

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Profesionālā kvalifikācija "Viesmīlības pakalpojumu speciālists"

3. profesionālās kvalifikācijas līmenis

PĀRBAUDĪJUMA PROGRAMMA

Pārbaudījuma mērķis

Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences profesionālajā kvalifikācijā "Viesmīlības pakalpojumu speciālists" atbilstoši profesijas standarta prasībām.

Pārbaudījuma adresāts

Izglītojamais profesionālās izglītības programmas noslēgumā vai persona, kura vēlas, lai novērtē tās ārpus formālās izglītības sistēmas apgūto profesionālo kompetenci.

Pārbaudījuma darba uzbūve

Pārbaudījums sastāv no kompleksa praktiskā pārbaudes darba, kas tiek organizēts eksaminācijas centrā ar reāliem viesiem.

1. uzdevums – brokastu pagatavošana un viesu apkalpošana (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50, darba izpildes laiks – 40 min).
2. uzdevums – izrakstīšanās dokumentu sagatavošana, norēķinu veikšana ar viesiem (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50, darba izpildes laiks – 20 min).
3. uzdevums – viesnīcas numura uzkopšana (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50, darba izpildes laiks – 20 min).
4. uzdevums – sagatavošanās viesu uzņemšanai un rezervācijas pasūtījuma pieņemšana (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50, darba izpildes laiks – 20 min).
5. uzdevums – viesu uzņemšana (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50, darba izpildes laiks – 15 min).

Visu pārbaudījuma darba uzdevumu laikā komisija vērtē prasmi veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību, personīgo higiēnu un sanitāriju. Maksimāli iegūstamais punktu skaits – 30.

Pēc pārbaudījuma uzdevumu izpildes eksaminējamais veic sava darba pašvērtējumu un saņem atsauksmes no viesiem (1. pielikums). Maksimāli iegūstamais punktu skaits – 20.

Maksimāli iegūstamais punktu skaits – 300 punkti.

Pārbaudes darba izpildes laiks ir 115 minūtes.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Pārbaudījuma saturu veido atbilstoši pārbaudes darba uzdevumu tēmām:

Nr.p.k.	Pārbaudāmās būtiskās prasmes un profesionālās kompetences	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1.	Prasme pagatavot brokastis, veikt galdu klāšanu, apkalpot viesi	50
2.	Prasme sagatavot izrakstīšanās dokumentus, norēķināties ar viesi, sadarboties ar pārējiem viesnīcas dienestiem	50
3.	Prasme uzņemt numurus, saklāt gultas	50
4.	Spēj sagatavoties viesu uzņemšanai atbilstoši rezervācijai	50
5.	Prasme veikt viesu uzņemšanu atbilstoši situācijai un sagatavot dokumentus, ievērojot LR likumdošanā noteiktās prasības	50
6.	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību, personīgo higiēnu, sanitāriju	30
7.	Prasme izvērtēt sava darba kvalitāti (izmantojot video)	10
8.	Spēja veikt un uzraudzīt viesu apkalpošanas procesu, sekojot līdzi viesu apmierinātībai un labsajūtai (klientu atsauksmes).	10

Pārbaudījuma norisei nepieciešamais aprīkojums, palīgīdzekļi un telpas

Pārbaudījuma norisei nepieciešams:

- eksaminācijas centra mācību virtuve, nokomplektēta ar aprīkojumu, aukstuma iekārtām, gastronomijas produktu griezējs, produktu sadales dēļi, naži, inventārs produktu servēšanai, trauki servēšanai, nepieciešamo produktu un izejvielu klāsts un daudzums praktiskās daļas uzdevumu veikšanai, darba apģērbs un individuālie aizsardzības līdzekļi;
- eksaminācijas centra restorāna telpas ar aprīkotu virtuvi un zāli, galdī, krēsli, servanti, galdauti, salvetes, darba salvetes un dvieļi trauku pulēšanai, paplātes, trauki, glāzes, galda piederumi brokastu galda servēšanai, kafijas pagatavošanas aparāts, kafijas dzirnaviņas, trauki kafijas pasniegšanai, produkti kafijas pagatavošanai un pasniegšanai, ziedi, galda noformējuma elementi;
- eksaminācijas centra viesu uzņemšanas dienests, aprīkots ar biroja tehniku, interneta pieslēgumu un nepieciešamajām lietojumprogrammām, printeris, kalkulators;
- eksaminācijas centra viesnīcas telpas, gultas, segas, spilveni, gultasveļa, tīrīšanas aprīkojums: putekļu sūcējs, telpu uzkopšanas rati, nokomplektēti ar nepieciešamajiem tīrīšanas līdzekļiem un uzkopšanas inventāru (grīdas birstes, spaiņi, lupatas, mopi u. c.), darba apģērbs un individuālie aizsardzības līdzekļi;
- telpas aprīkotas ar novērošanas kamerām eksaminējamo pašvērtējuma veikšanai.

Telpas un to aprīkojums atbilst darba drošības prasībām, tehnoloģiskās iekārtas ir darba kārtībā.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Pārbaudījuma vērtēšanas kārtība

Pārbaudījuma darbus vērtē eksaminācijas komisija.

Pārbaudījumā iegūtais kopējais punktu skaits nosaka vērtējumu ballēs pēc šādas skalas:

Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Iegūto punktu skaits	1–53	54–105	106–157	158–209	210–225	226–240	241–255	256–270	271–285	286–300

Pārbaudījums ir nokārtots, ja vērtējums ir ne zemāks par 5 ballēm (viduvēji).

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Profesionālās kvalifikācijas "Viesmīlības pakalpojumu speciālists" alternatīvās mācību rezultātu novērtēšanas formas izvēles pamatojums

Profesionālā kvalifikācija (nosaukums): Viesmīlības pakalpojumu speciālists.

Izvēlētā alternatīvā mācību rezultātu novērtēšanas forma (nosaukums): Komplekss praktiskais pārbaudes darbs.

Izvēlētās novērtēšanas formas priekšrocības

1. Pārbaudījums ietver teorijas un prakses tiešu sasaisti, tiek demonstrēts zināšanu pielietojums kompleksa uzdevuma izpildē.
2. Netiek izmantots tests kā formāla zināšanu pielietošanu neraksturojoša pārbaudes forma.
3. Nav nepieciešama testa datubāzes uzturēšana, aktualizēšana, papildināšana.
4. Teorētiskās zināšanas tiek pārbaudītas ar praktiski veicamo uzdevumu, kuru izpilde ir iespējama tikai esot atbilstošām zināšanām.
5. Alternatīvais pārbaudījums tiek organizēts eksaminācijas centrā ar nodrošinātu materiāli tehnisko bāzi un klientiem, tādējādi nodrošinot visiem eksaminējamiem vienādus apstākļus.
6. Alternatīvā pārbaudījuma norise balstīta darba vidē atbilstoši reālajai situācijai viesmīlības nozarē, tādējādi ļaujot izvērtēt būtiskākās prasmes un kompetences.
7. Darbā ar klientu iespējams pilnvērtīgāk novērtēt eksaminējamā praktiskās iemaņas un zināšanas, spēju rast risinājumus dažādās situācijās.
8. Pārbaudījums nav piesaistīts konkrētai izglītības iestādei, to īsteno neatkarīgā veidā no skolas, iespējams kārtot eksāmenu individuālā laikā pēc programmas apguves.
9. Alternatīvā pārbaudījuma norises laikā tiek veikts videoieraksts, tādējādi eksaminējamam ir iespēja videoierakstā izvērtēt sava darba plusus un mīnus, sniegt pašvērtējumu, kā arī eksaminācijas komisija var pamatot vērtējumu rezultāta apstrīdēšanas gadījumā.
10. Kopējā alternatīvā pārbaudījuma rezultāta vērtēšanā tiek iesaistīts klients.
11. Alternatīvā pārbaudījumā formā eksaminējamais pilda 4 kompleksus uzdevumus, kuri ietver galvenās profesijas standartā "Viesmīlības pakalpojumu speciālists" norādītās zināšanas, prasmes un kompetences.
12. Samazinās eksāmena norises laiks.

Izvēlētās novērtēšanas formas trūkumi

1. Alternatīvā pārbaudījuma laikā klienta uzvedība var būt neprognozējama, kas var ietekmēt vērtējumu.
2. Kolēģu kļūdas (pavāra, bārmeņa) var ietekmēt eksaminējamā darba kvalitāti un vērtējumu.
3. Grūti vērtēt komunikāciju svešvalodās, jo tā atkarīga no klienta svešvalodu zināšanām.
4. Ja alternatīvais pārbaudījums notiek vienā eksaminācijas centrā, nepieciešami papildus transporta izdevumi.
5. Nepieciešama eksaminācijas komisija, kas darbojas patstāvīgi un ilgstoši, lielāks atalgojums un precīzs alternatīvā pārbaudījuma pieņemšanas plāns eksaminācijas centra vienmērīgai noslodzei.
6. Eksaminācijas institūcijas darbs ir ciklisks.
7. Pārbaudījuma laikā esošā darba vide atšķirsies no tās, kurā eksaminējamais ticis izglītots, kas var radīt papildus spriedzi, apmulsumu.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Informācijas avoti

1. Medne L. Personālresursu kvalitāte viesmīlības uzņēmumos Latvijas reģionos. Promocijas darba kopsavilkums., 2010. Pieejams:
www.llufb.llu.lv/.../Linda_Medne_promocijas_darba_kopsavilkums_2010_LL...,
2. Ieguldījumu nepieciešamības izvērtējums viesmīlības nozares cilvēkkapitālā. Eiropas Sociālā fonda finansētā aktivitāte "Atbalsts darba tirgus pētījumu veikšanai". Pieejams:
www.nva.gov.lv/esf/docs/16_469cb5bae2ace2.06509980.doc
3. HOTREC (Asociācija "Viesnīcas, restorāni un kafējnīcas Eiropā") 69. Ģenerālās Asamblejas laikā Rīgā 2014. gada oktobrī apskatītie būtiskākie Eiropas līmenī darba kārtībā esošie jautājumi, t. sk.: izglītība un nodarbinātība nozarē. Pieejams: <http://www.lvra.lv/>
4. Graikste S. Aktualitātes tūrisma un viesmīlības nozarē. Pieejams:
www.visc.gov.lv/profizglitiba/pedprofpilnveide/.../20110428_preili.ppt
5. Tūrisma nozares apraksts. Pieejams:
http://www.viaa.gov.lv/files/free/12/14912/apraksts_turisms_final_04042012.pdf
6. Darba tirgus pētījums "Profesionālās un augstākās izglītības programmu atbilstība darba tirgus prasībām". (ES struktūrfondu nacionālā programma "Darba tirgus pētījumi". Projekts "Labklājības ministrijas pētījumi", Nr. VPD1/ESF/NVA/04/NP/3.1.5.1/0001/0003) Pieejams:
http://www.lm.gov.lv/upload/darba_tirgus/darba_tirgus/petijumi/profesionala_augstaka_izglitiba.pdf

Darba grupas dalībnieku paraksti

Darba grupas vadītājs:	I. Ruperte
Nozares pārstāvis:	K. Donga S. Birkmane
Profesionālās izglītības pedagogi:	Dz. Betlere I. Dižgalve I. Tedejeva I. Bruže-Arāja

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/IDP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Profesionālās kvalifikācijas "Viesmīlības pakalpojumu speciālists"

Pārbaudījuma darba uzdevumi 1.komplekts

Pārbaudījuma darbu veido pieci uzdevumi:

1. brokastu pagatavošana un viesu apkalpošana (uzdevums ir identisks visos komplektos);
2. izrakstīšanās dokumentu sagatavošana, norēķinu veikšana ar viesiem (uzdevumi katram komplektam ir atšķirīgi);
3. viesnīcas numura uzkopšana (uzdevums ir identisks visos komplektos);
4. sagatavošanās viesu uzņemšanai un rezervācijas pārbaude (uzdevumi katram komplektam ir atšķirīgi);
5. viesu uzņemšana un apkalpošana (uzdevums ir identisks visos komplektos).

Maksimālais eksāmenā iegūstamais punktu skaits – 300.

Darba izpildes laiks – 115 min.

Visu pārbaudījuma darba uzdevumu laikā komisija vērtē prasmi veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību, personīgo higiēnu un sanitāriju. Maksimālais pārbaudījumā iegūstamais punktu skaits – 30.

Pēc pārbaudījuma uzdevumu izpildes eksaminējamais veic sava darba pašvērtējumu un saņem atsauksmes no viesiem (1. pielikums). Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 20, pārbaudījuma uzdevuma izpildes laiks – 20 minūtes.

1. uzdevums. Brokastu pagatavošana un viesu apkalpošana

Darba uzdevums eksaminējamajam: Sagatavot eksaminācijas centra restorāna telpu brokastu pasniegšanai, uzklāt brokastu galda klājumus, sagatavot brokastu bufeti, apkalpot viesus brokastīs.

Atbilstoši situācijai izpildīt darbus šādā secībā:

1. Sakārtot restorāna telpu brokastu pasniegšanai;
2. Sagatavot servantu un traukus brokastīm;
3. Uzklāt brokastu galda klājumu;
4. Sagatavot brokastu ēdienus, ievērojot darba drošības, sanitārijas un higiēnas noteikumus, un saklāt brokastu bufeti atbilstoši brokastu ēdienkartei (2. pielikums);
5. Apkalpot viesus brokastīs, ievērojot darba drošības, sanitārijas un higiēnas noteikumus;
6. Pavadīt viesus, veikt galdu novākšanu, sakārtot darba vietu un brokastu telpu.

Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 50.

Darba izpildes laiks – 40 min.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

2. uzdevums. Izrakstīšanās dokumentu sagatavošana un norēķinu veikšana ar viesiem

Darba uzdevums eksaminējamajam: Sagatavot izrakstīšanās dokumentus un norēķināties ar viesiem par sniegtajiem pakalpojumiem viesu namā "Jāņtārpiņš" (situācijas apraksts pieejams 3. pielikumā).

Atbilstoši situācijai izpildīt darbus šādā secībā:

1. Aizpildīt norēķinu kvīti par sniegtajiem pakalpojumiem (4. pielikums);
2. Norēķināties ar viesi, veicot skaidras un bezskaidras naudas darījumus.

Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 50.
Darba izpildes laiks – 20 min.

Variants pārbaudījuma komplektam:

1. Liepiņu ģimene (vīrs, sieva un 11 gadus vecs bērns) no Rojas, Akmens ielas 2 vienu nedēļu (no 4. jūlija līdz 11. jūlijam) atpūtās viesu namā "Jāņtārpiņš" un dzīvoja trīsvietīgā numurā. Aizpildīt norēķinu kvīti, kura izbraukšanas dienā tiks izsniegta Kasparam Liepiņam (personas kods 110977-10805).

3. uzdevums. Viesnīcas numura uzkopšana

Darba uzdevums eksaminējamajam: Uzkopt un sagatavot eksaminācijas centra viesnīcas numuru viesu uzņemšanai (izbraukuma uzkopšana), izmantojot telpu uzkopšanas sanitāri higiēniskos līdzekļus un darba inventāru.

Atbilstoši situācijai izpildīt darbus šādā secībā:

1. uzkopt istabu, ievērojot istabas tīrīšanas secību, darba drošības, sanitārijas un higiēnas noteikumus;
2. uzkopt sanitāro mezglu, ievērojot tīrīšanas secību, darba drošības, sanitārijas un higiēnas noteikumus;
3. saklāt gultu/-as.

Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 50
Darba izpildes laiks – 20 min.

4. uzdevums. Sagatavošanās viesu uzņemšanai un rezervēšanas pasūtījumu pieņemšana

Darba uzdevums eksaminējamajam: sagatavoties viesu uzņemšanai un pieņemt rezervēšanas pasūtījumu, izmantojot eksaminācijas centra viesnīcas datorprogrammu.

Atbilstoši situācijai izpildīt darbus šādā secībā:

1. Saņemt viesu rezervēšanas pasūtījumu, izmantojot dažādus rezervēšanas veidus (tiešie pasūtījumi, aģentūru utt.);
2. Noteikt rezervēšanas iespējas;
3. Pieņemt vai atteikt pasūtījumu;
4. Reģistrēt pasūtījumu eksaminācijas centra viesnīcas datorprogrammā.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Komplekts:

1. Individuāls viesis;

Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 50.

Darba izpildes laiks – 20 min.

5. uzdevums. Viesu uzņemšana

Darba uzdevums eksaminējamajam: Uzņemt un apkalpot viesus eksaminācijas centra viesnīcā

Atbilstoši situācijai izpildīt darbus šādā secībā:

1. Reģistrēt viesi un aizpildīt viesu reģistrācijas karti (5. pielikums);
2. Ierādīt numuru;
3. Izsniegt numura atslēgu;
4. Pavadīt viesi.

Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 50.

Darba izpildes laiks – 15 min.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās
 izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
 (vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

1. pielikums

Viesu anketa

Cienījamais viesi!

Lūdzam Jūs novērtēt viesmīlības pakalpojuma speciālista darbu, izmantojot dotos vērtēšanas kritērijus. Anketā atzīmēt atbilstošo punktu skaitu.

Nr.p.k.	Vērtēšanas kritēriji	Punkti		
		0	1	2
1.	Prasme pagatavot brokastis, apkalpot viesi brokastīs	0	1	2
2.	Prasme uzņemt viesi, sagatavot izrakstīšanās dokumentus, norēķināties ar viesi	0	1	2
3.	Prasme uzņemt numurus, saklāt gultas	0	1	2
4.	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošības, personīgās higiēnas un sanitārijas noteikumus	0	1	2
5.	Prasme komunicēt ar viesi, tai skaitā svešvalodā	0	1	2

Veikt sava darba izvērtējumu pēc eksāmena uzdevumu izpildes, eksaminējamajam noskatoties uzfilmēto materiālu.

Viesmīlības pakalpojuma speciālista anketa

Lūdzam Jūs novērtēt savu darbu, izmantojot dotos vērtēšanas kritērijus. Anketā atzīmēt atbilstošo punktu skaitu.

Nr.p.k.	Vērtēšanas kritēriji	Punkti		
		0	1	2
1.	Prasme pagatavot brokastis, apkalpot viesi brokastīs	0	1	2
2.	Prasme uzņemt viesi, sagatavot izrakstīšanās dokumentus, norēķināties ar viesi	0	1	2
3.	Prasme uzņemt numurus, saklāt gultas	0	1	2
4.	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošības, personīgās higiēnas un sanitārijas noteikumus	0	1	2
5.	Prasme komunicēt ar viesi, tai skaitā svešvalodā	0	1	2

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
 (vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

2. pielikums

Brokastu ēdienkarte

Nr.p.k.	Brokastu ēdiena nosaukums
1.	Gaļas plate
2.	Siera plate
3.	Dārzeņu plate
4.	Augļu plate
5.	Biezpiens ar krējumu vai ievārījumu
6.	<i>Kellogs</i> ar pienu vai jogurtu
7.	Konditorejas izstrādājumi
8.	Kafija, tēja, sulas
9.	Ūdens ar citronu

3. pielikums

Situācija: SIA "Jāņtārpiņš" (reģistrācijas Nr. 12300000891) viesu nams atrodas Liepājas rajona Kalvenes pagastā. Vienlaikus viesu namā var uzņemt un izmitināt 20 cilvēkus, piedāvājot viņiem 9 labiekārtotus numurus, no tiem 4 numuri ir vienvietīgi, 5 numuri ir divvietīgi, 2 numuri ir trīsvietīgi. Par papildus samaksu klientiem tiek piedāvāta lauku pirts, laivu noma, izjādes ar zirgiem, virtuve, telšu vietas un telšu noma.

Viesu nama "Jāņtārpiņš" pakalpojumu cenas		
Nakšņošana* <i>*Bērniem vecumā no 6 līdz 12 gadiem – 50% atlaide. Bērniem līdz 6 gadu vecumam – 100% atlaide</i>	Vienvietīgs numurs	20 Eur/diennaktī
	Divvietīgs numurs	17 Eur/diennaktī no personas
	Trīsvietīgs numurs	12 Eur/diennaktī no personas
Papildus pakalpojumi	Lauku pirts	8 Eur/stundā
	Laivas noma	0,50 Eur/stundā
	Telts vieta	2 Eur/diennaktī
	Telts noma (4 cilvēkiem)	3 Eur/diennaktī
	Virtuve	1,50 Eur/stundā
	Sporta laukums	1,35 Eur/stundā
	Izjāde ar zirgu: Pieaugušajiem Bērniem līdz 10 gadu vecumam un pensionāriem	2 Eur/stundā 1 Eur/stundā

Piezīmes:

* SIA "Jāņtārpiņš" piedāvāto pakalpojumu cenās ir iekļauts PVN 12% un 21%.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

4. pielikums

KVĪTS Nr. _____

_____ .g. _____ . _____

Pārdevējs - nosaukums, adrese, nod. maks. reģ. kods vai PVN maks. reģ. nr.	Pircējs - nosaukums, adrese, nod. maks. reģ. kods vai PVN maks. reģ. nr.
--	--

Preču (pakalpojumu) nosaukums	Mērv.	Daudzums	Cena	Summa
Summa bez PVN				
_____ summa vārdiem			Atlaide _____%	
KA nedarbojas no _____ datums _____ laiks			PVN _____%	
KA čeks _____ Nr., izdruka, datums, summa			Summa ar PVN	

Izsniedza _____

_____ paraksts

Saņēma _____

_____ paraksts



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

5. pielikums

Viesnīcas nosaukums _____ Adrese: _____

Reģistrācijas karte

Vārds..... Uzvārds.....

Iebraukšanas datums..... Izbraukšanas datums.....

Istabas numurs.....

Istabu veids:

- SGL(standarta vienvietīgs numurs)
- DBL(standarta divvietīgs numurs)
- TRPL(standarta trīsvietīgs numurs)
- Luksusa divvietīgs numurs
- Suite divvietīgs numurs

Dzimšanas gads.....

Adrese.....

Tālruna numurs..... E-pasts.....

Nacionalitāte.....

Pases numurs.....

Maksāšanas veids.....

Paraksts.....

Datums.....

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

**Pārbaudījuma darba 2. uzdevuma atbildes
1. komplekts**

KVĪTS Nr. _____

_____ .g. _____ . _____

Pārdevējs - nosaukums, adrese, nod. maks. reģ. kods vai PVN maks. reģ. Nr. SIA "Jāņtārpiņš", Liepājas raj. Kalvenes pag.; Reģ. Nr. 12300000891	Pircējs - nosaukums, adrese, nod. maks. reģ. kods vai PVN maks. reģ. Nr. Kaspars Liepiņš, Akmens iela 2, Roja; pers. kods. 110977-10805
--	---

Preču (pakalpojumu) nosaukums	Mērv.	Daudzums	Cena	Summa
<i>Naktsmītne (2 pieaugušie)</i>	<i>diennakts</i>	<i>7</i>	<i>12,- x 2</i>	<i>168,-</i>
<i>Naktsmītne (bērns 11 g.)</i>	<i>diennakts</i>	<i>7</i>	<i>6,-</i>	<i>42,-</i>
<i>Divi simti desmit eiro, 00 centi.</i>			Summa bez PVN	187,50
_____ summa vārdiem			Atlaide _____%	-
KA nedarbojas no _____ datums	_____ laiks		PVN 12 %	22,50
KA čeks _____ Nr., izdruka, datums, summa			Summa ar PVN	210,-

Maksājumu reģistrēt atļauts, neizmantojot KA

VID rīkojuma datums, numurs, rīkojuma punkts

Izsniedza _____
paraksts

Saņēma **K.Liepiņš**
paraksts

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Pārbaudījuma vērtēšanas kritēriji

Profesionālās kompetences	Vērtēšanas kritēriji	Komisijas vērtējums par kritēriju izpildi		
		Darbs izpildīts kļūdaini	Darbs izpildīts daļēji precīzi	Darbs izpildīts precīzi
Prasme pagatavot brokastis, veikt galdu klāšanu, apkalpot viesi (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50)	Prasme sakārtot restorāna telpu brokastu pasniegšanai	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme sagatavot servantu un traukus brokastu galda klājumam	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme uzklāt brokastu galda klājumu	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme pagatavot brokastu ēdienus	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme apkalpot viesus	1 - 4	5 - 7	8 -10
Prasme sagatavot izrakstīšanās dokumentus, norēķināties ar viesi, sadarboties ar pārējiem viesnīcas dienestiem (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50)	Prasme sagatavot izrakstīšanās dokumentus	1 - 8	9-15	16-20
	Prasme norēķināties ar viesi	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme sadarboties ar pārējiem viesnīcas dienestiem	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme komunicēt ar viesi, tai skaitā svešvalodās	1 - 4	5 - 7	8 -10
Prasme uzņemt viesnīcas numuru un saklāt gultas (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50)	Prasme uzņemt numurus	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme komplektēt istabenes ratus	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme izmantot tīrīšanas līdzekļus un pielietot profesionālo aprīkojumu	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme uzņemt sanitāro mezglu	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme saklāt gultas	1 - 4	5 - 7	8 -10
Prasme sagatavot viesu uzņemšanai un pieņemt rezervēšanas pasūtījumus (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50)	Prasme saņemt rezervēšanas pasūtījumu	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme noteikt rezervēšanas iespējas	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme pieņemt vai atteikt pasūtījumu	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme reģistrēt pasūtījumu	1 - 8	9-15	16-20
Prasme veikt viesu uzņemšanu atbilstoši situācijai (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50)	Prasme veikt viesu uzņemšanu atbilstoši situācijai	1 - 8	9-15	16-20
	Prasme komunicēt ar viesi, tai skaitā svešvalodās	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme ievērot etiķeti	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme strādāt ar reģistrēšanas dokumentāciju	1 - 4	5 - 7	8 -10
Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību, personīgo higiēnu, sanitāriju (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 30)	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot personīgo higiēnu un darba formu	1 - 4	5 - 7	8 -10
	Prasme veikt darba pienākumu, ievērojot sanitāriju	1 - 4	5 - 7	8 -10
Prasme izvērtēt savu darbu (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 10)	Prasme izvērtēt savu darbu	1 - 4	5 - 7	8 -10
Klientu atsauksmes (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 10)	Klientu vērtējums par viesmīlības pakalpojuma speciālista darbu	1 - 4	5 - 7	8 -10