

RTU studiju kurss "Ēdināšanas uzņēmējdarbības vadība"

0R000 Rēzeknes akadēmija

Vispārējā informācija

Kods	RA0106
Nosaukums	Ēdināšanas uzņēmējdarbības vadība
Studiju kursa statuss programmā	Obligātais/Ierobežotās izvēles
Atbildīgais mācītspēks	Inese Silicka - Lektors
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 6.0 kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV
Anotācija	Kurss sniedz zināšanas par ēdināšanas uzņēmumu vietu viesmīlības industrijā. Ēdināšanas vietu klasifikācija. Sabiedriskās ēdināšanas attīstību un attīstības virzieniem Eiropā, globalizāciju, tradīciju maiņu. Sabiedriskās ēdināšanas sektors Latvijā. Studentiem tiek sniegtas zināšanas par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas procesu. Ēdināšanas uzņēmuma darbības vidi veidojošie elementi, uzņēmējdarbības plānošanas, organizēšanas un finansēšanas pamatprincipi, uzsverot tirgus pētījumu nozīmi saimnieciskās darbības lēmumu pieņemšanā.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Demonstrē vadības zinātnei raksturīgās pamata un specializētas zināšanas un šo zināšanu kritisku izpratni, no kurām daļa zināšanu atbilst ēdināšanas nozares vai profesijas augstāko sasniegumu līmenim. Spēj parādīt attiecīgās ēdināšanas uzņēmējdarbības jomas svarīgāko jēdzienu un likumsakarību izpratni. Spēj formulēt un analītiski aprakstīt ēdināšanas uzņēmējdarbības vadības zinātnes informāciju, problēmas, risinājumus, tos izskaidrot un argumentēti diskutēt par tiem gan ar speciālistiem, gan ar nespeciālistiem. Pielieto zinātnisku pieeju problēmu risināšanā, uzņemas atbildību un iniciatīvu, veicot darbu individuāli, komandā vai vadot citu cilvēku darbu ēdināšanas nozares uzņēmumos. Izvērtē un pieņem lēmumus un rod radošus risinājumus mainīgos vai neskaidros apstākļos. Zina un prot patstāvīgi iegūt, atlasīt, analizēt informāciju un to izmantot vadot ēdināšanas uzņēmumu.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	PD Gatavošanās, studējot literatūru, apkopojot un analizējot to, mājas darbu izstrādei. MD individuāls pētījuma rakstveida darbs, kura, mērķis ir veicināt studentu izpratni, un nostiprināt zināšanas par ēdināšanas uzņēmumu ražošanas, servisa pakalpojumu organizāciju un izvēli atšķirīgās situācijās. MD Jaunā ēdināšanas uzņēmuma telpu un iekārtu, ražošanas plūsmu izvietojuma tajā plāna izstrāde, kurā grafiski un konspektīvi aprakstīta ideja redzējums jau kā jauns uzņēmums ar paredzamo mērktirgu un iespējamo konkurētspēju. MD Izmantojot radošu pieeju, studenti patstāvīgi izstrādā, analizē un prezentē 2 (pēc izvēles) ēdināšanas uzņēmumu ēdienkartes vizuāli, saturiski un finansiāli. Semināra laikā studenti argumentē, diskutē un aizstāv savus darbus. PD Sagatavoties semināram (prezentācija, uzstāšanās, diskusija) PD Sagatavoties laboratorijas darbiem mācītspēka noteiktā tematikā. (receptūru izstrāde, tehnoloģiskās dokumentācijas izstrāde. LD Laboratorijas darbi (6) iegūto rezultātu apkopošana un rezultātu prezentēšana. GE Sagatavoties eksāmens
Literatūra	1.Brūvere, Līvija Pārtikas produktu prečzinība. 1.daļa Biznesa augstskola Turība, 2006. 304 lpp. 2.Brūvere, Līvija Pārtikas produktu prečzinība.2.daļa Biznesa augstskola Turība, 2006. 268 lpp. 3.Ciproviča I., Kunkulberga D., Grāmatiņa I., Kampuse S., Kārklīņa D., (2021) Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģijas. Digitālais mācību līdzeklis izstrādāts ar Eiropas Savienības finansiālu atbalstu projektā "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai" (vienošana Nr.8.5.2.0/16/I/001). Valsts izglītības satura centrs. ISBN978-9934-24-046-1 Pieejams: https://dml.visc.gov.lv/pluginfile.php/370/mod_resource/content/12/DML_PartikasTehnologijas_PDF_materials.pdf 4.Cousins J. A., Lillicrap D. R. (2010). Food and Beverage Service. London: Hodder Education, 452 lpp. 5.Millere I.(2017) Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Rīga, LLU, 2017. –175lpp https://lufb.llu.lv/LLUGramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf 6.RTA bibliotēkā pieejamās zinātniskās datubāzes (EBSCO, Web of Science, Scopus, Science Direct u.c.) 7.Sjomina, J. (2011). Darba organizācija ēdināšanas uzņēmumos. Mācību līdzeklis darba organizācijai ēdināšanas uzņēmumos http://www.rtt.edu.lv/spaw/uploads/files/darba%20org%20jauns.pdf 8.Zariņš Z. (2021) Uztura mācība. Rīga (Jelgava) LU Akadēmiskais apgāds., 430 lpp., ISBN 9789934186509 9.Viesmīlības nozares mācību materiāli https://skolo.lv/course/index.php?categoryid=214189
Nepieciešamās priekšzināšanas	Izpratne par uzņēmējdarbu, mārketingu un makroekonomikas, mikroekonomikas likumsakarībām.

Studiju kursa saturs

Saturs	Pilna un nepilna laika klātienē studijas		Nepilna laika neklātienē studijas	
	Kontakt stundas	Patstāv. darbs	Kontakt stundas	Patstāv. darbs

1. Pārtikas produktu patēriņa tendences. Sabiedriskās ēdināšanas attīstība un attīstības virzieni Eiropā. Globalizācija un tradīciju maiņa. Sabiedriskās ēdināšanas sektors Latvijā. Seminārs – iepazīties ar jaunākajām tendencēm atsevišķās ēdināšanas nozarē un diskutēt par nākotnes attīstības virzieniem.	4	12	2	22
2. Ēdināšanas uzņēmumu klasifikācija, funkcijas, tiesiskais nodrošinājums.	4	2	2	12
3. Ēdināšanas uzņēmējdarbības process. Sagādes organizācija (iepirkšanas procedūra, dzērienu iepirkšana un tās specifika, produkcijas saņemšana, uzglabāšana un izsniegšana, pārtikas produktu un dzērienu inventarizācija. Ražošanas organizācija. Laboratorijas darbs: Izejvielu atlase un izvērtēšana, izvietošana pa uzglabāšanas vietām	8	18	4	30
4. Ēdienkaršu izveides galvenie principi (tipi, saturs, u.t.t) Ēdināšanas servisa iespēju plānošana, ēdināšanas servisa metodes un to klasifikācija, servisa organizēšana. Dzērienu servisa metodes un to klasifikācija. Laboratorijas darbs: Jauna ēdiena receptūras izstrāde, tehnoloģiskās dokumentācijas izstrāde. Prezentācija un diskusija.	16	18	4	30
5. Ēdienu un dzērienu ražošanas kontrole un kontroles nepieciešamība. Ēdienu un dzērienu kontroles metodes. Finansiālie aspekti ēdināšanas uzņēmumā. Apsvērumi cenas veidošanā, Ēdienkartes cenas. Ēdienu un dzērienu ieņēmumu, izdevumu kontrole un kontroles sistēmas. Praktiskais darbs. Ēdienkartes izvērtēšana: saturiskā un finansiālā. Prezentācija un diskusija par modeļa izvēles plusiem un mīnusiem.	10	18	2	16
6. Kvalitātes vadība ēdināšanas uzņēmumos. Normatīvo aktu atlasīšana un izpēte saistībā ar pārtikas kvalitātes kontroli un vadību. Kvalitātes sistēmas dokumentācijas izstrāde pārtikas aprītes uzņēmumā. Seminārs. Konkrēta ēdiena (pēc izvēles) ražošanas risku analīze un kritisko kontroles punktu noteikšana.	12	20	2	20
7. Mārketinga vadība ēdināšanas uzņēmumā. Ēdināšanas uzņēmuma mārketinga plāns un stratēģija. Pārdošanas veicināšanas aktivitāšu plāns. Produkta dizains un attīstība.	4	8	3	8
8. Noslēguma seminārs – patstāvīgais darbs jauna ēdināšanas uzņēmuma izveides plāna izstrāde un prezentācija	4	4	2	4
Kopā:	62	100	21	142

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Zināšanas: Z1 Demonstrēt un pielietot uzņēmējdarbības vadības speciālista profesijai nepieciešamās vispārīgās un specializētās zināšanas priekšstata, izpratnes un lietošanas līmenī.	Patstāvīgais darbs, praktiskās nodarbības, laboratorijas darbi, eksāmens
Prasmes: P1 Spēj izvērtēt, pilnveidot savu un citu cilvēku darbību, strādāt sadarbībā ar citiem, plānot un organizēt darbu, lai veiktu konkrētus uzdevumus ēdināšanas nozares jomā un darba organizēšanā pārtikas aprītes (pilna un/vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumā un citās saistītajās organizācijās. P2 Spēj rast radošus risinājumus profesionālajām problēmām ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas, pārtikas produktu ražošanas jomā, kur iespējamas izmaiņas. P5 Balstoties uz analītisku pieeju, spēj veikt Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja kvalifikācijai atbilstošus praktiskus uzdevumus dažāda līmeņa un veida pārtikas aprītes (pilna un/vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumā un citās saistītajās organizācijās.	Patstāvīgais darbs, praktiskās nodarbības, laboratorijas darbi, eksāmens
Kompetence K1 Spēj formulēt, aprakstīt, analizēt un risināt praktiskas problēmas ēdienu ražošanas procesu nodrošināšanā. K2 Spēj atlasīt, klasificēt un novērtēt saistītu informāciju ar pārtikas produktu drošu, nekaitīgu ražošanu un izmantot to lēmumu pieņemšanā pārtikas aprītes (pilna un/vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmuma darbības nodrošināšanā.	Patstāvīgais darbs, praktiskās nodarbības, laboratorijas darbi, eksāmens

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Kritērijs	% no kopējā vērtējuma
Prezentācijas (patstāvīgā, grupu darba, semināru)	15
Laboratorijas darbu rezultātu prezentēšana	15
Patstāvīgais darbs (MD)	40
Eksāmena/ieskautes darbs	30
Kopā:	100

Studiju kursa plānojums

Daļa	KP	Stundas			Pārbauījumi		
		Lekcijas	Prakt d.	Laborat	Ieskaite	Eksām.	Darbs
1.	6.0	20.0	30.0	12.0		*	