

# Nosacijumi KOPSAVILKUMA noformēšanai!

Virsraksts latviešu valodā centrēts, burtu stils un izmērs: Times New Roman 14, bet angļu valodā – centrēts, Times New Roman 14, kursīvā (*italic*) un treknrakstā (**bold**). Teksts izlīdzināts (Justified), burtu stils un izmērs: Times New Roman 12, bet autoru zinātnisko vadītāju vārdi, uzvārdi un nodaļu virsraksti – Times New Roman 12 un treknrakstā (**bold**). Latīniskos nosaukumus raksta ar Times New Roman 12 izmēra burtiem kursīvā (*italic*). Atstarpes no katras malas un starp virsrakstu, autora, zinātniskā vadītāja vārdu, uzvārdu, studiju programmas, studiju semestra informāciju, augstskolas nosaukumu un teksta nodaļu **noformējumu, skatīt grafiskajā skaidrojumā**. Atslēgas vārdi: no 3 līdz 5 vārdiem  
**Raksta apjoms:** līdz divām A4 lapām.

2 cm, mala

**IZGLĪTĪBAS IESTĀŽU ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMA KVALITĀTES IZVĒRTĒJUMA PĒC STUDIJU PROGRAMMAS “ĒDINĀŠANAS UN VIENIĻU UZPĒMĒJDARĪBA” 8. SEMESTRA STUDENTE ADRIJA SOVĀNE**  
**RESEARCH OF CATERING SERVICE IN EDUCATIONAL INSTITUTIONS AFTER STUDY PROGRAM “CATERING AND COMMUNITY SERVICE” 8TH SEMESTER STUDENT ADRIJA SOVĀNE**

1 x 14 izmēra atstarpe (Enter)

Studiju programmas “Ēdināšanas un viesniču uzpēmējdarība” 8. semestra studente **Adrija Sovāne**  
Zinātniskais vadītājs **Mg. pasēd. Mg. cib. Mg. Gita Krūmiņa – Zemture**  
*Latvijas Lauksaimniecības universitātē*

1 x 14 izmēra atstarpe (Enter)

**Abstract**  
In the public environment, there is often an impression that caterers do not prepare meals properly, there is a lack of qualified labor, inadequate remuneration is emphasized, thus lowering the quality of work. This is not only European Union countries, but also Latvia. Managers of catering companies must be able to find a solution to various crises. Company managers must actively cooperate with state institutions. The aim of the research is to identify the problems of catering service and to make proposals for observation.

1 x 12 izmēra atstarpe (Enter)

6 pt izmēra atstarpe PĒC studenta info, PĒC vadītāja info

**Ievads**  
Publiskajā vidē izskan viedoklis, ka ēdināšanas pakalpojuma sniedzēji negatavo laikmetam atbilstošus ēdienus, trūkst kvalificēts darbaspēks, kā arī uzsvārs tiek likts uz neatbilstošu darba samaksu tādā veidā pazeminot darba kvalitāti un higiēnas jautājumus. Ne tikai Eiropas Savienības (ES) valstīs, bet arī izglītības iestāžu ārpakalpojuma ēdināšanas uzņēmumiem (EU, pašvaldību skolu ēdināšanas iestādēs) ir risinājumu dažādām krīzes situācijām, piemēram, COVID – 19 pandēmijai, bet, lai to vadītājiem aktīvi jāsadarbības ar valsts institūcijām, kas dod rekomendācijas, kā nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu izglītības iestādēs. Pieredzi ēdināšanas pakalpojuma organizēšanā, var gūt Somijā, kur ir vairāki tiesību akti, kas reglamentē tā norisi, piemēram, to, ka skolēniem katru dienu jāsaņem bezmaksas un sabalansētas pusdienas (**Polish Eurydice Unit, 2016**). Pētījuma mērķis ir identificēt Zemgales reģiona izglītības iestāžu ēdināšanas pakalpojuma problemātiku. Atslēgas vārdi: skolēnu ēdināšana, kvalitāte, sabalansēta uzturs

2 cm, mala

6 pt izmēra atstarpe starp teksta daļām

**Metodika**  
Pētījumā izmantota aptaujas metode un EU strukturētā novērošana. Anketēšanā piedalījās Zemgales reģionā izglītības iestāžu EU vadītāji (ārpakalpojuma EU, pašvaldību skolu vadītāji), kā arī tika noskaidrots vecāku viedoklis par skolu ēdināšanas pakalpojuma kvalitāti un pusdienu pārtikas pakām. Pēc izstrādātiem ražošanas un apkalpošanas kritērijiem tika izvērtēti ēdināšanas pakalpojumi 5 Zemgales reģiona vidusskolās. Pētījumā tika pieaicināti dažādi eksperti, lai izteiktu viedokļus un prognozes par ēdināšanas pakalpojumiem skolā nākotnē.

2 cm, mala

**Rezultāti**  
Ēdināšanas uzņēmumi norādīja, ka pakalpojums ir zaudējis savu prestižu. Vecāki gan ēdināšanas pakalpojumu, gan pārtikas pakas kopumā vērtēja labi. Izvērtējot Zemgales vidusskolu EU, rezultāti parādīja, ka kopumā tas ir teicams, bet ēdamzāles interjera, tehnoloģisko aprīkojuma nodrošinājuma vērtējumu ietekmē izglītības iestādes atrašanās vieta (pilsēta vai lauku reģions). Eksperti uzskata, ka ēdināšanas pakalpojuma kopējā kvalitāte izglītības iestādēs Zemgalē ir laba, bet tā atkarīga no pašvaldību skolu un ārpakalpojuma EU rīcības, kā arī uzskata, ka publiskajā vidē tuvākajā laikā var mainīties vērtējums uz pozitīvo pusi, ja joma pati aktīvāk iesaistīsies tās popularizēšanā.

**Secinājumi**  
1. Dažās ES valstīs (Somijā, Zviedrijā, Slovēnijā) un Latvijā nav vērojamas būtiskas atšķirības ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanā izglītības iestādēs, jo tas tiek balstīts uz tiesību aktiem un veselīga uztura principiem.  
2. Zemgales reģiona ēdināšanas pakalpojuma nodrošinājums izglītības iestādēs vērtējams kā labs, jo tiek ievērotas tiesību aktos reglamentētās prasības, bet tomēr pastāv vairākas problēmas - gados vecāks personāls, zems atalgojums, nepietiekams atbalsts no pašvaldības, kas ietekmē un nākotnē var būtiski ietekmēt ēdienu kvalitāti un daudzveidību, līdz ar to izglītības iestādēs izraisītu neapmierinātību par ēdināšanas pakalpojumu kopumā.

**Izmantotā literatūra**  
1. **Polish Eurydice Unit** (2016) *School meals in Europe* (skatīts 10.11.2020.) Pieejams: [https://eurydice.org/pl/wp-content/uploads/2016/05/meals\\_raport\\_ENG.pdf](https://eurydice.org/pl/wp-content/uploads/2016/05/meals_raport_ENG.pdf).

2 cm, mala

## Izmantotās literatūras saraksta un teksta atsauču noformēšana

Avota veids	Avotu saraksta noformēšana	Paraugs atsaucei tekstā
Viena autora grāmata	Ruciņš M. (2001) Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu iekārtas: mācību līdzeklis. Jelgava: LLU. 918 lpp.	(Ruciņš, 2001)
Divu autoru grāmata	Baraban R.S., Durocher J.F. (2010) Successful restaurant design. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons. 304 pp.	(Baraban, Durocher, 2010)
Trīs autoru grāmata	1) Blija A., Īriste S., Zepa I. (2007) Higiēnas praktikums ēdināšanas uzņēmumos. Jelgava: LLU. 79 lpp. 2) Feinsein A.H., Hertzman J.L., Stefanelli J.M. (2017) Purchasing: selection and procurement for the hospitality industry. Hoboken, NJ: Wiley. 690 pp.	1) (Blija u.c., 2007) 2) (Fenstein et.al., 2017)
Vairāk nekā triju autoru grāmata (autoru kolektīva grāmata)	Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem (2007) I. Millere, L. Medne, R. Riekstiņa-Dolģe u.c. Jelgava: LLU. 176 lpp.	(Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmumu ..., 2007)
Neperiodiska izdevuma daļa (piemēram, grāmatas nodaļa vai raksts krājumā)	1) Medne L. (2017) Ēdienkartes finansiālā izvērtēšana. No: Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata: e-grāmata. Jelgava: LLU, 130 – 139. (skatīts 07.02.2022.)Pieejams: <a href="http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf">http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf</a> 2) Tokareva T., Eglite A., Kaufmane D. (2017) Sustainable production and use of resources versus food wasting. In: Economy and Business, 11, 458-465.	1) (Medne, 2017) 2) (Tokareva et al. 2017)
Raksts žurnālā (kas tiek izdots periodiski)	Niederman S.A., Leonard E., Clapp J.E. (2017) Restaurant nutrition reporting and impact on surveillance. Journal of Food Composition and Analysis, 64 (1), 73-77.	(Niederman et al., 2017)
Raksts laikrakstā	Riekstiņa M. (05.02.2018) Katrai viesnīcai savu nišu. Diena, 26, 20.lpp.	(Riekstiņa, 2018)
Viena autora vairākas publikācijas dažādos gados		Muižnieks A. (2015) .... Muižnieks A. (2017) ....
Ja dod atsauci uz abiem avotiem		(Muižnieks, 2015, 2017)
Viena autora vairākas publikācijas vienā gadā		Muižnieks A. (2015a) .... Muižnieks A. (2015b) ....
Institūcija vai organizācija kā izdevējs	Hotrec (2017) European hospitality industry guidelines to reduce food waste and recommendations to manage food donations. (skatīts 07.02.2022.) Pieejams: <a href="http://www.hotrec.eu/publicationspositions.aspx">http://www.hotrec.eu/publicationspositions.aspx</a>	(Hotrec, 2017)
Normatīvie akti (EP regulas, likumi, MK noteikumi u.c.)	1) Pārtikas aprites uzraudzības likums (1998) (skatīts 07.02.2022.) Pieejams: <a href="https://likumi.lv/doc.php?id=47184">https://likumi.lv/doc.php?id=47184</a> 2) MK noteikumi Nr.115 “Prasības fasētas pārtikas marķējumam” (2015) (skatīts 07.02.2022.) Pieejams: <a href="https://likumi.lv/ta/id/272619-prasibasfasetas-partikas-markejumam">https://likumi.lv/ta/id/272619-prasibasfasetas-partikas-markejumam</a>	1) (Pārtikas aprites uzraudzības., 1998) 2) (MK noteikumi Nr.115, 2015)
Atsauce uz 2 vai vairākiem darbiem	1) Dieziņa S. (2017) Restorāni: nāksies ievest darbaspēku. Dienas Bizness, 70. 2) Institute for Economics and Peace (2016) Global Peace index 2015. (skatīts 07.02.2022.) Pieejams: <a href="http://economicsandpeace.org/wpcontent/uploads/2015/06/Global-PeaceIndex-Report-2015_0.pdf">http://economicsandpeace.org/wpcontent/uploads/2015/06/Global-PeaceIndex-Report-2015_0.pdf</a>	(Dieziņa, 2017; Institute for Economics..., 2016)

### **Izmantotās literatūras saraksta noformēšana:**

- Literatūras sarakstā ievietotos avotus apraksta tajā valodā, kādā tie sarakstīti.
- Uz visiem literatūras sarakstā minētajiem informācijas avotiem jābūt atsaucēm tekstā.
- Visiem literatūras sarakstā minētiem avotiem ir jābūt publiski pieejamiem.
- Bibliogrāfiskās norādes literatūras sarakstā tiek kārtotas valodu alfabētiskā secībā - vispirms kārtoti latīņu alfabētā dažādās valodās izdotus darbus, pēc tam grupē slāvu valodu alfabētā (kirilicā) izdotos darbus.
- Sarakstu numurē.
- Bibliogrāfiskās norādes beigās liek punktu.

### **Atsauču novietojums:**

- Atsauces ietver apaļajās iekavās nepārtrauktā tekstā vai teksta beigās, norādot, ka izmantots cita autora darbs vai ideja, vai informācijas avots.
- Ja atsauce attiecas **uz visu rindkopu**, tad to norāda **aiz punkta**. Ja atsauce **attiecas uz teikumu vai tā daļu**, tad atsauce ir **pirms punkta!**