

# Latvijas Lauksaimniecības universitāte



## STUDIJU VIRZIENA

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

**Pārskats par 2014./2015. studiju gadu**

Apstiprināts Senātā 09.12.2015. Nr. \_\_\_\_\_

Studiju virziena vadītājs

I.Millere

Jelgava

# Saturs

1.	<i>SV attīstības stratēģijas izmaiņas</i>	3
2.	<i>SV Studiju satura pilnveidošana un aktualizēšana</i>	3
	2.1. <i>Izmaiņas esošajos studijuursos</i>	3
	2.2. <i>Jaunu studiju kursu izveidošana</i>	3
3.	<i>Mācībspēku profesionālās pilnveides veicināšana</i>	3
4.	<i>Starptautiskās sadarbības veicināšana</i>	4
	4.1. <i>Ārzemju studentu piesaistīšana</i>	4
	4.2. <i>Sadarbība ar ārvalstu augstākās izglītības iestādēm</i>	4
	4.3. <i>Ārvalstu vieslektoru piesaistīšana</i>	5
5.	<i>Sadarbības stiprināšana ar ieinteresētajām pusēm (studenti, darba devēji, absolventi, valsts pārvaldes institūcijas, u.c.)</i>	6
	5.1. <i>Studējošo un absolvējošo aptaujas analīze</i>	6
	5.2. <i>Sadarbība ar institūcijā, darba devējiem, absolventiem</i>	7
6.	<i>SV resursu izmaiņas</i>	8
7.	<i>Zinātniskās pētniecības veicināšana</i>	8

## **Studiju virziena (SV) pilnveides pasākumi**

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

### **1. SV attīstības stratēģijas izmaiņas**

Studiju virziena stratēģijas izmaiņas saistāmas ar jauno LLU stratēģijas izstrādi laika posmam no 2015. līdz 2020.gadam, iezīmējot stratēģisko specializāciju un sasniedzamos rezultātus šai pieegadei.

### **2. Studiju satura pilnveidošana un aktualizēšana**

2014./2015. studiju gadā spēkā bija 6 studiju plāni: 3 – pilna laika studijām, 3 – nepilna laika. Studiju plāns 1. un 2.kursam stājies spēkā ar 2014./2015.st. g.; studiju plāns 2. un 3. kursam stājies spēkā ar 2012./2013. st. g., bet studiju plāns 4. kursam, kā arī nepilna laika 5.kursam stājies spēkā ar 2010./2011. st.g.

Studiju saturs 2014./2015.st. gadā tika nedaudz mainīts, lai to pilnveidotu atbilstoši profesijas standartam „Uzņēmumu vadītājs/vadītāja vietnieks”, t.i. padziļinātu to studiju kursu apguvi, kas sekmē uzņēmuma vadītāja profesionālo kompetenci.

#### **2.1.Izmaiņas esošajos studijuursos**

- noņemts studiju kurss „Ievads studijās” (0.5 KP), taču tā saturs iekļauts studiju kursā „Pētniecības darba pamati” (2 KP);
- noņemts studiju kurss „Praktiskā ķīmija” (2 KP), taču daļa no tā (1 KP) ietverta jau esošajā studiju kursā „Telpu kopšanas tehnoloģija”(3 KP);
- samazināts studiju kursu „Informātika I” (2 KP) un „Informātika II”(2 KP) apjoms un izveidots studiju kurss „Informātika” (2 KP);
- palielināts apjoms studiju kursā „Ražošanas organizācija” no 2 KP uz 2.5 KP.

#### **2.2.Jaunu studiju kursu izveidošana**

- izveidots jauns studiju kurss „Tūrisma vadība” (4 KP) uz iepriekš esošo studiju kursu „Tūrisma ģeogrāfija” (2.5 KP) un „Tūrisma organizācijas pamati” (2.5 KP) pamata.

### **3. Mācībspēku profesionālās pilnveides veicināšana**

Mācībspēku profesionālā pilnveidošanās noris vairākos virzienos:

- Mācībspēku *studijas LLU augstākās izglītības pedagogu profesionālās pilnveides programmā „Inovācijas augstskolu didaktikā”* (160 h), ko 2014./2015.st.g. sekmīgi apguva asoc.prof.D.Kunkulberga, doc.R.Baltušīte, doc.B.Ozola,lekt. R.Riekstiņa-Dolģe, lekt.G.Krūmiņa-Zemture, lekt.L.Paula;
- *piedalīšanās LLU akadēmiskajā konferencē „Studiju kvalitātes nodrošināšana ikdienā „Es daru tā!”* (30.01.2015.);
- *lekciju lasīšana ārvalstu augstskolās Erasmus programmas ietvaros:*

- asoc. prof. A.Auziņa lasīja lekcijas *Polytechnic Institute of Bragança*(Portugāle);
- doc. L.Dobele lasīja lekcijas Rietumpomerānijas Tehnoloģiju universitātē Ščecinā (Polija);
- *semināru, diskusiju vadīšana:*
  - asoc. prof. T.Rakčejeva vadīja nodarbības seminārā “Vācu tehnoloģijas un iepakojumi pārtikas ražošanas un pārstrādes nozarei Baltijas valstīs”;
  - doc. L.Dobele piedalījās reģionālajā paneldiskusijā „Sociālā uzņēmējdarbība Latgalē – iespējas un izaicinājumi” Krāslavā;
- *došanās uz ārvalstu augstskolām pieredzes apmaiņas nolūkos*(Erasmus programmas ietvaros):
  - asoc. prof. A.Auziņa apmeklēja Varšavas universitāti (Polija);
  - lektores S. Īriste un G.Krūmiņa-Zemtore devās uz *Akdeniz* universitāti (Turcija);
  - docentes I.Millere un L.Medne devās uz *Lionas Institut Paul Bocuse* (Francija);
  - docentes R.Riekstiņa-Dolģe un I.Beitāne devās uz Rijekas universitāti (Horvātija).
- *speciālo kursu apguve:*
  - prof. D.Kārklīņa apmeklēja mācību kursu „*Investors in excellence. Standarta prasības un metodes izcilības sasniegšanā*”;
  - viesdocents U.Kļaviņš ieguvis *Darba aizsardzības un drošības apliecību* par profesionālās pilnveides izglītības programmas apguvi;
- *svešvalodu apguve dažādosursos, t.sk. LLU Valodu centra organizētajos angļu valodas pilnveidesursos mācībspēkiem.*

#### **4. Starptautiskās sadarbības veicināšana**

##### **4.1.Ārzemju studentu piesaistīšana**

2014./2015. studiju gadā rudens semestrī Erasmus programmas ietvaros Pārtikas tehnoloģijas fakultātē (PTF) studēja vairākas studentes, kuru studiju procesa īstenošanā piedalījās mācībspēki, kuri nodrošina ĒVU studijas :

- 1 studente no Kazahstānas - Sevinch Korshibayeva(*M.Auezov South Kazakhstan State University*);
- 1 studente no Čehijas - Klara Vomačkova(*Czech University of Life Sciences Prague*).

##### **4.2.Sadarbība ar ārvalstu augstākās izglītības iestādēm**

LLU PTF Uztura katedras mācībspēkiem ir izveidojusies sadarbība ar vairākām līdzīgām studiju programmām Eiropas valstu augstskolās gan studentu, gan mācībspēku mobilitātes īstenošanā, galvenokārt Erasmus programmas ietvaros.

##### ▪ **studentu mobilitāte**

LLU ir noslēgusi vairākus sadarbības līgumus ar ārvalstu augstskolām Erasmus programmas ietvaros. Noslēgto līgumu ietvaros 2014./2015.studiju gadā 7 ĒVU studenti izmantoja studiju iespējas četrās Eiropas valstu augstskolās (skat. 1. tab.).

## Studentu mobilitāte studijās

N.p.k.	Studējošā vārds, uzvārds	Valsts	Augstskola	Semestris
1.	Edgars Tomiņš	Portugāle	Porto Politehniskais institūts	rudens
2.	Tanita Valbaka	Itālija	Sannio universitāte	rudens
3.	Elza Ošenberga	Turcija	Akdeniz universitāte	pavasaris
4.	Viktorija Lazdovska	Turcija	Akdeniz universitāte	pavasaris
5.	Amanda Kokoreviča	Portugāle	Fafes augstskola	pavasaris
6.	Evelīna Rozīte	Portugāle	Fafes augstskola	pavasaris
7.	Zaiga Vīndedze	Portugāle	Fafes augstskola	pavasaris

2014./2015. studiju gadā ĒVU 11 studenti veica profesionālo praksi ārvalstu viesmīlības uzņēmumos, tostarp 9 studenti praksē bija Erasmus programmas ietvaros (skat. 2.tab.).

## Studentu mobilitāte praksēs

N.p.k.	Studējošā vārds, uzvārds	Valsts	Prakses nosaukums
1.	Elīna Ozola	Norvēģija	Vadības prakse*
2.	Madara Ābola	Itālija	Vadības prakse
3.	Anastasija Samoļina	Apvienotā Karaliste	Vadības prakse
4.	Agnese Bruševica	Itālija	Restorānu prakse*
5.	Marta Freimane	Itālija	Restorānu prakse*
6.	Andra Priede	Itālija	Restorānu prakse*
7.	Everita Korsakaite	Itālija	Restorānu prakse*
8.	Agnese Gžibovska	Itālija	Restorānu prakse*
9.	Madara Nevarževska	Itālija	Restorānu prakse*
10.	Līva Pētersone	Grieķija	Restorānu prakse*
11.	Zane Alsberga	Grieķija	Restorānu prakse*

\* - Erasmus programma

▪ **mācībspēku mobilitāte**

- Uztura katedras lektores S. Īriste un G.Krūmiņa-Zemture devās uz Turcijas Akdeniz universitāti, lai pārrunātu studentu mobilitātes iespējas;
- Uztura katedras docentes I.Millere un L.Medne devās uz Lionas *Institut Paul Bocuse* (Francija), lai pārrunātu sadarbības iespējas (studentu, mācībspēku mobilitāte, kopīgi projekti, kopīgas studiju programmas u.c.);
- Uztura katedras docentes R.Riekstiņa-Dolģe un I.Beitāne devās uz Rijekas universitātes Tūrisma un viesmīlības fakultāti (Horvātija), lai iepazītos ar studiju veidiem, izvērtētu iespējamās sadarbības iespējas zinātniskajos un praktiskajos projektos.

#### 4.3. Ārvalstu vieslektoru piesaistīšana

Katru studiju gadu tiek piesaistīti vairāki ārvalstu lektori, kuri strādā līdzīgās studiju programmās Eiropas augstskolās, lai vadītu nodarbības angļu valodā ĒVU vecāko kursu studentiem:

- **Šveices augstskolas Les Roches International School of Hotel Management** mācībspēki lekcijas ĒVU studentiem vada jau kopš 2012.gada (Latvijas un Šveices sadarbības programmas grantu shēmas „Šveices pētnieku aktivitātes Latvijā” ietvaros). 2014./2015.st. gadā:
  - vadošais pētnieks D.Remi (*Detlev Remy*) vadīja lekcijas „Ieņēmumu vadībā” (16 h);
  - vadošais pētnieks V.M.Gerstkamp (*Wolf Magnus Gerstkamp*) vadīja lekcijas „Personālrեսурсу vadība” (8 h);
- **Vācijas augstskolas Hochschule Furtwangen University of Applied Sciences** lektors Gabriels Serrano vadīja 16 lekcijas „Starpkultūru komunikācija”;
- **Kauņas universitātes (Lietuva)** profesors Jonas Brazauskas vadīja 4 h lekcijas „Darba drošība”.

## 5. *Sadarbības stiprināšana ar ieinteresētajām pusēm (studenti, darba devēji, absolventi, valsts pārvaldes institūcijas, u.c.)*

### 5.1. *Studējošo un absolvējošo aptaujas analīze*

Galvenā forma, kā tiek nodrošināta studentu līdzdalība studiju procesa pilnveidošanā, ir **studentu aptauju** organizēšana. Aptaujas mērķis ir studentu vērtējuma noskaidrošana par studiju programmu un tās īstenošanu kopumā. Sākot ar 2011.gadu studentu aptaujā, tiek lietotas LLU vienotās aptaujas anketas, kuru apstrāde notiek datorizēti LLU IS sistēmā. Katra semestra beigās tiek apkopots studējošo viedoklis par katru no studiju kursiem – tā saturu, studiju kursa apguves prasībām, mācību procesa organizāciju, mācībspēka kompetenci, izmantotās metodes u.c. Ar aptaujas rezultātiem katrs docētājs var personīgi iepazīties savā LLU IS lietotājkontā. Šādas atgriezeniskās saites veidā studentiem ir iespēja izteikt savu viedokli un vērtējumu par studiju kursu un tā organizāciju. Studējošo vidējais vērtējums 2014./2015. studiju gadā bija „4”, kas ir „augsts vērtējums” (dotajā piecu ballu sistēmā „1” - „ļoti zems vērtējums”, bet „5” - „ļoti augsts vērtējums”). Galvenie studentu ieteikumi studiju procesa uzlabošanai bija:

- mācībspēkiem plašāk jāizmanto vizuālas prezentācijas studiju kursu izklāstā;
- mācībspēkiem plašāk jāizklāsta teorijas pielietošana praksē, jādod konkrēti piemēri.

Izvērtējot **absolvējošo aptauju** rezultātus par studiju programmas saturu, jāsecina, ka lielākā daļa absolventu ir atzinuši par lietderīgiem gandrīz visus studiju kursus, tai pašā laikā ierosinot paplašināt ar uzņēmumu vadību, uzņēmējdarbību saistīto studiju kursu apjomu, ievirzi. Absolventi pozitīvi novērtēja arī studiju vidi, mācībspēku atsaucību, mācību metodes, teorētisko un praktisko darbu attiecību studiju programmā, e-vides lietderību studiju procesā. Tomēr kritiski tika vērtēts studiju slodzes sadalījums pa semestriem, izsakot aicinājumu to līdzsvarot.

Lai gan studiju programma absolventu skatījumā kopumā ieguva vērtējumu „8” (10 ballu skalā), tomēr liela daļa absolventu savu sagatavotību darba tirgum novērtē kā viduvēju. Tai pašā laikā 67 % absolventu (kas absolvējuši studiju programmu 2015.gadā) strādā nozarē, no kuriem gandrīz puse (44%) veic administratīvās funkcijas viesmīlības uzņēmumos, savukārt 11% absolventu turpina studijas maģistrantūrā – ar uzņēmumu vadību saistītās augstākās izglītības studiju programmās.

## 5.2. Sadarbība ar institūcijām, darba devējiem, absolventiem

Lai studiju programma atbilstu darba tirgus prasībām, PTF Uztura katedras mācībspēki sadarbojas ar profesionālām organizācijām, jo īpaši ar Latvijas viesnīcu un restorānu asociāciju (LVRA), kuras biedre ir LLU PTF. Regulārās tikšanās reizēs tiek izvērtēts ne tikai studiju kursu saturs un metodes, bet arī sadarbības virzieni.

Viesmīlības nozares vadošo speciālistu, no kuriem daudzi ir studiju programmas vai fakultātes absolventi, piesaistīšana notiek vairākos virzienos:

- **Valsts pārbaudījumu komisijas darbā** (kur 5 no 7 komisijas locekļiem ir nozares pārstāvji). 2014./2015. studiju gadā tie bija: komisijas priekšsēdētājs Mg. oec. Jānis Jenzis (SIA „Hospitality Consulting services” valdes loceklis), komisijas locekļi: inž.-tehn. Ainārs Makaveckis (SIA „Reaton” Pārtikas produktu tirdzniecības departamenta direktors), inž.-tehn. Ieva Treija (SIA „Gemoss” valdes locekle), inž.-tehn. Etjēns Silarājs (SIA „Lauris Restaurant Service” ģenerāldirektors), Bc.oec. Andis Osis (SIA „Vēl Vairāk Saules” valdes priekšsēdētājs);
- **bakalauru darbu recenzēšanā**– 2014./2015. studiju gadā recenzēšanā piedalījās 20 nozares pārstāvji;
- **lekciju un praktisko nodarbību vadīšanā** gan PTF Absolventu dienu ietvaros, gan ārpus tām:
  - T.Marčenkova (Pārtikas veterinārā dienesta Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļas vadītāja) lasīja lekcijas „Pārtikas drošība” (studiju kursā „Mikrobioloģija un higiēna”);
  - A.Iļjina (Jelgavas reģionālā Tūrisma centra vadītāja) vadīja nodarbības studiju kursā „Tūrisma vadība”;
  - T.Godiņš (restorāna „Neiburgs” šefpavārs) vadīja praktiskās nodarbības studiju kursā „Uztura gatavošanas tehnoloģija” par tēmu „Netradicionāli risinājumi ēdienu gatavošanā”;
  - E.Silarājs (SIA „Lauris Restaurant Service” ģenerāldirektors), Andis Osis (SIA „Vēl Vairāk Saules” valdes priekšsēdētājs) vadīja diskusiju par ēdināšanas uzņēmumu attīstības tendencēm;
  - I.Ļeņenkova (SIA „Lāči” kvalitātes vadītāja), M.Apškalēja (A/S „Latfood” jaunu produktu izstrādes speciāliste) lasīja lekcijas „Jaunu pārtikas produktu ražošana” studiju kursā „Produkti, to pārstrāde”;
- **prakses vadīšanā** un kvalitatīvu prakses vietu nodrošināšanā;
- **mācību ekskursiju organizēšanā**–uz restorānu un bāru aprīkojuma piegādātāju SIA „Gemoss”, uz restorāniem „Kaļķu vārti”, „Elements”, kur studenti varēja iepazīties ar restorānu darba organizāciju, aprīkojumu.

Uztura katedras mācībspēku sadarbība ar viesmīlības nozares pārstāvjiem vai nozari uzraugošām institūcijām izpaužas arī to konsultāciju vai sniegto pakalpojumu veidā:

- docente I.Millere sadarbībā ar LR Veselības ministrijas pakļautībā esošo Slimības un profilakses kontroles centru, kā arī Jelgavas pilsētas domi (2 līgumi) aktīvi iesaistījās ēdienkaršu izstrādē pirmskolas un vispārējās izglītības iestāžu izglītojamiem. Izstrādātie ēdienkaršu kompleksi kalpos kā rekomendācijas ēdienkaršu izstrādē Latvijas un Jelgavaspilsētas izglītības iestādēs;
- docente L.Medne izstrādājusi Aizkraukles ledus halles kafējnīcas tehnoloģisko projektu, Liepājas četrzvaigžņu viesnīcas attīstības plānu;
- asoc.prof. A.Blijavadija 16 stundu apmācību "Prasības pārtikas ražošanai mājas apstākļos (mājražošana)" Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai pasākuma „Arodapmācības un informācijas pasākumi” aktivitātes „Arodapmācības” apakšaktivitātes „Nozares speciālistu un lektoru līmeņa mācību organizēšana” ietvaros.

## 6. SV resursu izmaiņas

Studiju virzienā iesaistītā akadēmiskā personāla skaits dots 3.tabulā.

3.tabula

### Studiju virzienā iesaistītais akadēmiskais personāls

Amats	2012./ 2013.	2013./ 2014.	2014./ 2015.	2015./ 2016.	2016./ 2017.	2017./ 2018.
Profesori	9	7	7			
Asociētie profesori	9	10	8			
Docenti	11	12	18			
Lektori	14	10	15			
Asistenti	1	-	-			
Vadošie pētnieki	2	-	-			
Pētnieki	-	-	-			
Kopā	46	39	48			

Lai gan tabulas dati liecina, ka 2014./2015.st.g. mācībspēku skaits pieaudzis, salīdzinot ar iepriekšējo studiju gadu, tomēr ar 2014. g. septembri Uztura katedrā mācībspēku skaits ir samazinājies par 2 personām, un tajā strādā 9 docētāji, kuri iesaistīti studiju programmas īstenošanā. Aktuālais akadēmiskā personāla (arī viesdocētāju) vārdiskais saraksts dots 1. pielikumā.

4.tabula

### Studējošo skaits

Rādītājs	2012./ 2013.	2013./ 2014.	2014./ 2015.	2015./ 2016.	2016./ 2017.	2017./ 2018.
Studējošo skaits	231	190	152			
Pirmajā studiju gadā imatrikulēto studējošo skaits	58	53	48			
Absolventu skaits	53	55	27			

2014./2015. st. g. būtiski samazinājās absolvējošo skaits (~ 50%), ko ietekmējanepilna laika studējošo skaita samazinājums, jo studenti studiju laikā nespēj izpildīt studiju programmas prasības un finansiālās saistības.

## 7. Zinātniskās pētniecības veicināšana

Studiju programmas akadēmiskā personāla neatņemama darba sastāvdaļa ir zinātniski pētnieciskais darbs. Zinātniskā darba rezultāti tiek adaptēti studiju procesā – lekciju materiālos, mācību grāmatās, mācību līdzekļos un zinātniskajās publikācijās. 2014./2015. studiju gadā studiju programmas īstenošanā iesaistītais akadēmiskais personāls publicējis 63 zinātniskos rakstus (galvenokārt starptautiskajos zinātniskajos izdevumos) un 7 mācību līdzekļus (akadēmiskā personāla zinātnisko publikāciju un māc. grāmatu un līdzekļusarakstu skat. 2.pielikums).

Docētāju zinātniski pētnieciskā darba pieredze tiek nodota darbojotieskā:

- ekspertiem Latvijas zinātnes padomes darbā: PTF docētāji: prof. Imants Skrupskis, prof. Daina Kārklīņa, asoc. prof. Tatjana Rakčejeva;



- zinātnisko konferenču organizētājiem: prof. Ī.Vītola, prof. Daina Kārkliņa, asoc. prof. Tatjana Rakčejeva.

ĒVU profesionālā bakalaura studiju programmas īstenošana paredz arī aktīvu studentu iesaistīšanu pētnieciskajos projektos, izmantojot studiju plānā iekļauto formu - bakalaura darba izstrādāšanu, kas apliecina studējošo prasmi izmantot un sistematizēt teorētiskās zināšanas, risinot viesmīlības nozares aktuālas problēmas. Programmas piedāvātais bakalauru darbu tematikas klāsts tiek pakārtots akadēmiskā personāla zinātniski pētnieciskā darba virzieniem.

Bakalauru darbos izstrādātie pētījumi tika pieteikti dalībai Tūrisma attīstības valsts aģentūras izsludinātajā konkursā „Studentu zinātniski pētniecisko darbu 2015.g. konkurss”, kura mērķis ir atbilstoši „Latvijas tūrisma mārketinga stratēģijā 2010.-2015. gadam” noteiktajām prioritātēm un attīstības virzieniem veicināt Latvijas tūrisma nozarei nozīmīgu jautājumu pētīšanu, inovatīvu ideju attīstību, tūrisma mērķa tirgu izpēti, tūrisma produktu analīzi, attīstību un virzīšanu tirgū, moderno tehnoloģiju risinājumiem tūrisma nozarē, kā arī iesaistīt studentus un augstākās izglītības iestādes nozīmīgu tūrisma nozares jautājumu risināšanā.

Studenti par savu pētījumu rezultātiem ziņoja arī LLU zinātniski praktiskajās konferencēs: 2015.gadā PTF studentu zinātniskajā konferencē piedalījās 6 „Ēdināšanas un viesnīcu uzņēmējdarbības” studiju programmas 4.kursa studenti:

- Laukalēja I. Mārketinga stratēģija Jūrmalas viesnīcai „Hotel MaMa” klusajā sezonā (zinātniskā darba vadītāja docente, Dr.sc.ing. R.Riekstiņa-Dolģe);
- Tomiņš E. Tematiskie restorāni pasaulē (zinātniskā darba vadītāja docente, Dr.oec. L.Medne);
- Jaundādere L. Netradicionālās viesnīcas izveides iespējas Jelgavā (zinātniskā darba vadītāja docente, Dr.oec. I.Millere);
- Kotļerovs A.Pārtikas drošības sistēmas optimizācija NBS ēdināšanas blokā (zinātniskā darba asoc.prof., Dr.sc.ing.A.Blija);
- Āriņa M. Personāla vadības izvērtējums Itālijas restorānā „La Pentolaccia” (zinātniskā darba vadītāja docente, Dr.oec. I.Millere);
- Ābola M. Mājražotāju biedrības kafējnīcas izveide Saldus novadā(zinātniskā darba vadītāja docente, Dr.oec. L.Medne).

## PIELIKUMI

**Studiju virzienā iesaistītais akadēmiskais personāls 2014./2015.st.g.**

Nr.	Vārds Uzvārds	Zinātniskais grāds	Amats
1	ImantsAtisSkrupskis	Dr.habil.sc.ing.	profesors
2	Inga Ciproviča	Dr. sc.ing.	profesore
3	AndraZvirbule-Bērziņa	Dr.oec.	profesore
4	LīgaSkudra	Dr. sc.ing.	profesore
5	RutaGaloburda	Dr. sc.ing.	profesore
6	ĪrijaVītola	Dr. oec.	profesore
7	DainaKārklīņa	Dr. sc.ing.	profesore
8	DaigaKunkulberga	Dr. sc.ing.	asoc.profesore
9	Anita Blija	Dr. sc.ing.	asoc. profesore
10	DainaGrasmane	Dr. paed	asoc.profesore
11	EnvijaVelgaStrautniece	Dr. sc.ing.	asoc.profesore
12	LīgaPaura	Dr. agr.	asoc.profesore
13	TatjanaRakčejeva	Dr. sc.ing.	asoc.profesore
14	Anita Auziņa	Dr.oec.	asoc.profesore
15	Baltušīte Regīna	Dr.paed.	asoc.profesore
16	BaibaOzola	Dr. biol.	docente
17	IngrīdaMillere	Dr. oec.	docente
18	Linda Medne	Dr. oec.	docente
19	VelgaMiķelsone	Dr. sc.ing.	docente
20	IlzeBeitāne	Dr. sc.ing.	docente
21	SolvitaKampuse	Dr. sc.ing.	docente
22	Jeļena Zagorska	Dr. sc.ing.	docente
23	KitijaKirila	Dr. oec.	docente
24	LāsmaDobeļe	Dr.oec.	docente
25	Ina Gode	Dr.paed.	docente
26	KasparsNaglis-Liepa	Dr.oec.	docents
27	Antra Balode	Dr.agr.	docente
28	VeronikaBuģina	Dr. oec.	viesdocents
29	Anna Jesemčika	Mg.oec.	viesdocents
30	ĒvaldsDreimanis	Dr.biol.	viesdocents
31	Uldis Kļaviņš	Mg.sc.ing.	viesdocents
32	IvarsMozga	Dr.sc.ing.	viesdocents
33	Rita Riekstiņa-Dolģe	Dr.sc.ing.	viesdocente
34	Silva Poča	Mg.sc.soc.	lektore
35	InāraLeikuma	Mg.psych.	lektore
36	Gita Krūmiņa-Zemture	Mg.paed.	lektore
37	Oksana Mališeva	Mg.philol.	lektore
38	Linda Griņēviča	Mg.oec.	lektore
39	Līga Paula	Mg.sc.soc.	lektore
40	Sandra Īriste	Mg.cib.hyg.	vieslektore
41	StepansPokotinskis	Mg.iur.	vieslektors
42	Gita Skudra	Mg.sc.ing.	vieslektore
43	Valdis Janovs	MBA	vieslektors
44	ArnisLēnerts	Mg.oec.	vieslektors
45	IngmārsCinkmanis	Mg.chem.	vieslektors
46	Anna Vintere	Mg.math.	vieslektore
47	Inta Paulsone	Mg.paed.	vieslektore
48	Uldis Karlsons	Mg.darb.aizs.	vieslektors

**Studiju virzienā iesaistītā akadēmiskā personāla galveno publikāciju mācību un metodiskās literatūras saraksts  
2014./2015.st.g.**

2015

1. Antone U., **Zagorska J.**, Sterna V., Jemeljanovs A., Berzins A., Ikauniece D.(2015) Effects of Dairy cow supplementation with carrots on milk composition, concentration of cow blood serum carotenes, and butter oil fat-soluble antioxidative substances. *Agronomy Research* Vol. 13, No 4, pp. 879–891.
2. Arhipova I., **Paura L.** (2015). Regional Development and Private Consumption Structure in Latvia. *Procedia Economics and Finance*, 26, 86–91.
3. Augšpole I., **Rakčejeva T.** (2015) Karotinoīdu saturs izmaiņas Nantes tipa burkānos (*Daucus Carota* L.) uzglabāšanas laikā. Zinātniski praktiskās konferences „Līdzsvarota lauksaimniecība” Raksti. LLU, LU, Jelgava. lpp. 137–140.
4. **Auzina A., Zvirbule-Berzina A.** (2015) Development Trends in the Energy Sector of Latvia. In: 15th SGEM GeoConference on Ecology, Economics, Education And Legislation, www.sgem.org, SGEM2015 Conference Proceedings, ISBN 978-619-7105-41-4 / ISSN 1314-2704, June 18-24, 2015, Vol. 3, 197-204 pp. Indexed: SCOPUS.
5. **Beitane I.**, Aboltins A., **Blija A.**, Gross U., Boca S., **Skrupskis I.** (2015). Research in heat transfer process during freezing berries. In proceedings: *14th International scientific conference "Engineering for rural development"*, Jelgava, Latvia, Latvia University of Agriculture. Faculty of Engineering, Vol.14, p.179-183.
6. **Dobele L.** (2015) Development of Social Entrepreneurship in the Baltic States. International multidisciplinary conference on social sciences and arts: *Finance, Economics and Tourism*, Vol. 2, Albena, Bulgaria, pp. 701-708.
7. **Dobele L.** (2015) Factors which influence the development of social innovation in Latvia. In: *Economic Science for Rural Development: proceedings of the international scientific conference*, Jelgava, April 23 – 24, 2015 Latvia University of Agriculture. Jelgava, 2015. No. 40: Marketing and Sustainable Consumption. New Dimensions in the Development of Society. Jelgava, pp. 226-238.
8. **Dobele L.**, Pietere A. (2015) Competitiveness of Social Entrepreneurship in Latvia. *Journal of Social Sciences: Regional Formation and Development Studies*, No.3 (17), Lithuania, Klaipeda, pp. 40-50.
9. **Galoburda R.**, Kuka M., Cakste I., Klava D. (2015) The effect of blanching temperature on the quality of microwave-vacuum dried mushroom *Cantharellus cibarius*. *Agronomy Research*, Vol. 13, No. 4, p. 929–938.
10. Grīnfelde A., **Paula L.** (2015) Senior Communities within a Context of Successful Ageing Policy in Latvia. In: *Economics Science for Rural Development: Marketing and Sustainable Consumption*, Nr. 40, Jelgava: LLU, pp. 216-225. ISSN 1691-3078 (indeksēts Web of Science, EBSCO, AGRIS)
11. **Īriste S.**, Katane I. (2015). Prospective Hospitality Managers Competence as Integral Part of Competitiveness. Referāts starptautiskajā zinātniskajā konferencē Rural Environment. Education. Personality. (REEP). (Latvija, Jelgava, 2015. gada 15. – 16. maijs) Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte.
12. **Īriste S.**, Katane I. (2015). Prospective Hospitality Managers Competence as Integral Part of Competitiveness. Starptautiskās zinātniskās konferences rakstu krājums Rural Environment. Education. Personality. (REEP). Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 42.-49. pp. (SCOPUS)
13. Kalnina S., **Rakčejeva T.**, **Kunkulberga D.**, **Galoburda R.** (2015) Rheological properties of whole wheat and whole triticale flour blends for pasta production. *Agronomy Research*, Vol. 13, No. 4, p. 948–955.
14. **Naglis - Liepa K.**, Popluga D., Rivza P. (2015) Typology of Latvian Agricultural Farmin Context of Mitigation of Agricultural GHG Emissions. *Conference proceedings of 15th International multidisciplinary scientific geoconference*. Bulgaria.
15. **Paula L.** (2015) Capability of Communities as Precondition for Sustainability of Rural Areas. In: *Economics Science for Rural Development: Integrated and Sustainable Regional Development*, Nr. 38, Jelgava: LLU, pp. 103-112. ISSN 1691-3078 (indeksēts Web of Science, EBSCO, AGRIS)
16. Popluga D., **Naglis-Liepa K.** (2015) Evaluation of Measures for Mitigation of Greenhouse Gas Emissions Suitable for Latvian Agriculture. *Conference proceedings of Engineering for rural development. LUA. Jelgava.*
17. Senhofa S., Straumite E., Sabovics M., Klava D., **Galoburda R.**, **Rakčejeva T.** (2015) The effect of packaging type on quality of cereal muesli during storage. *Agronomy Research*, Vol. 13, No. 4, p. 1064–1073.
18. Straumite E., Kruma Z., **Galoburda R.** (2015) Pigments in mint leaves and stems. *Agronomy Research*, Vol. 13, No. 4, p. 1104–1111.

19. Vilmane L., Zute S., Straumite E., **Galoburda R.** (2015) Protein amino acid and gluten content in oat (*Avena sativa* L.) grown in Latvia. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences*, Vol. 69, No. 4, p. 170–177.
20. **Vītola Ī.**, Antonovs A. (2015) Assessment of Corporate Income Tax in the Baltic States In: *Economic Science for Rural Development: proceeding of the international scientific conference*. Jelgava: LLU, 201-211pp. ISSN 1691-3078 (SCOPUS)
21. **Zvirbule-Berzina A.**, Rozentale R., Dobeļe A., **Auzina A.** (2015) Food Supply Chain: the Aspects of Packaging Life Cycle. In: 15th SGEM GeoConference on Ecology, Economics, Education And Legislation, www.sgem.org, SGEM2015 Conference Proceedings, ISBN 978-619-7105-41-4 / ISSN 1314-2704, June 18-24, 2015, Vol. 3, 301-307 pp. Indexed: SCOPUS.

## 2014

1. Augspole I., **Rakcejeva T.**, Kruma Z., Dimins F. (2014) Shredded carrots quality providing by treatment with hydrogen peroxide. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, p. 150–154.
2. **Baltušiņe R.**, Katane I. (2014). The structural model of the pedagogy student's readiness for Professional activities in the educational environment. In *Proceedings of the International Scientific Conference „Rural Environment. Education. Personality”*, Jelgava, Latvia University Agriculture, Volume No7, pp. 29-41. ISSN – 2255 -8071, EBSCO
3. **Beitane I.**, **Krumina-Zemture G.**, Murniece, I. (2014) Sensory, colour and structural properties of pancakes prepared with pea and buckwheat flours.. In: *9th Baltic Conference on Food Science and Technology „Food for consumer well-being” FOODBALT 2014. Conference Proceedings*, p.234-238.
4. **Beitane I.**, Straumite E. (2014) Effect of hull-less barley flakes and malt extract on yoghurt quality. In: *World Academy of Science, Engineering and Technology*, vol.87, 881-884.
5. Boča S., **Galoburda R.**, **Skrupskis I.**, Skrupska D. (2014) The Effect of Freezing and Hydrocolloids on the Physical Parameters of Strawberry Mass-Based Desserts. *Proceedings of the Latvia University of Agriculture*, Vol. 31(326), p. 12–24, DOI: 10.2478/plua-2014-0002 (EBSCO, Academic Search Complete)
6. Dimins F., **Mikelsone V.**, Kuka P., Jefremovs A.N. (2014) Effect of different types of heat treatment on invertase activity in honey. In: *Proceedings of the 9th Baltic Conference on Food Science and Technology FoodBalt 2014*, Jelgava, Latvia, May8-9, 2014, p. 284-288.
7. **Galoburda R.**, Boca S., **Skrupskis I.**, Seglina D. (2014) Physical and chemical parameters of strawberry puree. In: *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic conference on Food science and technology “Food for consumer well-being”*, FoodBalt 2014. Jelgava, Latvia, May 8-9, 2014, p. 172-177.
8. Gramatina I., Silina L., **Skudra L.**, **Rakcejeva T.** (2014) Dried venison physical and microbiological parameters changes during storage. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology “Food for Consumer Well-Being”*, ISSN 2255-9817, p. 37–41. ([http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
9. Grīnfelde A., **Paula L.** (2014) Senior initiatives within a context of successful ageing in Latvia: good practice in rural communities. In: *Book of abstracts*. 4th Moravian Conference on Rural Research EURORURAL '14, Brno, Czech Republic, Mendel University in Brno, August 25-29, 2014, pp.54.
10. **Īriste S.**, Katane I. (2014). Sadarbības princips topošo viesmīlības uzņēmumu vadītāju konkurētspējas veicināšanai. Starptautiskās zinātniskās konferences rakstu krājums *Sabiedrība, integrācija, izglītība*, Rēzekne: Rēzeknes Augstskola, 2014, 93.-103. lpp.
11. **Īriste S.**, Pētersone A. (2014). Practice as Professional Development Promoter of Hospitality Students. In: *Proceedings of the 7th International Scientific Conference Rural Environment. Education. Personality (REEP)* Latvia, Jelgava: LLU TF IMI, 2014, 50-57 lpp.
12. Jaundzeikare L., **Beitane I.** (2014) Comparison of dietary fibre content in different fibre sources. In: *9th Baltic Conference on Food Science and Technology „Food for consumer well-being” FOODBALT 2014. Conference Proceedings*, 90-93.
13. Kalnina S., **Rakcejeva T.** (2014) Investigation of total protein content and amino acid composition of whole grain flour blend for pasta production. *Proceedings of Annual 20th International Scientific Conference “Research for Rural Development 2014”*, Vol. 1, p. 155–161. ISSN 1691-4031 (in SCOPUS)
14. Kalnina S., **Rakcejeva T.**, Gramatina I., **Kunkulberga D.** (2014) Investigation of total dietary fiber, B<sub>1</sub> and B<sub>2</sub> vitamin content of flour blend for pasta production. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology “Food for Consumer Well-Being”*, ISSN 2255-9817, p. 133–137. ([http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
15. **Kampuse S.**, Jefimovs A., **Rakcejeva T.** (2014) The influence of pre-treatment method on the fat content decrease in french fries. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology “Food for Consumer Well-Being”*, ISSN 2255-9817, p. 212–216.

16. Katane I., **Īriste S.** (2014). Hospitality Students' professional Practice in the aspect of ecological approach. Starptautiskās zinātniskās konferences rakstu krājums *Engineering for Rural Development*, Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 2014, 491.- 496. lpp.
17. Kūka M., Čakste I., **Galoburda R.**, Šabovics M. (2014) Chemical composition of Latvian wild edible mushroom *Cantharellus cibarius*. In: Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic conference on Food science and technology "Food for consumer well-being" FoodBalt 2014. Jelgava, Latvia, May 8-9, 2014, p. 248–251.
18. Ķirse A., **Karklina D.** (2014) Nutritional evaluation of pulse spreads in comparison to nutrient recommendations FOODBALT 2014: 9th Baltic conference on food science and technology "Food for consumer well-being" : conference proceedings, Jelgava, Latvia, May 8-9, 2014 / Latvia University of Agriculture. Faculty of Food Technology, p.138-143.
19. Muska A., **Auzina A.** (2014) Factors Affecting the Performance of Accommodation Enterprises in Latvia. The International Scientific Conference "Economic Science for Rural Development", Faculty of Economics and Social Development, Latvia University of Agriculture, Jelgava: LLU, 2015. Indexed: Web of Science
20. Lidums I., **Karklina D.**, Kirse A. (2014) Quality changes of naturally fermented kvass during production stages. Proceedings of 9th Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for consumer well-being" FoodBalt, Jelgava: LLU, p. 188-192.
21. Linina A., Ruza A., **Kunkulberga D.**, **Rakcejeva T.** (2014) The influence of environmental conditions on winter wheat wholemeal protein content and rheological properties. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, pp. 66–71. ([http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt\\_Proceedings\\_2014.pdf](http://lufb.llu.lv/conference/foodbalt/2014/FoodBalt_Proceedings_2014.pdf))
22. **Paula L.** (2014) Community initiatives for rural development in Latvia. In: *Book of abstracts*. 4th Moravian Conference on Rural Research EURORURAL '14, Brno, Czech Republic, Mendel University in Brno, August 25-29, 2014, pp. 60.
23. **Paula L.** (2014). Etnisko kopienu rīcībspēja prakses kopienu pieejas skatījumā. Grām.: A. Zobena (zin.red.) *Ad locum: vieta, identitāte un rīcībspēja*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 111.-131. lpp.
24. **Paula L.** (2014). Kopienu rīcībspēja laukos sociālās ilgtspējas kontekstā. *Starptautiskā konferences „Sabiedrība un kultūra”*: rakstu krājums, XVI. Liepāja: LiepU, 126.-131. lpp.
25. **Paura L.**, Arhipova I. (2014). Cause Analysis of Students' Dropout Rate in Higher Education Study Program. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 109, p.1282–1286.
26. Polacenko K., **Bugina V.** (2014) Development of Cooperation in Dairy Farming. In: Economic Science for Rural Development. Nr.34. p. 189.-199.
27. Prieciņa L., **Karklina D.** (2014) Determination of major sugars in fresh and dried spices and vegetables using high performance liq. FOODBALT 2014 : 9th Baltic conference on food science and technology "Food for consumer well-being" : conference proceedings, Jelgava, Latvia, May 8-9, 2014 / Latvia University of Agriculture. Faculty of Food Technology, p.198-201.
28. Prieciņa L., **Karklina D.** (2014) Natural Antioxidant Changes on Fresh and Dried Spices and Vegetables. *International Science Conference, World Academy of Science, Engineering and Technology*, May 22-23, Berlin, Germany, p. 944 -945.
29. Prieciņa L., **Karklina D.** (2014) Natural antioxidant changes in fresh and dried spices and vegetables. *International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering*. World Academy of Science, Engineering and Technology, Vol.8(5) p. 477-481.
30. **Rakcejeva T.**, **Zagorska J.**, Zvezdina E. (2014) Gassy Ozone Effect on Quality Parameters of Flaxes Made from Biologically Activated Whole Wheat Grains. *International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering*, vol. 8, No. 4, p.378–381.
31. **Rakcejeva T.**, **Zagorska J.**, Zvezdina E. (2014) Investigation in gassy ozone influence of flaxes made from biologically activated whole wheat grains quality parameters. *J. International Scientific Index*, Vol. 8, No. 4, pp. 826–829. (on CD)
32. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., **Cinkmanis I.**, Straumite E., Sabovics M., Tomsone L. (2014) Influence of *Oenococcus oeni* and oak chips on the chemical composition and sensory properties of cider. *Proceedings of conference FoodBalt 2014*, p.178-183.
33. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., Dimins F., Krasnova I., **Karklina D.** (2014) Variation of phenolic compounds in Latvian apple juices and their suitability for cider production. *World Academy of Science, Engineering and Technology in Proceedings on International Conference on Biological and Life Sciences Venice*.
34. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., Dimins F., **Karklina D.** Straumite E. (2014) Phenolic composition and sensory properties of ciders produced from Latvian apples. *Proceedings of the Latvia University of Agriculture*, 39-45 pp.
35. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., **Karklina D.** (2014) Physical-Chemical Parameters of Latvian Apple Juices and Their Suitability for Cider Production. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, Issue 87, pp. 932–936.
36. **Riekstina-Dolge R.**, Kruma Z., **Karklina D.**, Dimiņš F. (2014) Physical-chemical parameters of Latvian apple juices and their suitability for cider production. *International Journal of Agricultural, Biosystems*

- Science and Engineering. World Academy of Science, Engineering and Technology. Vol.8(3), p.63-67.
37. Ruse K., **Rakcejeva T.** (2014) Physical and chemical parameters of Latvian fresh cranberries. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, pp. 167–171.
  38. Sabovics M., Straumite E., **Galoburda R.** (2014) The influence of baking temperature on the quality of triticale bread. In: *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic conference on Food science and technology "Food for consumer well-being"*, FoodBalt 2014. Jelgava, Latvia, May 8-9, 2014, p. 228–233.
  39. Strauta L., Muizniece-Brasava S., Alsina I., **Rakcejeva T.** (2014) Extruded bean product quality evaluation. *Proceedings of 9<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food for Consumer Well-Being"*, ISSN 2255-9817, p. 144–149.
  40. **Vītola Ī.**, Galējs L. (2014) Problematic Aspects of Enterprise Income Tax Calculation in the Printing Industry of Latvia. In: *Economic Science for Rural Development: proceeding of the international scientific conference*. Jelgava: LLU, p.160.-168. ISSN 1691-3078. *Thomson Reuters Web of Science*
  41. Zalite Z., **Auzina A.**, Zalitis T. (2014) Analysis of the Socio-Economic Value of Forests Owned by the State and Other Owners in Kurzeme and Vidzeme Statistical Regions. In: *Proceedings of the International Scientific Conference "Economic Science for Rural Development 2012"*, No 36, 2014, p. 129-138.
  42. Zobena A., **Paula L.** (2014). Nacionālā un vietas identitāte: lauku kopienu rīcībspējas faktori. No J. Rozenvalds & A. Zobena (Zin.red.). *Daudzveidīgās un mainīgās Latvijas identitātes* Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 327.-336. lpp.

## Mācību un metodiskās literatūras saraksts

### *Mācību grāmatas un materiāli*

1. **Dobele Lāsma**, Dobele Aina. Sociālās uzņēmējdarbības attīstības iespējas Latvijā. Rīga: Drukātava. 2015. 472 lpp.
2. Jaunā pārtika un ģenētiski modificētie organismi: starpaugstskolu akadēmiskā maģistra studiju programma "Uzturzinātne": mācību materiāls/ **Daina Kārklīņa**, Indriķis Muižnieks, Nils Rostoks. Zinātniskā redaktore: **Inga Ciproviča**. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2014. 170 lpp.: diagr., il., tab.

### *Elektroniskie mācību līdzekļi*

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