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta 10 ballu skalā saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta 2001. gada 20. marta noteikumiem Nr. 141 un “HOTEL SCHOOL” Viesnīcu biznesa koledžas 2019. gada 27. augusta “Studiju un pārbaudījumu kārtību” Nr. 4-6/68.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Pārbaudījuma veids | % no kopējā vērtējuma | Studiju rezultāti | | | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | | Praktikanta raksturojums | 10 |  |  |  | X | X | X | X | | Prakses pārskats | 60 | X | X | X |  | X | X | X | | Prakses aizstāvēšana | 30 | X | X | X |  | X | X | X | |  | 100 |  |  |  |  |  |  |  | |  | | | | | | | |  | |
| Informācijas avoti | Lursoft. Latvijas uzņēmumu datubāze un finanšu pārskati. Apskatīts: 20.05.22., no: https://www.lursoft.lv  Yahoo Finance. Starptautisko un publisko akciju sabiedrību finanšu pārskati. Apskatīts: 20.05.22., no: https://finance.yahoo.com  UNWTO. Apvienoto Nāciju Organizācijas ilgtspējīgas attīstības mērķi (SDG). Apskatīts: 20.05.22., no: https://www.un.org/sustainabledevelopment/ sustainable-development-goals  Tourism for SDGs. Tūrisma ilgtspējīga attīstība. Apskatīts: 20.05.22., no: https://tourism4sdgs.org |

**Prakses II pielikums Nr. 1**

**Prakses II pārskats**

1. Titullapa
2. Satura rādītājs
3. Viesmīlības uzņēmuma vispārējs raksturojums (1 lpp.)

|  |
| --- |
| **Uzņēmuma nosaukums** |
|  |
| **Uzņēmuma juridiskais nosaukums** |
|  |
| **Adrese** |
|  |
| **Tīmekļvietnes adrese** |
|  |
| **Uzņēmuma tips**  Kūrortviesnīca, dizaina viesnīca, ātrās apkalpošanas restorāns u. c. |
|  |
| **Uzņēmuma kapacitāte**  Viesu numuru skaits vai sēdvietu skaits restorānā. |
|  |
| **Uzņēmuma reitinga līmenis**  Zvaigznes, dimanti, *Michelin* zvaigznes u. c. |
|  |
| **Galvenie pakalpojumi un produkti**  Izmitināšana (viesu numuriņu kategorijas), ēdināšana, SPA u. c. |
|  |

1. Uzņēmuma operatīvās darbības analīze (10**–**11 lpp.)

|  |
| --- |
| **Uzņēmuma organizatoriskā struktūra**   * Uzņēmuma organizatoriskā struktūra un pārvaldība. * Uzņēmuma nodaļu darbība, galvenās funkcijas (nodaļu mērķi, atbildības jomas utt.) un starpnodaļu komunikācija. |
|  |
| **Operatīvās darbības un finanšu rezultāti**   * Operatīvās darbības un finanšu rezultātu salīdzinājums un analīze par pēdējiem diviem gadiem (tādi aprēķinātie koeficienti kā viesnīcas noslogojums, *ADR*, *RevPAR*; tādi finanšu rādītāji kā Ieņēmumi, Tiešās/Netiešās izmaksas, Operatīvās darbības peļņa, *EBITDA*, Neto peļņa u. c.) |
|  |
| **Pārdošana un mārketings**   * Tirgus analīze (uzņēmuma ārējās ietekmes faktori, konkurenti, pieprasījums utt.). * Viesu segmentācija (individuālie ceļotāji / grupas, korporatīvie viesi / tūristi utt.). * Cenu politika (fiksēta/dinamiska, cenu struktūra, cenu noteikšanas stratēģija utt.). * Pārdošanas kanāli un izplatīšanas stratēģija (tiešie/netiešie pārdošanas kanāli, tūrisma aģentūras, *B2B* utt.). * Digitālā mārketinga stratēģija (mārketinga kampaņas, sociālie mediji utt.). |
|  |
| **Personālvadība**   * Personālvadības stratēģija un galvenās aktivitātes (personāla atlase, mācības, motivāciju programmas utt.). |
|  |
| **Kvalitātes vadība**   * Viesu atsauksmju pārvaldība, kvalitātes pārvaldes modeļi (visaptverošas kvalitātes vadība, *SERVQUAL* utt.). |
|  |
| **Digitalizācija un tehnoloģiju inovācijas**   * Uzņēmuma vadības tehnoloģijas (*PMS*, *CRS*, *RMS*, *Point of Sales* utt.). * Viesu lietotnes un tehnoloģijas (bezkontakta norēķini, tīmekļa lietotnes, pašapkalpošanās kioski utt.). * Citas tehnoloģijas un inovācijas. |
|  |
| **Ilgtspējīga attīstība**   * Ilgtspējīgas attīstības stratēģija un aktivitātes saskaņā ar Apvienoto Nāciju Organizācijas ilgtspējīgas attīstības mērķiem (*United Nations Sustainable Development Goals)*. |
|  |
| **Secinājumi un priekšlikumi**   * Secinājumi un kritisks izvērtējums (uzņēmuma operatīvās darbības stiprās un vājās puses). * Ieteikumi uzņēmuma operatīvās darbības rezultātu uzlabošanai. |
|  |

1. Mācību prakses nodaļa uzņēmumā (4**–**5 lpp.)

|  |
| --- |
| **Nodaļas nosaukums** |
|  |
| **Nodaļas mērķi** Mācību prakses nodaļas galvenie mērķi. |
|  |
| **Pārvaldība** Nodaļas pārvaldība (atbildības jomas, struktūra, hierarhija, amati, pienākumi, darba organizācija un noslodze maiņās u. c.). |
|  |
| ***SOP*** Standarta darbības procedūras (*Standard Operating Procedures*) un to atbilstība normatīvo aktu prasībām viesmīlības nozarē (darba un vides tiesību aktiem, uzņēmuma iekšējiem kārtības noteikumiem, higiēnas prasībām, uzņēmuma paškontroles sistēmas (*HACCP*) principiem u. c.). |
|  |

1. Pašnovērtējums (3**–**4 lpp.)

|  |
| --- |
| **Studējošā prakses amats** |
|  |
| **Galvenie darba pienākumi** Galveni darba pienākumi mācību prakses laikā. |
|  |
| **Pašnovērtējums** Pašnovērtējums par mācību prakses laikā sasniegtajiem rezultātiem un personisko izaugsmi. “Praktikanta raksturojumā” sniegtā novērtējuma kritiska analīze. |
|  |
| **Priekšlikumi** Pamatoti, reāli un sasniedzami priekšlikumi personisko kompetenču attīstībai nākotnē (piemēram, mācību prakse citā vidē vai amata pozīcijās u. c.). Pēc iespējas sīkāk aprakstīt. |
|  |

1. Pielikumi

* Prakses līgums.
* Praktikanta raksturojums.

**Prakses II pielikums Nr. 2**

**Praktikanta raksturojums**

|  |  |
| --- | --- |
| **Praktikanta vārds, uzvārds** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Prakses vietas nosaukums** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Prakses vadītājs uzņēmumā (vārds, uzvārds, amats)** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Prakses ilgums** | **no \_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_. līdz \_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_.** |

**Praktikanta novērtējums skalā no 1 līdz 10 (10 – izcili; 1 – ļoti, ļoti vāji):**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI** | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | N/A |
| **Izpratne un komunikācija** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saprot angļu valodu un spēj tajā sarunāties. Zina un lieto profesionālo terminoloģiju. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saprot uzdotos darba uzdevumus. Cenšas noskaidrot nepieciešamo informāciju, uzdodot precizējošus jautājumus. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sekmīgi darbojas komandā. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izprot klientu vēlmes un sniedz klientiem pozitīvu apkalpošanas pieredzi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Attieksme / Darba ieradumi** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izrāda iniciatīvu un vēlmi mācīties. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Uzklausa un pieņem konstruktīvu kritiku. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Spēj pozitīvi uztvert pārmaiņas un tām pielāgoties. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pārzina un lieto formālo etiķeti (ārējais izskats un komunikācija). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Darba sniegums** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ir apguvis nepieciešamās praktiskās darba prasmes, pārvalda ar darbu saistīto dokumentāciju. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ir punktuāls un ievēro darba izpildes termiņus. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Spēj strādāt patstāvīgi un atbildīgi, kontrolēt sava darba rezultātu. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ir disciplinēts, zina un ievēro uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Gala (vidējais aritmētiskais) vērtējums:** |  | | | | | | | | | | |

**Praktikanta izaugsmes vērtējums un ieteikumi turpmākai zināšanu un prasmju pilnveidei:**

Datums: \_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_, Paraksts un zīmogs: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_