

STUDIJU VIRZIENS:

VIESNĪCU UN RESTORĀNU SERVISS, TŪRISMA UN ATPŪTAS ORGANIZĀCIJA

Pārskats par 2016./2017. ak. gadā
veikto studiju programmas

UZŅĒMĒJDARBĪBA RESTORĀNU BIZNESĀ (KODS 41811)

pilnveidi

Pārskatu sagatavoja studiju programmas direktore
As.prof. Zaiga Oborenko

Apstiprināts
Informācijas sistēmu menedžmenta augstskolas
2017. gada 28. septembra Senāta sēdē
Lēmums Nr.3-17

Rīga, 2017

SATURA RĀDĪTĀJS

1. Studiju programmas nosaukums, iegūstamais grāds un profesionālā kvalifikācija, mērķi un uzdevumi	3
2. Studiju programmā plānotie studiju rezultāti	4
3. Uzņemšanas noteikumi	6
4. Studiju programmas plāns	7
5. Studiju programmas praktiskā īstenošana	10
6. absolventu nodarbinātības perspektīvas	12
7. Iepriekšējā studiju programmas akreditācijā saņemto ieteikumu ieviešana	13
8. INFORMĀCIJA PAR STUDĒJOŠAJIEM VISĀ PĀRSKATA PERIODĀ	14
9. STUDIJU PROGRAMMAS IZMAKSAS	15

1. STUDIJU PROGRAMMAS NOSAUKUMS, IEGŪSTAMĀIS GRĀDS UN PROFESIONĀLĀ KVALIFIKĀCIJA, MĒRĶI UN UZDEVUMI

Informācijas sistēmu menedžmenta augstskolas (turpmāk – ISMA) studiju programma „*Uzņēmējdarbība restorānu biznesā*” (turpmāk URB).

ISMA uzsāka īstenot pirmā līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programmu „*Uzņēmējdarbība restorānu biznesā*” 2010./2011. studiju gadā. Piedāvātā studiju programma pilnībā atbilst ISMA vīzijai, misijai un stratēģiskajiem mērķiem, t.i., lai absolvents būtu konkurētspējīgs restorānu biznesa jomā un pietiekami sagatavots darbam profesijā vai individuālam darbam atvērtā tirgus ekonomikā, uz ko vērsta 21.gadsimta Latvijas ekonomikas attīstība.

Iegūstamā kvalifikācija: **ēdināšanas servisa organizators.**

Studiju virziens „Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija” **akreditēts** līdz 2019.06.13.

ISMA studiju virziens „*Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija*” **misija** ir sagatavot kvalificētus tūrisma, viesmīlības un pasākumu vadības nozares speciālistus atbilstoši starptautiskā darba tirgus prasībām un veikt pētniecisko darbību nozarē. Studiju virziens misija pilnībā izriet no augstskolas definētās vīzijas - starptautiski atzīta un atpazīstama biznesa augstskola.

Studiju virziens „Viesnīcu un restorānu serviss, tūrisma un atpūtas organizācija” **mērķi** ir:

- Modernā, inovatīvā akadēmiskā procesā studējošo vispārējo profesionālo kompetenču attīstības nodrošināšana tūrisma, viesmīlības un pasākumu vadības jomās;
- Sagatavot 4.profesionālās kvalifikācijas līmeņa programmā „*Uzņēmējdarbība restorānu biznesā*” speciālistus, kas spētu uzsākt, attīstīt un efektīvi vadīt uzņēmējdarbību restorānu biznesa jomā;
- Nodrošināt topošā vadītāja personības profesionālo attīstību, kas spētu patstāvīgi un radoši realizēt savu darbību, apzināti organizēt un vadīt to, uzņemties atbildību par savas darbības un rīcības rezultātiem.

Programmas īstenošanas galvenie **uzdevumi**:

- Veicināt topošā vadītāja personības profesionālo attīstību un iesaistīšanos kultūras procesā, apgūstot profesionālās vērtības, tradīcijas un izturēšanās normas;
- Attīstīt atbilstoša līmeņa profesionālo kompetenci restorānu biznesa jomā;
- Īstenot padziļinātu zināšanu un prasmju apguvi, kas nodrošina iespēju patstāvīgi organizēt un vadīt ēdināšanas uzņēmumu;
- Radīt apstākļus personisku projektu radošai realizācijai;
- Radīt iespēju apgūt jaunākos sasniegumus restorānu biznesa jomā;
- Attīstīt komunikācijas spējas;
- Nodrošināt teorētisko zināšanu un studiju prakses integrāciju, lai nodrošinātu zināšanu un prasmju pamatus tālākām studijām profesionālā bakalaura grāda ieguvei;
- radīt studentiem motivāciju tālākizglītbai, lai iegūtu otrā līmeņa profesionālo augstāko izglītību un pietā līmeņa profesionālo kvalifikāciju.

2. STUDIJU PROGRAMMĀ PLĀNOTIE STUDIJU REZULTĀTI

ISMA doktora studiju programmas ietvaros iegūstamie studiju rezultāti:

Zināšanas „*Uzņēmējdarbība restorānu biznesā*” zinātnes nozares un darbībai raksturīgās pamata un specializētas zināšanas un šo zināšanu kritiska izpratne, tajā skaitā demonstrēt svarīgāko apgūto jēdzienu un likumsakarību izpratni, prast meklēt lietu kopsakarības atbilstošās jomās.

Zināšanas izpratnes līmenī:

- Uzņēmējdarbības ekonomika;
- Angļu valoda menedžmentā;
- Vides drošības vadība;
- Ēdienu gatavošanas tehnoloģija;
- Ēdināšanas uzņēmumu darba organizācija;
- Apkalpošanas standarti un noteikumi;
- Ēdināšanas uzņēmumu darba organizācija.

Zināšanas lietošanas līmenī:

- Ēdināšanas uzņēmuma plānošana;
- Ēdināšanas uzņēmumu darba organizācija;
- Uzņēmējdarbības ekonomika;
- Mārketingi, Digitālais mārketingi;
- Grāmatvedība;
- Uzskaitē un kontrole ēdināšanas uzņēmumos.

Prasmes:

- Izveidot paškontroles sistēmu uzņēmumā;
- Plānot un organizēt ēdināšanas uzņēmuma darbību;
- Izstrādāt tehnoloģisko dokumentāciju;
- Vadīt, uzraudzīt un kontrolēt otrās un trešās kvalifikācijas līmeņa profesijās nodarbinātos;
- Veikt uzņēmējdarbības analīzi, pielietojot modernās informācijas tehnoloģijas;
- Kontrolēt restorāna naudas plūsmu un finanšu darījumus;
- Veidot pozitīvu saskarsmi ar apmeklētājiem, darbiniekiem un sadarbības partneriem;
- Gatavot, noformēt un pasniegt ēdienus;
- Apkalpot viesus pie bāra letes un pie galdiņiem;
- Adaptēties darba tirgū;
- Pašizglītoties un attīstīt profesionālo kompetenci;
- Nodrošināt pakalpojumu kvalitāti.

Kompetences:

- Atbilstoši URB profesionālajai specialitātei kompetents patstāvīgi iegūt, atlasīt un analizēt informāciju un to izmantot, pieņemt lēmumus un risināt problēmas, izprotot profesionālo ētiku, izvērtējot savas profesionālās darbības ietekmi uz vidi un sabiedrību, rīkoties ilgtspējīgi;
- formulēt problēmas un risinājumus URB darbā, spēt interpretēt informāciju atbilstoši visdažādāko auditoriju pieredzei, izskaidrot un argumentēti diskutēt par apgūtajām zināšanām

gan ar speciālistiem, gan nespeciālistiem – gan latviešu valodā, gan apgūtajās svešvalodās, prast izskaidrot dažādu procesu savstarpējās kopsakarības un cēloņu likumsakarības informatīvā satura kontekstā;

- uzņemties atbildību un iniciatīvu, veicot darbu individuāli, komandā vai vadot citu cilvēku darbu, pieņemt lēmumus un rast risinājumus mainīgos ekonomiskās situācijās;
- patstāvīgi strukturēt savu turpmāko mācīšanos, virzīt savu un savu padoto tālāko izglītību un profesionālo pilnveidi, izkopt iemaņas patstāvīgai un radošai jaunu teorētisko zināšanu un jaunu profesionālās darbības prasmju apgūšanai;
- Studējošais ir konkurētspējīgs ne tikai darba tirgū, bet arī augstākās izglītības turpmākajā karjerā un var sekmīgi turpināt studijas nākamajā līmenī vai citā sevi interesējošā studiju jomā.

3. UZŅEMŠANAS NOTEIKUMI

Studentu uzņemšana ISMA „Uzņēmējdarbība restorānu biznesā” studiju programmā notiek saskaņā ar ISMA Uzņemšanas noteikumiem, kas katru gadu, atbilstoši normatīvo aktu prasībām, tiek apstiprināti ISMA Senātā un publicēti ISMA mājas lapā www.isma.lv

Reģistrējoties studijām, reflektants uzrāda pasi vai personas apliecību (eID), reģistrācijas maksas apliecināšanu dokumentu. Reflektantam tiek piešķirts reģistrācijas numurs.

Specifiskie uzņemšanas nosacījumi 1. līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programma “Uzņēmējdarbība restorānu biznesā” (41811).

Iegūstamā kvalifikācija – **ēdināšanas servisa organizators**.

Studiju īstenošanas veids – ***pilna un nepilna laika*** studijas.

Studiju īstenošanas forma – ***klātiene un neklātiene***.

Studiju ilgums klātienē – ***2 gadi***, neklātienē – ***2,5 gadi***.

4. STUDIJU PROGRAMMAS PLĀNS

Saskaņā ar to, ka ISMA notiek harmonizācijas process Eiropas augstākās izglītības telpas (EHEA, Bologna process) izveidošanas ietvaros, sadrumstalotie mazapjomīgi studiju kursi tiek apvienoti šādos moduļos (skatīt 4.1.tab.).

4.1. tabula

Studiju kursu apvienojums moduļos

Uzņēmējdarbības ekonomika	Mikroekonomika. Uzņēmējdarbība.
Ēdināšanas uzņēmumu darba organizācija	Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums un darba organizācija Pārtikas ķīmija un sanitārija
Apkalpošanas standarti un noteikumi	Apkalpošanas standarti un noteikumi. Interjera dizains un floristika.
Lietišķā komunikācija	Verbālā un neverbālā saskarsme. Klientu apkalpošana un profesionālā ētika
Ēdināšanas uzņēmuma plānošana	Ēdināšanas uzņēmuma plānošana. Dizaina interjera projektēšana. Firmas menedžments.
Vides drošības pamati	Darba tiesības un darba aizsardzība. Civila aizsardzība
Viesmīlības prakse	Tehnoloģiskā prakse. Apkalpošanas prakse.
Kvalifikācijas prakse	Dokumentālā prakse. Kvalifikācijas prakse.

Studiju programma tās īstenošanas gaitā tika aktualizēta, pamatojoties uz konsultācijām ar darba devējiem, studentiem, augstskolu mācībspēkiem un praktizējošiem speciālistiem restorānu biznesa jomā, ar mērķi nodrošināt izglītotu, konkurētspējīgu un profesionālu speciālistu sagatavošanu.

Studiju programma „Uzņēmējdarbība restorānu biznesā” tiek veidota vadoties no profesijas standartiem un studiju plāna paredzēto stundu skaita (skat. 4. 2.tab.).

4.2. tabula

Studiju programmas „Uzņēmējdarbība restorānu biznesā” saturs

Vispārizglītojošie studiju kursi	obligātie studiju kursi	humanitārās zinātnes	Angļu valoda menedžmentā	4 KP		
		sociālās zinātnes	Lietišķā komunikācija*	4 KP		
			Vides drošības vadība*	4 KP		
		dabaszinātnes, tehniskās zinātnes un informācijas tehnoloģijas	Lietišķā informātika	4 KP		
Nozares studiju kursi	konkrētās profesijas studiju kursi		Ēdienu gatavošanas tehnoloģija	4 KP		
			Ēdināšanas uzņēmumu darba organizācija	4 KP		
			Apkalpošanas standarti un noteikumi	4 KP		
			Bāra darba organizācija	4 KP		
			Uzskaitē un kontrole ēdināšanas uzņēmumos	4 KP		
			Ēdināšanas uzņēmumu plānošana	4 KP		
			Grāmatvedība*	4 KP		
			Uzņēmējdarbības ekonomika*	4 KP		
			izvēles studiju kursi		Digitālais mārketingš*	4 KP
					Mārketingš*	
	* Uzņēmējdarbības profesionālas kompetences veidošanas modulis					
Studiju prakse ārpus izglītības iestādes				16 KP		
Kvalifikācijas darbs				8 KP		
Kopā				80 KP		

- Programmas obligātā daļa sastāv no vispārizglītojošiem studiju kursiem un konkrētās profesijas studiju kursiem. Kopējais obligātās daļas apjoms ir 52 KP.
- Izvēles daļas apjoms 4 KP.

Apguves laika sadalījums pilna laika studijām skatīt 4.3. tabulā.

4.3. tabula

Studiju programmas sadalījums obligātās un brīvās izvēles daļās un to īstenošanas plānojums pilna laika studijām

Studiju moduļi un studiju kursi	KP	ECTS	Daļa	Pārbaudes forma	1.sem.	2.sem.	3.sem.	4.sem.
Uzņēmējdarbības tiesiskais regulējums	4	6	A	E	4			
Lietišķā informātika	4	6	B	E	4			
Uzņēmējdarbība	4	6	B	E	4			
Matemātika ekonomistiem	4	6	A	DI; E	2	2		
Ekonomika	4	6	A	DI; E	2	2		
Lietišķā angļu valoda	4	6	A	DI; E	2	2		
Filozofija un ētika	4	6	B	DI; E	2	2		
Ēdienu gatavošanas tehnoloģijas	4	6	B	E		4		
Vides drošības vadība	4	6	B	E		4		
Uzskaitē un atskaitē, kalkulācijas	2	3	B	E		2		
Ēdināšanas uzņēmumu tehnoloģiskās iekārtas	2	3	B	E		2		
Ēdināšanas uzņēmumu pārvaldība	2	3	B	E			2	
Bāru pārvaldība	2	3	B	E			2	
Statistika	4	6	B	E			4	
Tirgvedība	4	6	B	E			4	
Grāmatvedība	4	6	B	E			4	
Prakse	4	6	B	A			4	
Prakse	12	18	B	A				12
Kvalifikācijas darbs	8	12	B					8
KP kopā:	80	120	0	0	20	20	20	20

* E – Eksāmens / I – Ieskaite / DI - Diferencētā ieskaite / A - Aizstāvēšana

Apguves laika sadalījumu nepilna laika studijām skatīt 4.4. tabulā.

4.4. tabula

Apguves laika sadalījumu nepilna laika studijām

Studiju kursi	Apjoms	Pārbaudes veids*	1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris	5. semestris
Angļu valoda menedžmentā	4 KP	I, E	2 KP	2 KP			
Uzņēmējdarbības ekonomika	4 KP	I, E	2 KP	2 KP			
Lietišķā informātika	4 KP	I, E	2 KP	2 KP			
Ekonomiskā matemātika	4 KP	I, E	2 KP	2 KP			
Ēdienu gatavošanas tehnoloģija	4 KP	E	4 KP				
Ēdināšanas uzņēmumu darba organizācija	4 KP	E	4 KP				
Prakse viesmīlībā	4 KP	DI		4 KP			
Grāmatvedība	4 KP	I, E		2 KP	2 KP		

Apkalpošanas standarti un noteikumi	4 KP	I, E		2 KP	2 KP		
Bāra darba organizācija	4 KP	E			4 KP		
Lietišķā komunikācija	4 KP	E			4 KP		
Mārketings	4 KP	E			4 KP		
Vides drošības vadība	4 KP	E				4 KP	
Uzskaitē un kontrole ēdināšanas uzņēmumos	4 KP	E				4 KP	
Ēdināšanas uzņēmumu plānošana	4 KP	E				4 KP	
Kvalifikācijas prakse	12 KP	DI				4 KP	8 KP
Kvalifikācijas darbs	8 KP	A					8 KP
<i>Kopā</i>	80 KP		16 KP	16 KP	16 KP	16 KP	16 KP

5. STUDIJU PROGRAMMAS PRAKTISKĀ ĪSTENOŠANA

Katra studiju kursa metodiskais nodrošinājums tiek sistematizēts “Mācību metodiskā komplektā” (MMK).

Komplektā ietilpst:

- studiju kursa apraksts (latviešu, angļu un krievu (nav obligāti) valodās);
- studiju kursa programma (latviešu, angļu un krievu (nav obligāti) valodās);
- metodiskais plāns (latviešu, angļu un krievu (nav obligāti) valodās);
- obligātā minimuma jautājumi;
- pamata un papildus literatūras saraksts;
- nodrošinājums ar mācību metodisko literatūru;
- ISMA mācību metodiskās literatūras paraugi;
- kursa darbu (projektu) pētījumu tematika;
- konspekta paraugs (krievu, latviešu valodās);
- studējošo atskaišu (eksāmenu, ieskaišu u.c.) darbu paraugi;
- eksāmenu (testu) jautājumi;
- mācību tehniskie un datorlīdzekļi.

Bez tam studiju kursu metodiskajā nodrošinājumā ietver:

- metodiskie norādījumi kā izpildīt un noformēt kontroldarbus, patstāvīgos studiju darbus un kvalifikācijas darbus (izsniedz katram studentam), studiju kursu metodiskie norādījumi un mācību līdzekļi (atrodas bibliotēkā);
- akadēmiskā personāla konsultāciju grafiki;
- datorizētie studiju līdzekļi.

Galvenās darba metodes ir kontaktstundas docētāja vadībā un patstāvīgais darbs ārpus nodarbību laika. Lai attīstītu topoša vadītāja profesionālo kompetenci, tiek lietotas šādas **aktīvās studiju metodes**: izskaidrojoši ilustratīvā, problēmiskais izklāsts, projektu-pētnieciskā, heuristiskā, pārdzīvojuma, emocionālas iedarbības metodes un paņēmieni.

Tiek lietotas studentu studiju darba organizatoriskās formas: lekcijas (problēmu lekcija, dialogu lekcija, lekcija - preses konference); semināri (speciālie semināri – par jautājumiem, kas ir grūti izprotami un apgūstami; projektu seminārs – problemātisku jautājumu sagatavošana un prezentācija, dialogu semināri); praktiskās nodarbības (interaktīvās, komunikāciju spēles; uzdevums „Nezināmā viesā apkalpošanas kultūras analīze”; komunikācija, izmantojot Skype un Windows Messenger; konkursi; mācību ekskursijas); individuāls ārpus auditorijas darbs (darbs ar literatūru; darbs ar informatīvām datu bāzēm; e-portfolio). Par efektīvākajām formām, novērtētas problēmu un dialogu rakstura lekcijas, lekcijas - preses konferences, seminārus-projektus, dialogu seminārus, praktiskās nodarbības-pētījumus u.c.

Par **studiju līdzekļiem** ir izvēlētas: studiju grāmatas (studiju līdzekļi, studiju izdevumi, normatīvo dokumentu krājumi, vārdnīcas, speciālā literatūra, datu bāze), didaktiskos materiālus (studiju un kontroles testi; situāciju uzdevumi, ražošanas situācijas analīzei; lietišķo spēļu scenāriji), uzskates līdzekļus (laboratorija ar daba inventāru un iekārtām); informatīvos materiālus pielikumā audiovizuāliem studiju līdzekļiem (videoieraksti, videofilmas, wwwdatu bāze).

Studiju programmas neatņemama sastāvdaļa ir **prakse**, kuras mērķis ir nostiprināt un papildināt studentu zināšanas praksē, kā arī attīstīt viņu profesionālās kompetenci atbilstoši „Ēdināšanas servisa organizatora” profesijas standartam un ISMA Nolikumam par studiju praksēm. Galvenie prakses uzdevumi: pirmajā studiju gadā - attīstīt apkalpošanas kultūras kompetenci, apgūstot galvenos apkalpošanas standartus un noteikumus; otrajā studiju gadā - attīstīt topošā speciālista profesionālo kompetenci restorānu biznesa jomā. Īstenot padziļinātu prasmju apguvi, kas nodrošina iespēju patstāvīgi organizēt un vadīt ēdināšanas uzņēmumu. Prakses mērķis un uzdevumi paredz, no vienas puses, ēdināšanas servisa speciālistiem nepieciešamo praktiskā darba kompetenču attīstību un, no otras puses, rast saikni starp studiju kursos iegūtajām zināšanām un to praktisku pielietojumu restorānu biznesa jomā.

Atbilstoši prakses mērķim un uzdevumiem īstenošanas plānā tiek paredzēti divi studiju prakses veidi: prakse viesmīlībā, kvalifikācijas prakse. Visus prakses veidus plānots īstenot ārpus izglītības iestādes un prakses sasniegumi tiks vērtēti ar vērtējumu: ieskaitīts/neieskaitīts ar atzīmi.

Restorānu biznesa praksē studenti iepazīstas ar sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma tirdzniecības zāles iekārtojumu, viesu apkalpošanas darba organizācijas principiem, ēdienu un dzērienu piedāvājumu. Praktiski veic restorānu līmenim atbilstošu viesu apkalpošanu, pielietojot iegūtās prasmes, prakses vadītāju vadībā. Īpaša uzmanība tiek pievērsta ēdienu un dzērienu pasniegšanas kvalitātei, mūsdienīgām tendencēm galda klājumos un apkalpošanas niansēm strādājot Eiropas restorānu līmeņa uzņēmumos. Prakses beigās studentiem jāiesniedz prakses vadītājam analītiska prakses atskaite.

Kvalifikācijas praksē studenti iepazīstas ar sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma darba organizāciju: sagādes organizācija, noliktavu saimniecība, ražošanas procesa plānošana, iekārtas un inventārs. Praktiski veic ēdienu gatavošanu, pielietojot dažādus tehnoloģiskos procesus, tiešā prakses vadītāju vadībā. Apgūst ēdienu gatavošanas principus un mākslinieciskās noformēšanas paņēmienus. Ievēro labas higiēnas un labas ražošanas prakses vadlīnijas. Studentiem praktiski jāveic darbi, kas saistās ar grāmatvedības dokumentu noformēšanu, jāiepazīstas ar datorprogrammu izmantošanu specifiskajos uzskaites procesos. Prakses beigās studentiem jāiesniedz prakses vadītājam analītiska prakses atskaite.

Studiju programmas ietvaros prakses sadalījums ir šāds (skatīt 5.1.tab.)

5.1.tabula

Prakses sadalījums

№ p.k.	Prakses veids	KP	semestris	KP	semestris
		pilna laika studijās		nepilna laika studijās	
1	Prakse restorānu biznesā	6	2	4	2
2	Kvalifikācijas prakse	2+8=10	3,4	4+8=12	4,5
	Kopā:	16		16	

6. ABSOLVENTU NODARBINĀTĪBAS PERSPEKTĪVAS

Kā liecina Latvijas Darba Devēju konfederācijas u.c. 2017.gadā veiktie dažādie darba tirgus apsekojumi un pētījumi, kā arī Informācijas sistēmu menedžmenta augstskolas pēdējos gados veiktās darba devēju aptaujas gan telefoniski, gan intervējot tikšanās reizēs un anketējot, pieprasījums pēc **ēdināšanas servisa organizatora speciālistiem ir neapmierināts valstī kopumā**. Tādējādi visi iepriekšējo gadu ISMA absolventi ir nodarbināti.

Darba devēju aptaujās, kā arī prakses sagatavošanas un norises laikā tiek noskaidrota programmas satura atbilstība darba tirgus prasībām un prognozes tuvākajiem 5-10 gadiem par absolventu nodarbinātības perspektīvām.

Aptaujas rezultāti parāda, ka pēdējo gadu laikā darba tirgū pieaug pieprasījums pēc restorānu biznesa speciālistiem. Restorānu biznesa tirgus savā attīstībā ir sasniedzis tādu līmeni, ka darba devējiem, jau zemākajā līmenī, ir vajadzīgi kvalificēti speciālisti. Sakarā ar ēdināšanas uzņēmumu skaita pieaugumu, novērojams arī augošs pieprasījums pēc speciālistiem ar augstāko izglītību, kas spētu organizēt un vadīt ēdināšanas uzņēmumu.

Darba devēju atsauksmes par ISMA sagatavoto speciālistu profesionālo darbību ir ļoti labas gan par pilna, gan arī par nepilna laika formā beigušajiem absolventiem studentiem.

Savas pozitīvas atsauksmes ir snieguši šādi ēdināšanas uzņēmumu vadītāji: Viesnīca „Baltic Beach Hotel”, Kafejnīca „Mikelandželo”, Restorāns „Vērdiņš”, Restorāns „El patio”, Kafejnīca „Vairāk saules” u.c.

Izvērtējot un apkopojot datus, var secināt:

- Ēdināšanas servisa organizatora profesija ir perspektīva, un tā ir un tiks pieprasīta darba tirgū.
- Piedāvātā studiju programma atbilst pašreizējām darba tirgus prasībām.
- Programma dod pietiekamu profesionālo ievirzi profesionālās kvalifikācijas iegūšanai.
- Programmas saturs un organizācija apmierina darba devējus.

7. IEPRIEKŠĒJĀ STUDIJU PROGRAMMAS AKREDITĀCIJĀ SAŅEMTO IETEIKUMU IEVIEŠANA

Uzņēmējdarbība restorānu biznesā (41345)			
Nr. anketā	Ekspertu rekomendācijas	Veiktie uzlabojumi	Plānotā darbība
2.4.3.	More books in English and other foreign languages needed, more diversity of the books needed – library content should be enlarged	Bibliotēkas resursu papildinājums. Starpbibliotēku kooperācija.	Bibliotēkas resursu papildinājums. Starpbibliotēku kooperācija.
3.2.3.	A systematic plan for development of the academic staff should be developed – mostly academic staff own initiative	Tiek izvērtēti akadēmiska personāla darba rezultāti un izstrādāta un ieviesta akadēmiska personāla pilnveides programma, iekļaujot pētnieciskās darbības attīstīšanas aktivitātes. Akadēmiskais personāls regulāri pilnveido savas profesionālo kompetenci, stažējoties viesmīlības uzņēmumos.	Tiek turpināts darbs, atbilstoši izvirzītajiem mērķiem un uzdevumiem, pilnveidojot akadēmiska personāla attīstību.
4.2.1.	Elective SPs could be offered to the students in other HEIs, additional guest lectures, etc.	Izstrādāta metodoloģija un dokumentācija atsevišķu studiju kursu un moduļu piedāvāšanai citu augstskolu studentiem (LLU, Turība): <ul style="list-style-type: none"> Grāmatvedības un nodokļu uzskaites sabiedriskajā ēdināšanā Viesmīlības uzņēmumu apkalpošanas standarti 	Piedāvāt izstrādātus studiju kursus un moduļus ārvalstu augstskolām (Savonia University of Applied Science, Finland un University of Birmingham, England)
4.2.6.	Offering an opportunity for students to visit guest lectures, cooperation could be developed	Noslēgti ERASMUS līgumi ar ārvalstu augstskolām Sastādīts vieslektoru apmaiņas grafiks ar sadarbības augstskolām no Latvijas (LLU, Turība).	Tiek turpināts darbs, pārstrādājot un pilnveidojot augstskolas sadarbības līgumus
4.2.7.	Two of teachers needed translation, English should be developed	Pasniedzējiem nodrošināta angļu valodas pilnveides iespēja	Tiek turpināts darbs pasniedzēju attīstībā
4.4.1.	Mobility inside the ERASMUS and TEMPUS, but some activities are individual initiative supported by ISMA for academic staff, students have an opportunity for practice – the partnership within the region has to be developed	Noslēgti sadarbības līgumi ar Latvijas un ārvalstu augstskolām. Ievērojami palielināta pasniedzēju un darbinieku mobilitāte. Sastādīts vieslektoru apmaiņas grafiks ar sadarbības augstskolām no Latvijas (LLU, Turība) un Ziemeļeiropas (Savonia University of Applied Science, Finland).	Mobilitātes plāns 2013. gadam
4.6.1.	Should be developed in order to attract more competences to the SP	Paplašināts virziena padomes sastāvs, iekļaujot tajā Latvijas augstskolu un viesmīlības nozares pārstāvjus.	Pēc nepieciešamības

8. INFORMĀCIJA PAR STUDĒJOŠAJIEM VISĀ PĀRSKATA PERIODĀ

8.1.tabula

	2017.gads 01.oktobris	2016.gads 01.oktobris
Studējošie pavisam	44	54
No kopējā stud. skaita ārvalstu studenti	12	6
Uzņemtie pavisam	13	7
Uzņemtie ārvalstu studenti	9	3
Ieguvuši grādu vai kvalifikāciju	5	12
No kopējā grādu ārvalstu studenti	2	1

Pārskata periodā no 2012./13. līdz 2016./17. ak. gadam ir vērojama samērā stabila tendence, kas iezīmējas ar nelielām studējošo skaita svārstībām (skat. 8.1. tab.).

9. STUDIJU PROGRAMMAS IZMAKSAS

Sakarā ar to ka ISMA ir privātā izglītības iestāde, regulāri iegūta studiju maksa ir galvenais šīs institūcijas iztikas avots un turpmākas darbības nodrošinājuma garants. Studiju maksa tiek segta no fiziskām personām (studējošie un to pārstāvji – fiziskās personas) un no juridiskām personām (aģenti un ar šo darbību saistošie uzņēmumi). **Kopējais ienākums no studiju maksas tiek uzkrāts ņemot vērā:**

- studējošo personīgus līdzekļus, to vecāku un citu radnieku personīgus līdzekļus;
- ieinteresētā studējošā darba devēja līdzekļi;
- studiju kredīts ar valsts vārdā sniegtu galvojumu;
- komerckredīts;
- sponsoru līdzekļi, to starp Latvijas un citu valstis subsīdijas, privātie un valsts fondi utt.)

Studiju maksas apmēru un samaksas kārtību ik gadu nosaka ISMA Senāts, saskaņojot un vēlāk apstiprinot pie ISMA rektora vai AS „Izglītības nams” valdes priekšsēdētāja. Atbilstoši studiju līgumam studiju maksa iemaksājas reizi gadā pirms studiju gada uzsākšanas ja nav individuāli atrunāts citādāk iestājoties ISMA, pārrunu procesā ar uzņemšanas komisijas pārstāvjiem. Tādā gadījumā tiek sastādīts individuālais maksājumu grafiks, kas tiek pievienots studiju līgumam. Maksājuma grafika kārtību paraksta ISMA rektors un/vai AS „Izglītības nams” valdes priekšsēdētājs. Studiju maksas sadalījums ir šāds (skatīt 9.1.tab.)

9.1.tabula

Studiju maksas sadalījums pa studiju veidiem 2017./18.studiju gadā

№ p.k.	Studiju veids	EUR/studiju gadā
1	Pilna laika studijas	1600.00
2	Nepilna laika studijas	1300.00
3	Maksa ārvalstu studentiem	2500.00

Finansēšanas avoti pilnīgi nodrošina nepieciešamo infrastruktūru un sedz studiju izmaksas.

Programmā studējošie ir nodrošināti ar auditorijām lekciju, semināru un praktisko nodarbību vajadzībām.

Programmā studējošie ir nodrošināti ar auditorijām lekciju, semināru un praktisko nodarbību vajadzībām – Rīgā, Lomonosova ielā 1, 7. korpusā (59 auditorijas, 36 palīgtelpas – kopējā platība 3681 m²). Nodarbībās tiek izmantota audio un video aparatūra, multimediju projektori un kodoskopu.

- Praktiskās nodarbības studiju kursā „Ēdienu gatavošanas tehnoloģija” notiek kafejnīcas „ISMA” **mācību virtuvē**, kas ir iekārtota ar modernām iekārtām un nepieciešamu mūsdienīgo virtuves inventāru.
- Praktiskās nodarbības studiju kursā „Bāra darba organizācija” un „Apkalpošanas standarti” notiek speciāli iekārtotā **mācību bārā-restorānā**, kas ir nokomplektēts ar nepieciešamo bāra inventāru, traukiem, glāzēm, galda piederumiem, galda veļu.
- Praktiskās nodarbības studiju kursā „Uzskaitē un kontrole” notiek datorklasē (30 datori), kur ir uzstādīta viena no labākajām un konkurētspējīgākajām restorānu vadības un uzskaites sistēmām pasaulē **R-Keeper/Storehouse**.
- Studentu rīcībā ir bibliotēka un lasītava, kur iespējams lasīt literatūru, gatavot patstāvīgā darba uzdevumus, kursa darbus un kvalifikācijas darbus, zinātniskos referātus. Regulāri tiek iepirkta

jaunākā literatūra. Sevišķa uzmanība veltīta literatūras iegādei par uzņēmējdarbību un ar to saistītajām nozarēm.

- Programmā studējošie kā starpbibliotēku abonementi ir nodrošināti ar iespēju izmantot valsts un augstskolu bibliotēkas. Augstskola ir nodrošinājusi studējošos ar brīvi pieejamu internetu. Augstskolā ir izveidots iekšējais lokālais datortīkls, kas ļauj plaši izmantot augstskolas resursus.
- Materiāli tehniskā bāze atbilst sanitāro normu prasībām un nodrošina visa veida nodarbību vajadzības.