

**ISMA**  
ANNO 1994

INFORMĀCIJAS  
SISTĒMU  
MENEDŽMENTA  
AUGSTSKOLA

---

**STUDIJU VIRZIENS: VIESNĪCU UN RESTORĀNU  
SERVISS, TŪRISMA UN ATPŪTAS ORGANIZĀCIJA**

**STUDIJU PROGRAMMA**

**Uzņēmējdarbība restorānu biznesā**

**(kods 41811)**

**Pārskats par 2018. - 2020. studiju gadu  
veikto studiju programmas pilnveidi**

**Pārskatu sagatavoja studiju programmas direktors  
Docents, Mg. oec. Staņislavs Miščenko**

Apstiprināts  
Informācijas sistēmu menedžmenta augstskolas  
Senāta 29. 12. 2020. sēdē,  
protokols Nr. 9-20

Rīga, 2020

---

## SATURA RĀDĪTĀJS

1. STUDIJU PROGRAMMAS NOSAUKUMS, IEGŪSTAMĀIS GRĀDS UN PROFESIONĀLĀ KVALIFIKĀCIJA, MĒRĶI UN UZDEVUMI	3.
2. STUDIJU PROGRAMMĀ PAREDZĒTIE STUDIJU REZULTĀTI	5.
3. UZŅEMŠANAS NOTEIKUMI	7.
4. STUDIJU PROGRAMMAS PLĀNS	8.
5. STUDIJU PROGRAMMAS PRAKTISKĀ ĪSTENOŠANA	11.
6. ABSOLVENTU NODARBINĀTĪBAS PERSPEKTĪVAS	15.
7. IEPRIEKŠĒJĀ AKREDITĀCIJĀ SAŅEMTO IETEIKUMU IEVIEŠANA	16.
8. INFORMĀCIJA PAR STUDĒJOŠAJIEM VISĀ PĀRSKATA PERIODĀ	17.
9. STUDIJU PROGRAMMAS IZMAKSAS	18.
10. MĀCĪBSPĒKI	21.
10.1. Mācībspēku sastāva izmaiņu analīze un novērtējums par pārskata periodu	
10.2. Studiju programmas īstenošanā iesaistīto mācībspēku kvalifikācijas atbilstības studiju programmas īstenošanas nosacījumiem un normatīvo aktu prasībām novērtējums	
10.3. Akadēmiskā personāla iesaiste zinātniskajā pētniecībā un iegūtās informācijas pielietojums studiju procesā	
10.4. Mācībspēku sadarbības novērtējums. Studējošo un mācībspēku skaita attiecība studiju programmas ietvaros	

---

## 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 2023.12.13.

ISMA studiju virziena „*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 virziena misija pilnībā izriet no augstskolas definētās vīzijas - starptautiski atzīta un atpazīstama biznesa augstskola.

Studiju virziena „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 tālākizglītībai, lai iegūtu otrā līmeņa profesionālo augstāko izglītību un piektā līmeņa profesionālo kvalifikāciju.

---

## 2. STUDIJU PROGRAMMĀ PLĀNOTIE STUDIJU REZULTĀTI

### 1. līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programmas

#### “Uzņēmējdarbība restorānu biznesā” 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 uzņēmumu pārvaldība;
- Ēdināšanas uzņēmumu darba organizācija;
- Uzņēmējdarbības ekonomika;
- Mārketingš, Digitālais mārketingš;
- 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;
- 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](http://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 – *klātie un neklātie*.

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

<b>Uzņēmējdarbības ekonomika</b>	Mikroekonomika. Uzņēmējdarbība.
<b>Ēdināšanas uzņēmumu darba organizācija</b>	Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums un darba organizācija. Pārtikas ķīmija un sanitārija
<b>Apkalpošanas standarti un noteikumi</b>	Apkalpošanas standarti un noteikumi. Interjera dizains un floristika.
<b>Lietišķā komunikācija</b>	Verbālā un neverbālā saskarsme. Klientu apkalpošana un profesionālā ētika
<b>Ēdināšanas uzņēmumu pārvaldība</b>	Zināšanu par restorānu biznesa uzņēmuma vadību veidošana studentiem. Firmas menedžments. Prasmju un iemaņu iegūšana restorānu biznesa uzņēmuma vadības jautājumos
<b>Vides drošības pamati</b>	Darba tiesības un darba aizsardzība. Civila aizsardzība
<b>Viesmīlības prakse</b>	Tehnoloģiskā prakse. Apkalpošanas prakse.
<b>Kvalifikācijas prakse</b>	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

<b>Vispārizglītojošie studiju kursi</b>	<b>obligātie studiju kursi</b>	humanitārās zinātnes	Angļu valoda menedžmentā	4 KP
		sociālās zinātnes	Lietišķā komunikācija*	4 KP
			Vides drošības vadība*	4 KP
		<b>DABASZINĀTNES, TEHNISKĀS ZINĀTNES UN INFORMĀCIJAS TEHNOLOĢIJAS</b>	Lietišķā informātika	4 KP
			<b>Kvantitatīvās metodes un statistika</b>	4 KP
<b>Nozares studiju kursi</b>	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	



## 4.2. tabula (turpinājums)

<b>Nozares studiju kursi</b>	<b>obligātie studiju kursi</b>	konkrētās profesijas studiju kursi	Ēdināšanas uzņēmumu pārvaldība	4 KP
			Grāmatvedība*	4 KP
			Uzņēmējdarbības ekonomika*	4 KP
	<b>izvēles studiju kursi</b>		Digitālais mārketingš*	4 KP
			Mārketingš*	
<b>* Uzņēmējdarbības profesionālas kompetences veidošanas modulis</b>				
<b>Studiju prakse ārpus izglītības iestādes</b>				<b>16 KP</b>
<b>Kvalifikācijas darbs</b>				<b>8 KP</b>
<b>Kopā</b>				<b>80 KP</b>

- 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**

<b>Studiju moduļi un studiju kursi</b>	<b>KP</b>	<b>ECTS</b>	<b>Daļa</b>	<b>Pārbaudes forma</b>	<b>1.sem.</b>	<b>2.sem.</b>	<b>3.sem.</b>	<b>4.sem.</b>
Uzņēmējdarbības tiesiskais regulējums	4	6	A	E	4			
Lietišķā informātika	4	6	B	E	4			
Ievads uzņēmējdarbībā	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, pasaules kultūra 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	16	24	B	A			4	12
Kvalifikācijas darbs	8	12	B					8
<b>KP kopā:</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

\* 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		
Mārketingš	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 pārvaldība	4 KP	E				4 KP	
Kvalifikācijas prakse	16 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

1. Līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programma **“Uzņēmējdarbība restorānu biznesā”** paredz 1 praktisko darbu 4. semestrī 16 KP apjomā. Savstarpējā sadarbībā starp studentu un izvēlēto bakalaura darba vadītāju pēdējās prakses uzdevumi var tikt papildināti vai korigēti atbilstoši izstrādājamā bakalaura darba tēmai, arī šī procedūra atrunāta prakses aprakstā.

Izstrādājot un aktualizējot prakšu uzdevumus, sadarboties tiek aicināti gan ISMA administratīvie un mācībspēki (programmu direktori, vadošie mācībspēki, karjeras centra pārstāvji, starptautiskās daļas pārstāvji u.c.), gan vietējie un ārzemju darba devēji, lai nodrošinātu tādu speciālistu sagatavošanu, kuri ir gatavi iekļauties darba tirgū.

Aicināti sadarboties tiek arī ISMA studentu pašpārvaldes locekļi, kuri arī regulāri veic aptauju starp studējošiem par viņu vēlmēm un iespējām piedalīties praksē dažādos uzņēmumos.

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 galdā 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.

Visi prakses uzdevumi ir saistīti ar studiju programmas ietvaros sasniedzamajiem rezultātiem, balstīti uz profesijas standartā noteiktajām un studijuursos apgūtajām zināšanām, prasmēm un kompetencēm. Šī sasaiste un prasības skaidri formulētas prakses aprakstos.

Pirms došanās praksē 2. kursa studentiem tiek rīkoti studiju prakses semināri mācību gada sākumā, kur tiek skaidrota studiju prakses norise, prakses uzdevumu nepieciešamība un studiju prakses dokumentu noformējums, studenti tiek informēti par sadarbības partneriem no Latvijas un ārvalstīm, ar kuriem ISMA sadarbojas prakses un darba ietvaros, tiek iepazīstināti ar ISMA mājas lapas sadaļu "Prakse studentiem", kur viņi var atrast nepieciešamo informāciju par praksi, kā arī iepazīties ar sadaļu, kur norādītas aktuālās vakances.

Katru gadu novembra beigās augstskolā tiek rīkota starptautiskā konference "*Internship and Employment*", kur studenti iepazīstas ar potenciālajiem darba devējiem no Latvijas un ārvalstīm, gūst papildu zināšanas uzņēmumu pārvaldības, personāla lietvedības un mārketinga jomā, iepazīstas ar Latvijas un ārvalstu darba tirgus attīstības tendencēm un pieprasījumu, tostarp arī restorānu biznesa jomā. Konferences nobeigumā katram studentam ir iespēja aprunāties ar restorāna biznesa jomas uzņēmumu pārstāvjiem, uzdot visus interesējošos jautājumus un pieteikties praksei. Pieredze rāda, ka šī konference ir ļoti lietderīga, jo daudzi studenti iegūst informāciju un izvēlas prakses vietas gan Latvijā, gan arī ārzemju uzņēmumos.

Visu prakšu uzdevumi ir saistīti ar pakāpenisku zināšanu, prasmju un kompetenču apguvi, kas nepieciešamas uzņēmuma vadītājam restorāna biznesa jomā, vispirms prakses laikā veicot vispārīgāku restorāna biznesa industrijas uzņēmuma analīzi, tad papildinot to ar specifiskākiem jautājumiem un 2.kursa praksē iegūstot informāciju konkrētas problēmas formulēšanai un kvalifikācija darba izstrādei.

Studiju programmas „Uzņēmējdarbība restorānu biznesā” studentiem, pateicoties ISMA sadarbības partneriem, tiek piedāvātas plašas prakses iespējas gan Latvijā, piemēram, uzņēmumi Viesnīca „TB Palace Hotel & SPA”, Viesnīca „Jonathan SPA Estate”, Viesnīca „Baltic Beach Hotel”, Restorāns „Kest”, Restorāns “Tokyo City”, Restorāns „El patio”, Kafejnīca „Vairāk saules” u.c.

Vairums no šiem uzņēmumiem piedāvā dažādas prakses un darba pozīcijas, kur var iziet praksi dažādos studiju līmeņos un saistībā ar dažādiem prakses uzdevumiem. Uzņēmumiem tiek izsūtīti studentu prakses uzdevumi, lai tie varētu izprast, kas tieši studentam prakses laikā jāpaveic, regulāri tiek veikta uzņēmumu aptauja, kā arī prakses semināros tiek noteikts studentu pieprasījums un nodrošināta attiecīgā sasaiste. Uzņēmumi arī piedāvā pēdējo kursu studentiem jau pastāvīgas darba vietas, ja tie spēj sevi pierādīt prakses laikā, kas pierāda, ka studentu teorētiskā un praktiskā sagatavotība darba tirgum ir pietiekama.

Ārzemēs praksi studenti iziet arī ar Mūžizglītības programmas Erasmus palīdzību, kur studentiem tiek dota stipendija algas vietā. Tā ir arī lieliska iespēja iepazīt ārzemju tirgus aspektus un iegūt starptautisko pieredzi jau pirms absolvēšanas laika. Sadarbības līgumi par prakses nodrošināšanu ISMA augstskolai ir vairākiem uzņēmumiem, piemēram, Odeon Tours (Spānija), I-Practice (Spānija), Job Trust (Grieķija), Clio (Bulgārija), Turkiston Yulduzi (Uzbekistāna) utt.

Svarīgākie studentu atlases kritēriji, lai piedalītos praksē Erasmus+ programmas ietvaros saskaņā ar ISMA Studentu mobilitātes Erasmus+ programmas nolikumu, ir šādi:

- studenti ir pārcelti uz otro studiju gadu;
- studenti ir sekmīgi;
- studentiem ir pietiekošas atbilstošās svešvalodas zināšanas.

Studentu atlati koordinē ISMA Erasmus + programmas Dome, kuras sastāvā ietilpst:

- Studiju daļas vadītājs
- Ārējo sakaru prorektors (Erasmus koordinators)
- Ārējo sakaru daļas pārstāvis
- Atbildīgais par ārējiem sakariem studentu pašpārvaldē
- Studiju sektora vadītājs studentu pašpārvaldē
- Valodu katedras pārstāvis
- Karjeras centra vadītājs

Pēc visu studentu prakses pieteikumu saņemšanas ISMA Erasmus koordinators ierosina sasaukt Domi, lai varētu izvērtēt katra studenta pieteikumu un pieņemt lēmumu par to, kurš tiek nominēts uz dalību praksē Erasmus + programma ietvaros.

ISMA turpina nemitīgi attīstīt augstskolā studējošo karjeras iespējas un meklē jaunas prakses vietas, lai visiem studentiem ir iespēja iekļauties Latvijas darba tirgū. Piemēram, 2019. gadā tika noslēgti jauni sadarbības līgumi ar Tele2 Shared service centre, Radisson Blu Latvia, Viesnīca „TB Palace Hotel & SPA”, Viesnīca „Jonathan SPA Estate”, Viesnīca „Baltic Beach Hotel”, Restorāns „Kest”, Restorāns “Tokyo City”, Restorāns „El patio”, Kafejnīca „Vairāk saules” u.c. Karjeras centra vadītāja regulāri tiek ar vietējo un ārzemju darba devēju pārstāvjiem, stimulējot

tos piedāvāt arī apmaksātas prakses vietas. Studenti tiek aicināti uz sapulcēm, kur karjeras un starptautiskās daļas pārstāvji regulāri informē par prakses iespējām, kā arī šī informācija tiek izplatīta ar mājas lapas, sociālo mediju un informācijas dēļu palīdzību augstskolas telpās. Informācijas sadalē tiek iesaistīti arī studentu pašpārvaldes pārstāvji.

Jāpiebilst, ka studentam ir tiesības pašam atrast prakses vietu, līdz ar to viņš izrunā prakses uzdevumus ar darba devēju patstāvīgi, taču Karjeras centrs aktīvi meklē jaunas prakses vietas, kuras var nodrošināt prakses vietas kā vietējiem, tā arī ārvalstu studentiem.

Konstatētās grūtības, sadarbojoties ar darba devējiem:

- Students netiek pielaists pie prakses veikšanas akadēmisko parādu dēļ;
- Grūtības atrast ārzemju studentam prakses vietu nepietiekamu valsts valodas zināšanu dēļ;
- Students vēlas augstāku algu prakses norises laikā;
- Mazos uzņēmumos nepietiek personāla praktikantu apmācībai, līdz ar to darba devējs pieprasa vairāk zināšanu no praktikanta, praksi uzsākot;
- Studentu praktisko zināšanu nepietiekamība.

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 studijas		nepilna laika studijas	
1	Kvalifikācijas prakse	6+2+8=16	4	4+8=12	4,5
	<b>Kopā:</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	

---

## 6. ABSOLVEBTU NODARBINĀTĪBAS PERSPEKTĪVAS

Kā liecina Latvijas Darba Devēju konfederācijas u.c. 2019.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 „TB Palace Hotel & SPA”, Viesnīca „Jonathan SPA Estate”, Viesnīca „Baltic Beach Hotel”, Restorāns „Kest”, Restorāns “Tokyo City”, 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"> <li>• Grāmatvedības un nodokļu uzskaites sabiedriskajā ēdināšanā</li> <li>• Viesmīlības uzņēmumu apkalpošanas standarti</li> </ul>	Piedāvāt izstrādātus studiju kursus un modulus 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

Pārskata periodā no 2017./18. līdz 2019./20. Ak. gadam ir vērojama samērā stabila tendence, kas iezīmējas ar nelielām studējošo skaita svārstībām (skat. 8.1. tab.).

8.1.tabula

2018.gads 01.oktobris					
Studējošie pavisam	No kopējā stud.skaita ārvalstu studenti	Uzņemtie pavisam	Uzņemtie ārvalstu studenti	Ieguvisi grādu vai kvalifikāciju	No kopējā grādu ārvalstu studenti
9	x	9	x	2	x
2019.gads 01.oktobris					
Studējošie pavisam	No kopējā stud.skaita ārvalstu studenti	Uzņemtie pavisam	Uzņemtie ārvalstu studenti	Ieguvisi grādu vai kvalifikāciju	No kopējā grādu ārvalstu studenti
9	x	5	x	1	x
2020.gads 01.oktobris					
Studējošie pavisam	No kopējā stud.skaita ārvalstu studenti	Uzņemtie pavisam	Uzņemtie ārvalstu studenti	Ieguvisi grādu vai kvalifikāciju	No kopējā grādu ārvalstu studenti
11	1	3	1	2	x

## 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 ikgada 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 citādi 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 2020./21.studiju gadā

№ p.k.	Studiju veids	EUR/studiju gadā
1	Pilna laika studijas	2000.00
2	Nepilna laika studijas	1850.00
3	Maksa ārvalstu studentiem (pilna laika studijas)	2500.00
4	Maksa ārvalstu studentiem (nepilna laika studijas)	2225.00

**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 m<sup>2</sup>). Nodarbībās tiek izmantota audio un video aparatūra, multimediju projektori un kodoskopi.

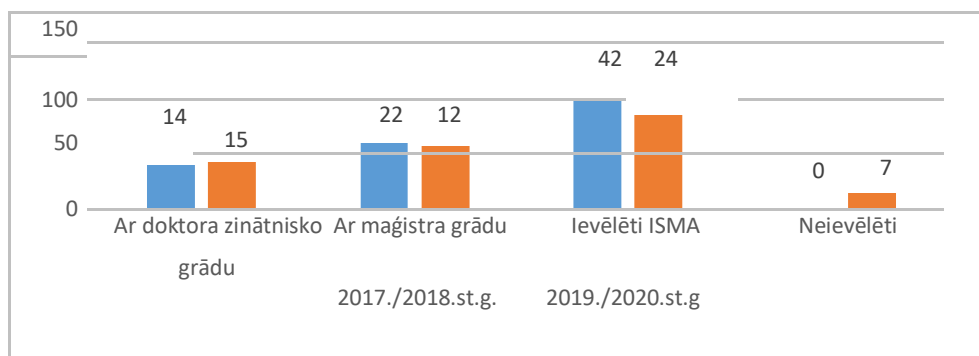
- Praktiskās nodarbības studiju kursā „Ēdienu gatavošanas tehnoloģija” notiek kafējnīcas „ISMA” **mācību virtuvē**, kas ir iekārtota ar modernām iekārtām un nepieciešamu mūsdienīgo virtuves inventāru.
- Praktiskās nodarbības studiju kursā „Bāra darba organizācija” un „Apkalpošanas standarti” notiek speciāli 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**. *Tāpat studenti iziet apmācību un praksi uzņēmumā SIA “UCS” Lokomotīves 34, Rīgā, kas nodrošina grāmatvedības un kontroles sistēmu R-Keeper / Storehouse pieredzējuša pasniedzēja, SIA “UCS” vadītāja L.Upīša vadībā!* 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.
- 2019. gadā programmas «**Uzņēmējdarbība restorānu biznesā**» direktors Staņislavs Miščenko izveidoja "**Gastro Studiju ISMA**" teorētiskām un praktiskām nodarbībām.
- “**Gastro Studija ISMA**” - tā ir profesionāļu radīta vieta, kur sastopas visi, kurus interesē mūsdienu tendences kulinārijas, viesmīlības un izglītības jomā.
- “**Gastro Studija ISMA**” - atvērta skolēniem, nākamajiem absolventiem, ISMA studentiem un pasniedzējiem, kā arī visiem, kas vēlas ne tikai iemācīties gatavot, uzlabot savas zināšanas un iemaņas, bet arī izzināt visus restorānu biznesa smalkumus un iegūt pārvaldnieka pieredzi.
- “**Gastro Studija ISMA**” - pieredzējuši profesionāļi organizē meistarklases, degustācijas, prezentācijas, izstrādā jaunus produktus un pakalpojumus.
- “**Gastro Studija ISMA**” - profesionāli organizē un īsteno pasākumus „Catering service” koncepcijā jebkurā formātā: dienas un vakara pieņemšanas – brokastis, „kokteilis”, „furšets”, „barbekjū”, „bufetes pusdienas”, pusdienas, vakariņas, pieņemšanas ar ieradītām sēdvietām pie galda un bez tām.

- **“Gastro Studija ISMA” ĪPAŠS LEPNUMS IR EKSKLUZĪVI KURSI:**  
„DIPLOMĀTU ETIĶETE UN SERVISS RESTORĀNU BIZNESĀ”. Kursu beigās klausītāji saņem sertifikātu.

## 10. MĀCĪBSPĒKI

### 10.1. Mācībspēku sastāva izmaiņu analīze un novērtējums par pārskata periodu

1. līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programma “Uzņēmējdarbība restorānu biznesā” iesaistīto mācībspēku sastāvs kopumā ir samērā stabils, taču kopš iepriekšējās studiju virziena akreditācijas, protams, ir notikušas izmaiņas gan mācībspēku sastāvā.



Attēls Nr.10.1. Mācībspēku sastāva procentuālais sadalījums

Programmas īstenošanā aizvien vairāk tiek iesaistīti mācībspēki – praktiķi, līdz ar to paaugstinājies neievēlēto mācībspēku rādītājs, taču joprojām lielā vairākumā programmā iesaistīti ISMA pamatievēlētais akadēmiskais personāls.

### 10.2. Studiju programmas īstenošanā iesaistīto mācībspēku kvalifikācijas atbilstības studiju programmas īstenošanas nosacījumiem un normatīvo aktu prasībām novērtējums

Saskaņā ar „Augstskolu likuma” 27.pantu, ISMA akadēmisko personālu veido: profesori, asociētie profesori, docenti, vadošie pētnieki, lektori, pētnieki, asistenti. Akadēmiskie amati ISMA tiek ieņemti atbilstoši Latvijas Republikas likumdošanai, vēlēšanu kārtībā, ko nosaka augstskolas „Nolikums par vēlēšanām akadēmiskajos amatos ISMA”. Nolikumā iekļauti docētāju kvalifikācijas un atbilstības kritēriji atbilstoši „Augstskolu likuma” 28.,30., 32., 36., 37., 38. un 40. pantam.

Praktiķu piesaistīšana apmācību procesā ir viena no studiju programmas prioritātēm, jo tā ir nozīmīga konkurētspējīgā priekšrocība, ko novērtē ISMA studenti. Tāpēc regulāri tiek pieaicināti arī vieslektori ne tikai pilna studiju kursa apguvei, bet arī atsevišķu tēmu iztirzāšanai. Daļa no šādām lekcijām tiek organizēta konkrētām studentu grupām attiecīgā studiju kursa ietvaros, daļa ir plaši pieejamas jebkuram interesentam ISMA.

Mācībspēki aktīvi līdzdarbojas studiju programmas pilnveidē, studiju kursu aktualizācijā, metodiskajā darbā, kā arī nemitīgi pašpilnveidojas tālākizglītībasursos, semināros, tālākās studijās, piedalās zinātniskajā pētniecībā, konferencēs, projektos. Zinātniskās darbības rezultāti tiek iestrādāti studijuursos, iepazīstinot arī studentus ar jaunākajām tendencēm nozarē (skat. arī 4.3.nodaļu).

### 10.3. Akadēmiskā personāla iesaiste zinātniskajā pētniecībā un iegūtās informācijas pielietojums studiju procesā

Ņemot vērā, ka ISMA vadība aktīvi motivē mācībspēkus un darbiniekus uz pētniecisko un zinātnisko darbu, atbalstot un stimulējot arī materiāli, kā arī pašā augstskolā tiek organizētas vairākas ikgadējās konferences (*Information Technologies and Management, Open learning and Distance Education*), sadarbībā ar Biznesa kompetenču centru – Business Competences, Trade Marketing, Business Environment u.c. pasākumi, kuros darbinieki tiek rosināti piedalīties, gandrīz visi studiju programmā iesaistītie mācībspēki aktīvi nodarbojas ar zinātnisko pētniecību, piedalās konferencēs, izstrādā rakstus un publikācijas, iesaistās dažādos projektos gan Latvijā, gan ārvalstīs. Zinātniskās darbības process un rezultāti tiek integrēti studiju procesā gan iepazīstinot studentus ar jaunākajiem vadībzinātnes nozares atklājumiem, metodēm, modeļiem, gan veicinot studējošo līdzdalību pētījumu izstrādē.

10.1.tabula

#### Mācībspēku zinātniskās darbības piemēri, kas izmantoti studiju procesa pilnveidē

Iesaistītie mācībspēki	Pētījums/ publikācija/ projekts/ praktiskā darbība	Atbilstošie studiju kursi
Miscenko S.	1 October 2020, ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВО-ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АКАДЕМІКА ЮРІЯ БУГАЯ» КАФЕДРА ЮНЕСКО «ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ОСВІТІ» Секція I. СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИЩОЇ ОСВІТИ: СВІТОВИЙ, ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ТА НАЦІОНАЛЬНИЙ ДОСВІД The Head of the Session. "Educational Logistics in Latvia: Contemporary Approaches", 2020, Всеукраїнської дистанційної науково-практичної конференціїз міжнародною участю «ВИЩА ОСВІТА УКРАЇНИ В КОНТЕКСТІ ЦИВІЛІЗАЦІЙНИХ ЗМІНА ВІКЛИКІВ: СТАН, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ» 1 жовтня 2020 року	Catering Business Organisation
Miscenko S.	26 - 27 April 2018, ISMA The 16 International Scientific Conference Information Technologies and Management "SUPERB ORGANIZATIONS" The Head of the Session.	Cooking Technology

<b>Dehtjare J.</b>	J.Dehtjare. Modern Tendencies of the World Tourism. – The 12th International Conference „Information Technologies and management 2014”. April 16-17, 2014, Riga, Information Systems Management Institute. – CD proceedings, 10 pg. Dehtjare J. Digitalization of the Hospitality Industry and its Impact on Education. Collective monograph “Development and Transformation Processes in the Tourism Industry Under the Conditions of Globalization”. Klaipeda State University of Applied Sciences. 2019 – E-book proceedings, ISBN 978-609-454-384-5., 106-113 pg. (Internet, <a href="http://ebooks.kvk.lt/einfo/1811/development-and-transformation-processes-in-the-tourism-industry-under-the-conditions-of-globalization/">http://ebooks.kvk.lt/einfo/1811/development-and-transformation-processes-in-the-tourism-industry-under-the-conditions-of-globalization/</a> )	<b>Marketing</b>
<b>Korjuhina J.</b>	Korjuhina, J., Kostenko S. (2017). Personnel Motivation System Perfection in Baltic Beach SPA department in Baltic Beach Hotel and SPA. Journal “Cultural Heritage and Tourist Territories”, Nr.1., BSA, Riga, ISSN 2592-8449 , p.45-64	<b>Izmitināšanas industrija</b>
<b>Korjuhina J.</b>	Koryuhina C., Shamshina T. (2019) Service quality improvement in hospitality- related enterprises. The 17th International scientific conference “Information technologies and management”IT&M 2018 Theses, ISMA University, Riga, ISSN 1691-2489, p. 139-141	<b>Izmitināšanas industrija</b>
<b>Korjuhina J.</b>	Ezeriņa, Z., Korjuhina, J., Nikadimovs, O., Zvereva, O. (2017) Key competencies of managerial level employees for sustainability in hospitality business. International conference “Studies – Business – Society: Present and Future Insights III” proceedings, Klaipeda State University of Applied Sciences, Lithuania, ISSN 2538-7928, p.85-98	<b>Izmitināšanas industrija</b>
<b>Odinokova T.</b>	(2019) Tourism Cluster as a Form of Innovation Activity. Economics. Ecology. Socium. Scientific journal 3 (2) 2019. ISSN: 2616-7107.	<b>Economics</b>
<b>Odinokova T.</b>	(2019) Incentives for Promoting Innovation in Engineering. MATEC Web of Conferences 297, 08005 (2019) ISPCIME – 2019, <a href="https://doi.org/10.1051/mateconf/201929708005">https://doi.org/10.1051/mateconf/201929708005</a>	<b>Economics</b>

#### 10.4. Mācībspēku sadarbības novērtējums. Studējošo un mācībspēku skaita attiecība studiju programmas ietvaros

Pilnībā izprotot mācībspēku sadarbības nozīmi, ISMA īsteno mācībspēku sadarbību trijos blokos:

10.4.1. Mācībspēku sadarbība studiju programmu un studiju kursu aprakstu izstrādē un aktualizēšanā.

10.4.2. Mācībspēku sadarbība metodiskā darba pilnveidošanā.

10.4.3. Mācībspēku sadarbība zinātniskās jaunrades jomā.

Lai nodrošinātu starppriekšmetu sasaisti un saskaņotas prasības attiecībā pret studiju rezultātu sasniegšanu, kā arī tiku izslēgta nevajadzīga satura dublēšanās, studiju kursu saturs

regulāri tiek apspriests un apstiprināts, sadarbojoties studiju programmā iesaistītajiem mācībspēkiem un studiju virziena padomes dalībniekiem. Tas notiek gan Padomes sēdēs, gan katedru sanāksmēs, gan arī mācībspēkiem tiekoties neformālā gaisotnē, lai savstarpēji dalītos ar informāciju un saskaņotu darbību savos studijuursos.

Regulāri notiek mācībspēku dalīšanās ar pieredzi jaunu, mūsdienīgu apmācības metožu izmantošanā, e-vides iespēju apguvē, radošas domāšanas attīstīšanā un tamlīdzīgu jautājumu apspriešana ikgadējās konferences „Open Learning and Distance Education” ietvaros, kas 2020.gada janvārī notika jau 18.reizi. Konferences laikā ir iespēja iepazīties ar jaunākajiem pētījumiem un atklājumiem, noklausoties referentu uzstāšanos, kā arī tikt klātienē ar kolēģiem no dažādām Latvijas un ārvalstu izglītības iestādēm un citām organizācijām.

Sākot ar 2019. gada aprīli, ISMA ir uzsākusi jaunu iniciatīvu, kas arī vērsta uz mācībspēku sadarbības veicināšanu pedagoģiski-metodiskajā darbā. 2019. gada 23.-26.aprīlī ISMA risinājās pirmā Erasmus+ Mācību un prakses nedēļa (*Erasmus+ Staff Teaching and Training Week at ISMA University*). Neformālā atmosfērā dalībniekiem bija iespējas pārrunā aktuālākās augstākās izglītības problēmas, izstrādāt ieteikumus studentu mobilitātes veicināšanai, kā arī dalīties pieredzē par mācību procesa īstenošanas specifiku Ukrainā, Lietuvā, Portugālē un citās valstīs. ISMA iniciatīva guva lielu atsaucību mācībspēku vidū, un ir plānots attīstīt šo iniciatīvu, aicinot vieslektorus vadīt seminārus un lekcijas studentiem un pasniedzējiem par aktualitātēm dažādās nozarēs.