



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

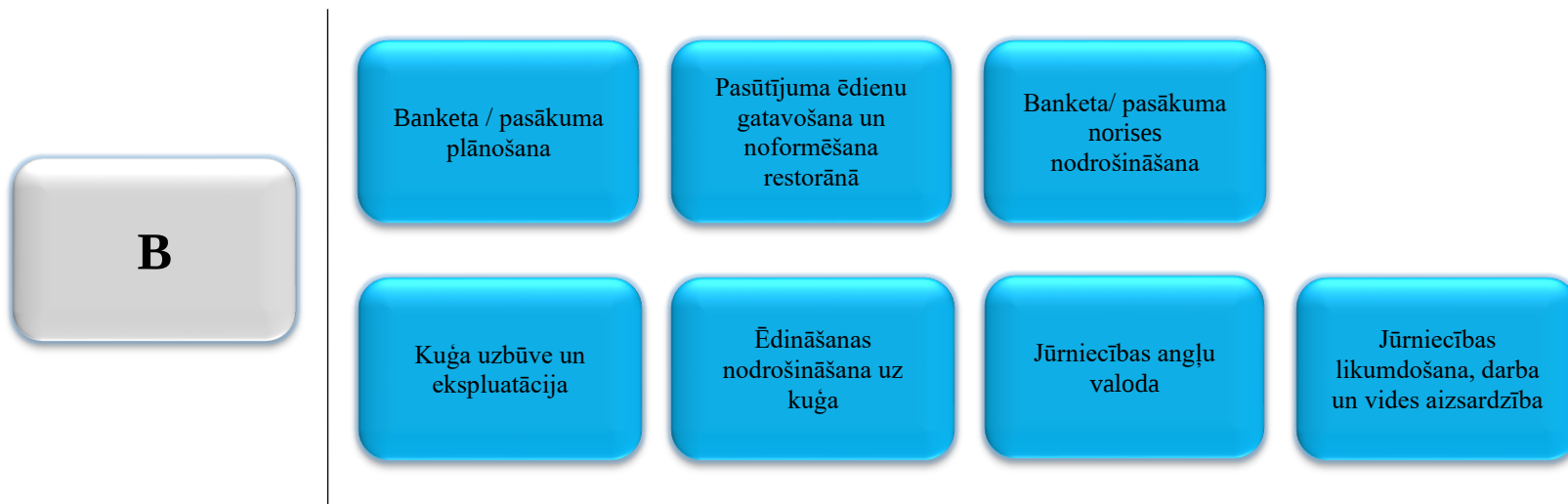
IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Tūrisma nozares profesionālo kvalifikāciju "Kuģa pavārs" (4. LKI) un "Restorāna pavārs" (4. LKI)

MODUĻU PĀRBAUDĪJUMI



Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"

Elita Skrupska

Literārā redaktore:

Ilze Štrausa

Izpildītājs:

VAS "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums"

Darba grupas vadītāja:

Gunta Šmaukstele

Darba grupa:

Jānis Jenzis, Rolands Ščerbinkins, Aleksandrs Pavlovičs, Iveta Austruma, Margarita Rjahovska, Solvita Siliņa

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares ekspertes: Iveta Zisberga, Svetlana Riškova

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares ekspertes: Alda Cīrule, Sandra Sirmace



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs" (4. LKI)**Obligātās izvēles daļa (B daļa)
Modulis "Kuģa uzbūve un ekspluatācija"**

Uz sākumu

Pārbaudījuma programma

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniegamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī noteiktajam.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	1
	Uzdevumu veidi	Rakstiski zināšanu pārbaudes uzdevumi.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	30 min.
Uzdevumu apraksts	1. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par kuģu tipiem, to vispārējo raksturojumu, kuģa peldamību un dzinekļiem, kuģa aprīkojumu un darba organizāciju uz kuģa. 1.1. Noteikt attēlā redzamā kuģa tipu. Norādīt kravas veidu, ko tas pārvadā. 1.2. Vizuāli noteikt un pareizi norādīt kuģa galvenos izmērus. 1.3. Noteikt kuģa sastāvdaļas un ierakstīt to nosaukumus. 1.4. Atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumiem par kuģa tīrības veidu definīcijām. 1.5. Noteikt kuģa telpas un nodalījumus un ierakstīt to nosaukumus. 1.6. Noteikt attēlā redzamo spēku. Norādīt, kas to veido. 1.7. Vizuāli noteikt kuģa dzinekli. 1.8. Atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumu par kuģa dzinekļa veidiem. 1.9. Vizuāli noteikt kuģa iekārtu un pareizi norādīt tās izmantojumu. 1.10. Vizuāli noteikt kuģa sistēmu un pareizi norādīt tās izmantojumu. 1.11. Atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumu par komandas locekļu atbildības jomām un subordināciju. 1.12. Atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumu par dažādu kultūru cilvēku uzvedību ikdienas un neparedzētās situācijās. 1.13. Noteikt individuālisma un kolektīvisma kultūras iezīmes un ierakstīt attiecīgās kultūras apzīmējumu tabulā.	
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi	Mācību telpa. Rakstāmpiederumi.	

Vērtēšanas kārtība		Pārbaudījuma uzdevumu izpildi vērtē pedagogs (-i). Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 60, kas atbilst 100 %. Pārbaudījums ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Pārbaudījuma vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:								
Iegūto punktu skaits	1–8	9–17	18–26	27–35	36–40	41–44	45–49	50–54	55–57	58–60
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Uzdevumi, to izpildes vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par kuģu tipiem, to vispārējo raksturojumu, kuģa peldamību un dzinekļiem, kuģa aprīkojumu un darba organizāciju uz kuģa.

1.1. Noteikt 1. attēlā redzamā kuģa tipu. Norādīt kravas veidu, ko tas pārvadā.



1. attēls. Kuģa tips

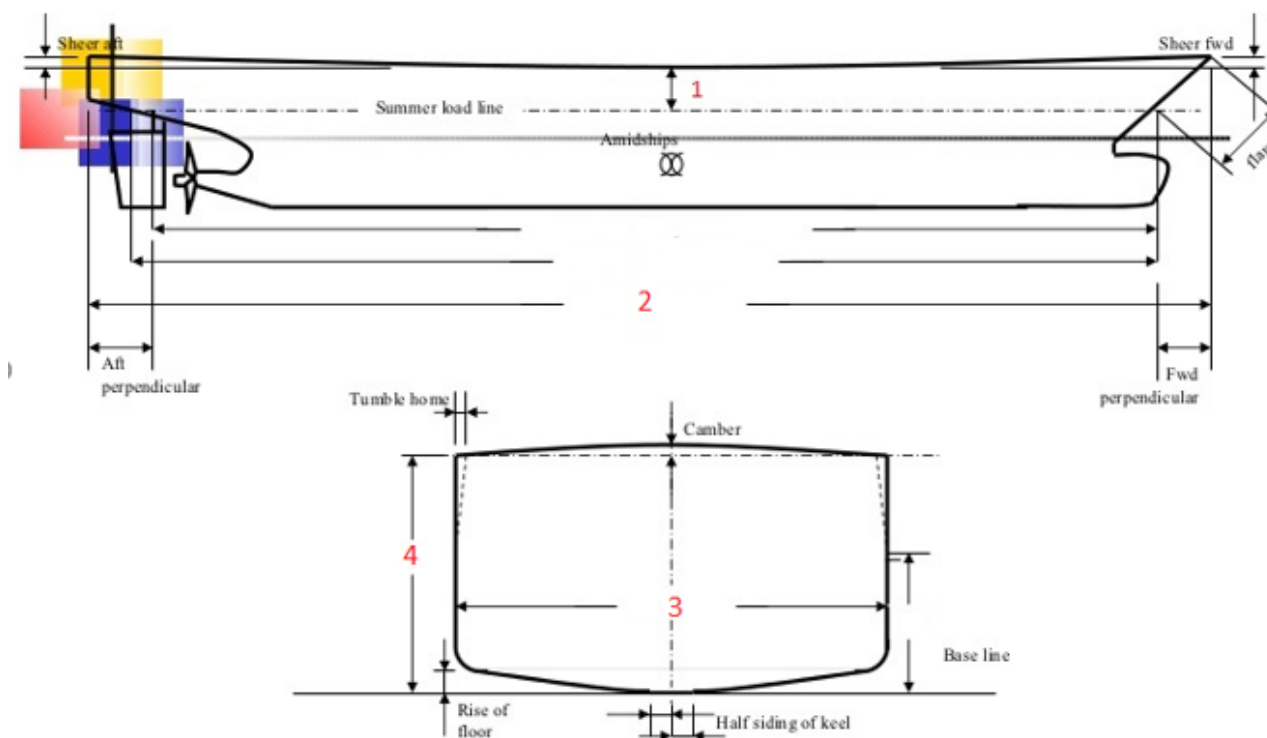
Kuģa tips	
Kravas veids	

1.2. Vizuāli noteikt un pareizi norādīt kuģa galvenos parametrus (2. attēls). Aizpildīt 1. tabulu.

1. tabula

Kuģa galvenie izmēri

1.	
2.	
3.	
4.	



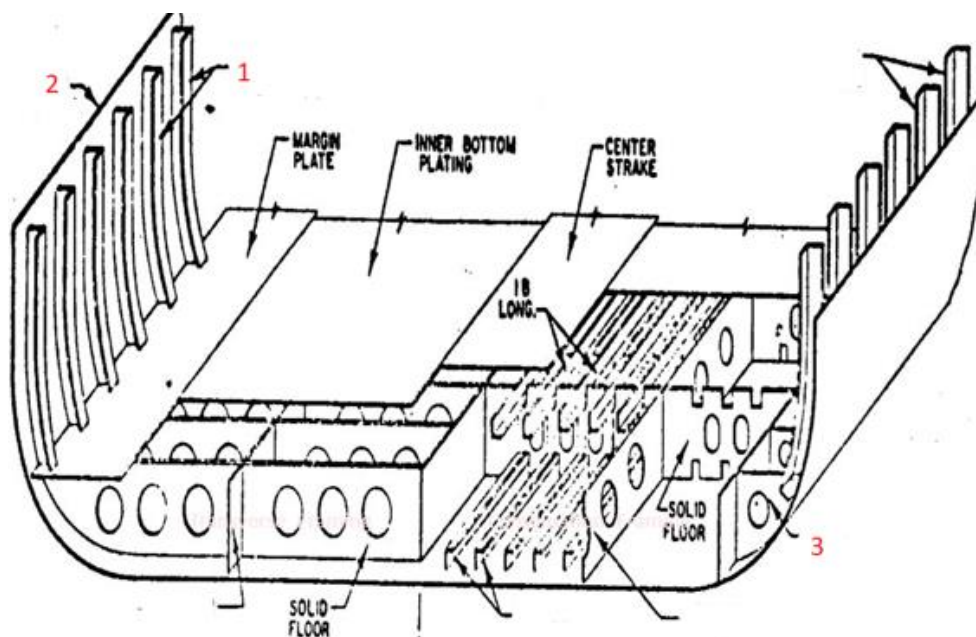
2. attēls. Kuģa izmēri

1.3. Noteikt kuģa sastāvdaļas (3. attēls) un ierakstīt to nosaukumus. Aizpildīt 2. tabulu.

2. tabula

Kuģa korpusa sastāvdaļas

1.	
2.	
3.	



3. attēls. Kuģa sastāvdaļas

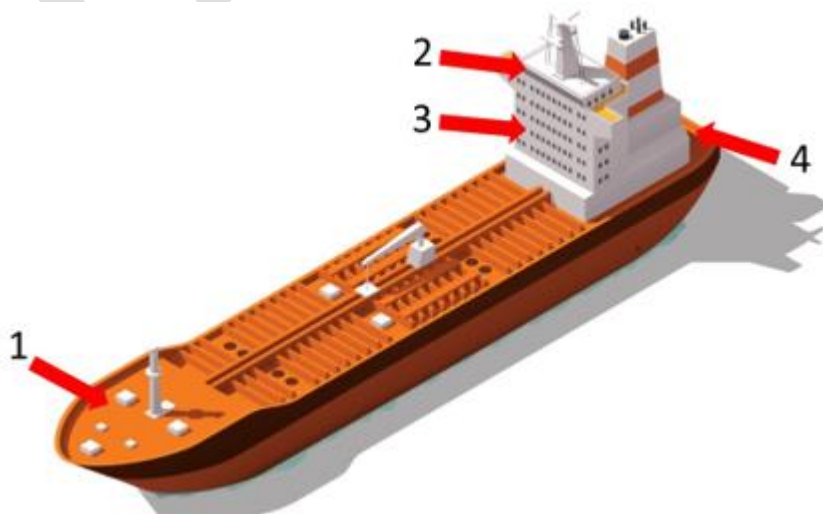
- 1.4. Atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumiem par kuģa tilpības veidu definīcijām.
- 1.4.1. Kas ir kuģa ūdensizspāids (*Displacement Tonnage*)? Kādam mērķim to izmanto?
 - 1.4.2. Kas ir kuģa bruto tilpība (*Gross Tonnage*)? Kādam mērķim to izmanto?
 - 1.4.3. Kas ir kuģa neto tilpība (*Net Tonnage*)? Kādam mērķim to izmanto?
 - 1.4.4. Kas ir kuģa kravnesība (*Deadweight*)? Kādam mērķim to izmanto?

1.5. Noteikt kuģa telpas un nodalījumus (4. attēls) un 3. tabulā ierakstīt to nosaukumus.

3. tabula

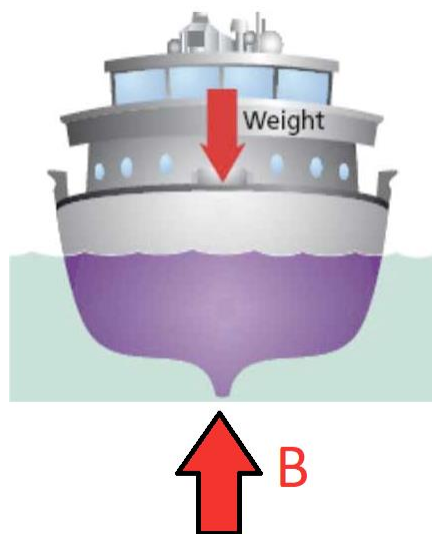
Kuģa nodalījumi

1.	
2.	
3.	
4.	



4. attēls. Kuģa telpas un nodalījumi

1.6. Nosaukt 5. attēlā norādīto spēku "B". Kas to veido?



5. attēls. Kuģis

1.7. Kurš dzineklis tiek izmantots uz kuģa, kas redzams 6. attēlā?



6. attēls. Kuģa dzineklis

1.8. Kurš kuģa dzinekļa tips ir visbiežāk sastopams uz tirdzniecības kuģiem? Aprakstīt šā dzinekļa priekšrocības un trūkumus.

1.9. Kas ir attēlā redzamās iekārtas (7., 8., 9., 10., 11. attēls)? Kādam mērķim tās tiek izmantotas?



7. attēls. Kuģa iekārta



8. attēls. Kuģa iekārta



9. attēls. Kuģa iekārta

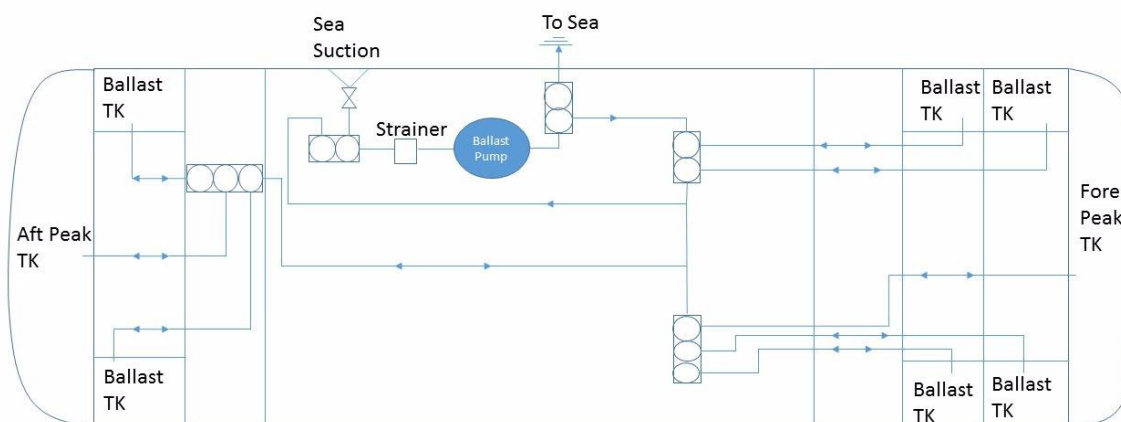


10. attēls. Kuģa iekārta



11. attēls. Kuģa iekārta

1.10. Kas ir 12. attēlā redzamā kuģa sistēma? Kādam mērķim tā tiek izmantota?



12. attēls. Kuģa sistēma

1.11. Par ko ir atbildīgs kuģa motorists? Kā norādījumus viņš pilda?

1.12. Kuru pārtiku, visticamāk, ikdienas uzturā nelietos hinduists?

1.13. Noteikt individuālisma (I) un kolektīvisma (K) kultūras iezīmes (4. tabula) un ierakstīt attiecīgās kultūras apzīmējumu (I vai K) 4. tabulā.

4. tabula

1.	Noteikumi balstīti uz sevis ziedošanu sabiedrības vārdā	
2.	Būt atkarīgam no citiem ir pazemojoši	
3.	Strādāt un atbalstīt citus komandas locekļus ir svarīgi	
4.	Cilvēkiem ir tendence atšķirties no citiem un būt unikāliem	
5.	Neatkarība ir augstu novērtēta	
6.	Cilvēki tiek iedrošināti rīkoties sabiedrības vārdā	
7.	Ģimenei un komūnai ir centrālā loma	
8.	Svarīga ir katra cilvēka individuālā brīvība	

Vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par kuģu tipi, to vispārējo raksturojumu, kuģa peldamību un dzinekļiem, kuģa aprīkojumu un darba organizāciju uz kuģa. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 60)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji / Pareizās atbildes	Piešķiramie punkti
1.1. Kuģa tipa noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Uzraksta pareizo kuģa tipu. (Tankkuģis)	1
	Pareizi norāda kravas veidu, ko kuģis pārvadā. (Jēlnafts)	1
1.2. Kuģa galveno parametru noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Pareizi nosaka kuģa parametrus: 1. Vasaras brīvsānu augstums. 2. Kopējais garums. 3. Platums. 4. Dziļums. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	4
1.3. Kuģa korpusa sastāvdaļu noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Pareizi nosaka kuģa korpusa sastāvdaļas: 1. Tilpnes branga (hold frame). 2. Ārējais apšuvums (side shell). 3. Ķimeņkneija (frame bracket). (1 punkts par katru pareizu atbildi)	3
1.4. Atbildēšana uz jautājumiem par kuģa tilpības veidiem un to definīciju. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	1.4.1. Atbild, ka kuģa ūdensizspāids ir kopējais ūdens tilpuma svars, ko izspiež kuģis. Tas raksturo kuģa kopējo svaru.	2
	1.4.2. Atbild, ka kuģa bruto tilpība ir kopējais iekšējais kuģa tilpums. Tiek izmantots, lai noteiktu ostu maksas.	2
	1.4.3. Atbild, ka kuģa neto tilpība ir kravas telpu tilpums. Tiek izmantots, lai noteiktu, kādu kravas tilpumu var pārvadāt kuģis.	2
	1.4.4. Atbild, ka kuģa kravnesība ir kopējais kravas, degvielas un krājumu svars, ko var pārvadāt kuģis. Nepieciešams, lai novērtētu kuģa efektivitāti.	2
1.5. Kuģa telpu noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Pareizi nosaka kuģa nodalījumus: 1. Kuģa priekšgals. 2. Kuģa tiltnis.	4

	3. Dzīvojamās telpas. 4. Kuģa pakaļgals. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	
1.6. Peldamības spēka noteikšana un tā definīcija. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Atbild, ka attēlā norādītais spēks (B) ir kuģa peldamības spēks.	1
	Atbild, ka to veido kuģa izspiestā ūdens tilpuma svars.	2
1.7. Atbildēšana uz jautājumiem par kuģa dzinekļa veidiem. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)	Pareizi nosaka kuģa dzinekli. (Ūdensmetējs)	1
1.8. Atbildēšana uz jautājumiem par kuģa dzinekļa veidiem. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Atbild, ka uz tirdzniecības kuģiem visbiežāk sastopamais dzinekļa tips ir dzenvārpsta.	1
	Pareizi apraksta dzinekļa priekšrocības: 1. Mazākas izmaksas. 2. Uzticams. 3. Viegla ekspluatācija. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	3
	Pareizi apraksta dzinekļa trūkumus: 1. Kavitācija. 2. Ierobežota manevrēšanas spēja. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	2
1.9. Atbildēšana uz jautājumu par iekārtu / līdzekļu galvenajām funkcijām. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 15)	Pareizi nosaka iekārtu: 1. Elektroniskā kartes displeja un informācijas sistēma (ECDIS). 2. Enkura spilve. 3. Ogļskābās gāzes stacionārā ugunsdzēsšanas iekārta. 4. Tauvošanās vinča. 5. Avārijas dīzeļģenerators. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	5
	Atbild: 1. Iekārta tiek izmantota kuģa navigācijas nodrošināšanai. 2. Iekārta nepieciešama enkura pacelšanai un nolaišanai. 3. Iekārta nepieciešama ugunsgrēka dzēšanai. 4. Iekārta nepieciešama tauvošanas operācijām. 5. Tā nodrošina elektroenerģijas padevi, ja kuģa galvenie ģeneratori nedarbojas. (2 punkti par katru pareizu atbildi)	10
1.10. Atbildēšana uz jautājumu par kuģa sistēmu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Pareizi nosaka sistēmu. (Balasta sistēma)	1
	Atbild, ka attiecīgā sistēma tiek izmantota kuģa līdzsvarošanai kraušanas / izkraušanas laikā.	2
1.11. Atbildēšana uz jautājumu par atbildības jomu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Atbild, ka kuģa motorists ir atbildīgs par mašīntelpas, kuģa sistēmu ekspluatāciju un remontu.	1
	Atbild, ka kuģa motorists ir tieši pakļauts kuģa otrajam mehāniķim.	1
1.12. Atbildēšana uz jautājumu par dažādām kultūrām. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)	Atbild, ka hinduists ikdienas uzturā, visticamāk, nelietos liellopu gaļu.	1

1.13. Kultūras atšķirību noteikšana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)</i>	Pareizi nosaka kultūras atšķirības: 1. Noteikumi balstīti uz sevis ziedošanu sabiedrības vārdā. (K) 2. Būt atkarīgam no citiem ir pazemojoši. (I) 3. Strādāt un atbalstīt citus komandas locekļus ir svarīgi. (K) 4. Cilvēkiem ir tendence atšķirties no citiem un būt unikāliem. (I) 5. Neatkarība ir augstu novērtēta. (I) 6. Cilvēki tiek iedrošināti rīkoties sabiedrības vārdā. (K) 7. Ģimenei un komūnai ir centrālā loma. (K) 8. Svarīga ir katra cilvēka individuālā brīvība. (I) <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	8
	Kopā	60



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs" (4. LKI)**Obligātās izvēles daļa (B daļa)****Modulis "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa"**

Uz sākumu

Pārbaudījuma programma

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniedzamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī noteiktajam.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	4
	Uzdevumu veidi	Praktiskais darbs.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	760 min.
Uzdevumu apraksts	1. Sagatavot tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši darba uzdevumam un pieejamo produktu sarakstam (1. pielikums). 1.1. Angļu valodā izstrādāt ēdienkarti vienai dienai atbilstoši darba uzdevumam. 1.2. Izstrādāt tehnoloģiskās kartes vakariņu ēdieniem (zupai, pamatēdienam un desertam) atbilstoši sagatavotajai ēdienkartei. 1.3. Angļu un latviešu valodā sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai (divām porcijām) atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm. (izpildes laiks 100 min.) 2. Pēc tehnoloģiskās kartes (5. pielikums) izcept maizi, servēt to un prezentēt angļu un latviešu valodā. (izpildes laiks 240 min.) 3. Pēc tehnoloģiskās kartes (6. pielikums) izcept konditorejas izstrādājumu, servēt to un prezentēt angļu un latviešu valodā. (izpildes laiks 240 min.) 4. Gatavot un noformēt zupu un pamatēdienu (katru divas porcijas) atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm (7. pielikums), racionāli organizējot darbu, racionāli izmantojot pasūtītos produktus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. Servēt pagatavotos ēdienus un prezentēt tos angļu un latviešu valodā. (izpildes laiks 180 min.) 1.–3. uzdevums ir izpildāms moduļa apguves laikā.	
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi	1. uzdevuma izpildei nepieciešama telpa, kas aprīkota ar darba vietu katram izglītojamajam, dators ar interneta pieslēgumu un izdrukas iespēju. Telpā atrodas pulkstenis. Katram izglītojamajam nepieciešami rakstāmpiederumi, kalkulators, A4 formāta lapas piezīmju veikšanai.	

2.–4. uzdevuma izpildei nepieciešama ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa / mācību darbnīca, kas iekārtota atbilstoši darba drošības un higiēnas prasībām; tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums ir darba kārtībā.

Pārbaudījuma norisei nepieciešamās koplietošanas iekārtas, aprīkojums un inventārs:

- atkritumu kaste,
- cirkulators,
- *kombi* krāsns (ar grila režīmu) vai cepeškrāsns (maksimālā temperatūra +250 °C, grila režīms),
- ledus kaste,
- ledusskapji ar saldētavu – 2 gab.,
- siltuma skapis,
- piesta,
- plīts,
- putotājs,
- rokas blenderis,
- rokas blenderis ar krūzi,
- sienas pulkstenis,
- slaiseris (griezējs),
- svāri (līdz 1 kg) – 5 gab.,
- termometri (plaša temperatūras skala) – 3 gab.,
- vakuumpaparāts,
- dakšiņas, naži, karotes (degustācijas organizēšanai, ievērojot higiēnas prasības).

Katram eksaminējamajam nepieciešams:

- bļoda (lēzena, 1–3 l),
- bļodas (dažāda tilpuma) – 6 gab.,
- caurduris,
- dakšiņas (metāla) – 10 gab.,
- dakšiņas (vienreizlietojamās) – 20 gab.,
- dārzeņu rīve (dažādi izmēri),
- deserta trauciņi – 3 gab.,
- dēļi (marķēti: gaļa, jēlprodukti, zivis, dārzeņi) – 3 gab.,
- dēlītis,
- glāzes (ūdens) – 10 gab.,
- gredzeni (mīklai, dārzeņiem, gaļai, zivīm; dažāda izmēra) – 4 gab.,
- karotes (koka) – 2 gab.,
- karotes (lielās) – 2 gab.,
- karotes (metāla) – 10 gab.,
- karotes (vienreizlietojamās) – 20 gab.,
- katli ar vāku (2 l) – 3 gab.,
- katli ar vāku (1 l) – 3 gab.,
- kausiņš (mērces),
- kausiņš,
- lāpstīņas (cepšanai) – 2 gab.,
- nazis (universālais),
- naži (mazie) – 3 gab.,

- naži (galda, metāla) – 10 gab.,
- naži (plastmasas) – 20 gab.,
- pannas ar vāku (Ø 20–26 cm) – 3 gab.,
- putojamā slotiņa,
- putu karote,
- sakņu dārzenu mizojamais nazis,
- sietiņš (mazais),
- sietiņš,
- silikona formas (dažādas) – 3 gab.,
- standziņas,
- šķīvji (uzkodu) – 3 gab.,
- šķīvji (pamatēdiena) – 3 gab.,
- šķīvji (zupas) – 3 gab.,
- mīklas rullis,
- konditorejas izstrādājumu un maizes cepšanas plāts,
- konditorejas maisiņš un uzgaļu komplekts,
- konditorejas izstrādājumu un maizes prezentēšanas trauki – 3 gab.,
- maizes cepšanas formas – 2 gab.

Pārbaudes darba norisei nepieciešamie materiāli un palīgmateriāli atbilstoši eksaminējamo skaitam:

- A4 papīrs,
- atkritumu maisi,
- cepamais papīrs,
- cimdi (L un M),
- darba virsmu tīrāmā lupatiņa,
- dvieļi,
- folija,
- medicīniskā aptieciņa,
- papīra dvieļi,
- plastmasas kastes (1–2 l),
- trauku mazgājamais līdzeklis,
- trauku mazgājamais sūklis,
- vakuumplēve.

2. uzdevuma izpildei nepieciešamie produkti:

- milti – 1,3 kg,
- cukurs – 0,06 kg,
- rudzu milti – 0,3 kg,
- olas – 1 gab.,
- rudzu klijas – 0,1 kg,
- ūdens – 0,1 l,
- sezama sēklas – 0,125 kg,
- sāls – 0,02 kg,
- raugs – 0,1 kg,
- eļļa – 0,1 l,
- saulespuķu sēklas – 0,125 kg,
- linsēklas – 0,075 kg,
- ķīmenes – 0,075 kg,
- klijas – 0,3 kg.

3. uzdevuma izpildei nepieciešamie produkti: • milti – 0,6 kg, • cukurs – 0,2 kg, • sviests – 0,35 kg, • olas – 2 gab., • vaniļas cukurs – 0,01 kg, • ābolu povidla – 0,5 kg, • pūdercukurs – 0,03 kg. 4. uzdevuma izpildei nepieciešamie produkti: • ķimeņu sēklas – 0,002 kg, • čili pārslas – 0,001 kg, • olīveļļa – 0,116 kg, • burkāni – 0,3 kg, • šķeltas sarkanās lēcas – 0,07 kg, • vistas buljons – 0,63 l, • piens – 0,06 l, • tītara maltā gaļa – 0,25 kg, • malts čili – 0,002 kg, • maltas ķimenes – 0,002 kg, • sīpols – 0,05 kg, • apelsīns – 0,06 kg, • kuskuss – 0,13 kg, • svaigs koriandrs – 0,02 kg, • sāls.										
Vērtēšanas kārtība Pārbaudījuma uzdevumu izpildi vērtē pedagogs (-i). Tiek vērtēta katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 355 (tostarp par 1. uzdevumu – 71 punkts; par 2. uzdevumu – 80 punkti; par 3. uzdevumu – 80 punkti; par 4. uzdevumu – 124 punkti), kas atbilst 100 %. Pārbaudījums ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Pārbaudījuma vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:										
Iegūto punktu skaits 1. uzdevumā	1–10	11–21	22–31	32–42	43–48	49–53	54–59	60–65	66–68	69–71
Iegūto punktu skaits 2. vai 3. uzdevumā	1–11	12–23	24–35	36–47	48–54	55–60	61–66	67–73	74–77	78–80
Iegūto punktu skaits 4. uzdevumā	1–17	18–36	37–55	56–73	74–83	84–93	94–103	104–113	114–119	120–124
Iegūto punktu skaits kopā	1–52	53–106	107–159	160–212	213–240	241–269	270–297	298–326	327–343	344–355
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Uzdevumi, to izpildes vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Sagatavot tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši darba uzdevumam un pieejamo produktu sarakstam (1. pielikums).

(izpildes laiks 100 min.)

Darba uzdevums

Nr. p. k.	Uzdevuma izpildes nosacījumi	Situācijas apraksts
1.	Darba devējs	Kompānija "Kompānijas nosaukums"
2.	Reisa maršruts	Dienvidamerika–Eiropa
3.	Klimatiskie apstākļi	Vidējā gaisa temperatūra +25 °C; paaugstināts gaisa relatīvais mitrums
4.	Kuģa tips	Kravas kuģis
5.	Komandas sastāvs	15 cilvēki; darba valoda – angļu
6.	Darba režīms	24/7
7.	Komandas dzīvesveids	Mazkustīgs
8.	Kompānijas norādījumi ēdināšanai	HACCP prasību ievērošana; produktu sarakstā iekļauto produktu izmantošana ēdienu gatavošanā
9.	Ēdienreizu skaits	3
10.	Vakariņu ēdieni	Zupa, pamatēdiens
11.	Komandas vēlmes ēdienu izvēlei	Neiekļaut treknus ēdienus Vienam cilvēkam no komandas ir alerģiska reakcija no zemesriekstiem

1.1. Angļu valodā izstrādāt ēdienkarti vienai dienai.

Veidlapa 1.1. uzdevuma izpildei

MENU

BREAKFAST

LUNCH

DINNER

1.2. Izstrādāt tehnoloģiskās kartes vakariņu ēdieniem (zupai, pamatēdienam un desertam) atbilstoši sagatavotajai ēdienkartei.

Veidlapa 1.2. uzdevuma izpildei

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	
	latviešu valodā	

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
Iznākums					

Tehnoloģiskais apraksts

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs _____

1.3. Angļu un latviešu valodā sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai (divām porcijām) atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm.

Veidlapa 1.3. uzdevuma izpildei

Dokumenta nosaukums latviešu valodā	Saraksts nepieciešamo krājumu pasūtīšanai
Dokumenta nosaukums angļu valodā	

Ēdienreizes nosaukums angļu valodā	
------------------------------------	--

Ēdiena nosaukums angļu valodā			
Number of servings / Porciju skaits			

Name of raw materials / Izejvielu nosaukums		Mērvienība				Kopā
Product name in English	Produkta nosaukums latviešu valodā					

Vērtēšanas kritēriji

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
1.1. Ēdienkartes izstrāde. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 14)</i> (atbildes piemērs 2. pielikumā)	Ēdienkarte uzrakstīta angļu valodā, ievērojot profesionālo terminoloģiju un pareizrakstības prasības	2
	Ēdienkarte izveidota vienai dienai	2
	Ēdienkartē iekļautas visas darba uzdevumā norādītās ēdienreizes (brokastis, pusdienas un vakariņas)	2
	Ēdienkartes izveidē ir ņemts vērā:	
	• darba režīms uz kuģa un komandas dzīvesveids	2
	• kuģošanas rajona klimatiskie apstākļi (temperatūra un gaisa relatīvais mitrums)	2
	• kuģa apkalpes īpašās vajadzības – neiekļaut dažādus produktus	1
	• kuģa apkalpes īpašās vajadzības – dažādu produktu nepanesība	1
	• kompānijas norādījumi ēdināšanai – higiēnas prasības	1
	• kompānijas norādījumi ēdināšanai – produktu izvēle atbilstoši produktu sarakstam	1
1.2. Tehnoloģiskās kartes izstrāde. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 43)</i> (atbildes piemērs 3. pielikumā)	Tehnoloģiskās kartes izstrādātas, izmantojot dotās veidlapas, veidlapās iekļauti visi prasītie dati (piemēram, paraksts, izmantotas atbilstošās mērvienības) <i>(1 punkts par katru ēdienu)</i>	3
	Tehnoloģisko karšu izstrādē izmantoti produkti no izmantojamo produktu saraksta	2
	Izstrādājot tehnoloģiskās kartes, ievērota produktu saderība (piemēram, termiskās apstrādes veids, garšas īpašības u. c.) <i>(2 punkti par katru ēdienu)</i>	6
	Ēdienos ievērota uzturvērtību dažādība (sabalansēts taukvielu, olbaltumvielu un ogļhidrātu saturs dažādos ēdienos un ēdienreizē kopumā) <i>(2 punkti par katru ēdienu)</i>	6
	Izstrādājot tehnoloģisko karti, ņemts vērā darba režīms uz kuģa un komandas dzīvesveids (enerģijas patēriņš darba pienākumu izpildei)	2
	Pareizi veikti zudumu aprēķini (zudumi pirmapstrādē, termiskajā apstrādē, ievērojot sezonalitāti) <i>(2 punkti par katru ēdienu)</i>	6
	Pareizi veikti produktu daudzuma aprēķini gatavojamo porciju skaitam (veikts aprēķins divām porcijām, nav pieļautas aritmētikas kļūdas un kļūdas mērvienībās) <i>(2 punkti par katru ēdienu)</i>	6
	Aprakstīti visi ēdiena gatavošanas tehnoloģiskie procesi <i>(2 punkti par katru ēdienu)</i>	6
	Ir ievērota pareiza ēdiena gatavošanas tehnoloģisko procesu secība <i>(1 punkts par katru ēdienu)</i>	3
	Visi ēdiena gatavošanas tehnoloģiskie procesi aprakstīti skaidri un saprotami	1
	Tehnoloģiskās kartes sagatavotas latviešu valodā, izmantojot profesionālo terminoloģiju un ievērojot gramatikas un pareizrakstības prasības	2
1.3. Nepieciešamo krājumu saraksta	Saraksts sagatavots angļu valodā, ievērojot gramatikas un pareizrakstības prasības	2

izveide. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 14) (atbildes piemērs 4. pielikumā)	Saraksts sagatavots, pilnībā aizpildot veidlapu (piemēram, dokumenta rekvizīti, paraksts, izmantotas atbilstošas mērvienības)	2
	Sarakstā iekļauti visi gatavojamo ēdienu nosaukumi	2
	Sarakstā iekļauti visi pasūtāmie produkti atbilstošā daudzumā, norādot atbilstošas mērvienības (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pareizi aprēķināts pasūtāmo produktu atsevišķais un kopējais daudzums	2
Kopā		71

2. uzdevums. Pēc tehnoloģiskās kartes (5. pielikums) izcept maizi, servēt to un prezentēt angļu un latviešu valodā.
(izpildes laiks 240 min.)

Vērtēšanas kritēriji

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
2.1. Darba vides organizēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 26)	Ierodas uz pārbaudījumu, ģērbies tīrā, kārtīgā, profesijas standartiem atbilstošā darba formā	2
	Ir noņēmis rotas, pulksteni un citus neatbilstošus aksesuārus; pārbaudījuma telpā ierodas bez mobilā tālruņa	2
	Sejas apmatojums ir nosegts ar bārdas aizsegu (ja tas nav nepieciešams, izglītojamais saņem 2 punktus)	2
	Visā gatavošanas procesa laikā seko personīgās higiēnas standartiem	2
	Starp gatavošanas posmiem mazgā rokas	2
	Iekārtas un inventāru darbam sagatavo pareizi	4
	Darba virsmas un lietderīgo virtuves platību izmanto efektīvi un higiēniski	2
	Virtuves traukus nomazgā pēc gatavošanas posmiem, izlietne nav pārpildīta	2
	Tīrīšanu un mazgāšanu veic pareizi	2
	Ievēro darba aizsardzības prasības un drošus darba paņēmienus	4
	Pēc darba beigām atstāj tīru darba vietu	2
2.2. Maizes cepšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 32)	Gatavo maizi atbilstoši receptūrai un ievēro maizes mīklas veidam atbilstošu gatavošanas tehnoloģisko secību:	
	• pareizi sagatavo maizes receptūrā paredzētās izejvielas (piemēram, raugu, sēklas, miltu jaukumus, cukuru, sāli utt.)	3
	• maizes mīklai ir pareiza konsistence	3
	• ievēro maizes mīklas raudzēšanas laiku un temperatūru	3
	• ievēro maizes cepšanas temperatūras režīmu un laiku	3
	Izvēlas maizes veidam atbilstošus mīklas apstrādes paņēmienus	4
	Pārdomāti un tehniski pareizi plāno, strukturē darba organizācijas procesu un secīgi, optimāli izpilda darbības	4
	Ekonomiski un lietderīgi izmanto produktus	4
	Ievēro iznākuma normas	4
	Uzdevums veikts tam paredzētajā laikā	4
2.3. Izceptās maizes servēšana un prezentēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Pirms maizes servēšanas un prezentēšanas notīra darba virsmas	2
	Pagatavoto maizi servē tīrā apģērbā	2
	Maizes servēšanai izmanto cimdus	2

iegūstamais punktu skaits 22)	Servēšanas trauka malas ir tīras, bez drumstalu u. c. daļiņām, pirkstu nospiedumiem utt.	2
	Maize ir acīm baudāma, tās vizuālais izskats raisa apetīti	2
	Maizes tekstūra ir patīkama, neizraisa nepatīkamas reakcijas (nav pārāk lipīga, asa, garoza neatdalās no mīkstuma u. tml.)	2
	Garša, smarža, struktūra veido vienotu harmonisku kompozīciju	2
	Nav konfliktējošu garšu	2
	Maizes mutiskā prezentācija ir skaidra, saprotama, atraktīva, īsa, izmantojot profesionālo valodu un etiķeti; atstāj pozitīvu iespaidu	2
	Prezentē maizi latviešu valodā	2
	Prezentē maizi angļu valodā	2
Kopā		80

3. uzdevums. Pēc tehnoloģiskās kartes (6. pielikums) pagatavot un izcept konditorejas izstrādājumu, servēt to un prezentēt angļu un latviešu valodā.
(izpildes laiks 240 min.)

Vērtēšanas kritēriji

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
3.1. Darba vides organizēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 22)	Ierodas uz pārbaudījumu, ģērbies tīrā, kārtīgā, profesijas standartiem atbilstošā darba formā	2
	Ir noņēmis rotas, pulksteni un citus neatbilstošus aksesuārus; pārbaudījuma telpā ierodas bez mobilā tālruņa	2
	Sejas apmatojums ir nosegts ar bārdas aizsegu (ja tas nav nepieciešams, izglītojamais saņem 2 punktus)	2
	Visā gatavošanas procesa laikā seko personīgās higiēnas standartiem	2
	Starp gatavošanas posmiem mazgā rokas	2
	Iekārtas un inventāru darbam sagatavo pareizi	2
	Darba virsmas un lietderīgo virtuves platību izmanto efektīvi un higiēniski	2
	Pēc gatavošanas posmiem nomazgā virtuves traukus, izlietne nav pārpildīta	2
	Tīrīšanu un mazgāšanu veic pareizi	2
	Ievēro darba aizsardzības prasības un drošus darba paņēmienus	2
	Pēc darba beigām atstāj tīru darba vietu	2
	Pēc darba beigām atstāj tīru darba vietu	2
3.2. Konditorejas izstrādājuma gatavošana un cepšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 36)	Gatavo konditorejas izstrādājumu atbilstoši receptūrai	4
	Strādājot ar termiski neapstrādājamiem produktiem, izmanto cimdus	4
	Izejvielas un starpproduktus sagatavo, apstrādā, uzglabā, sagriež un pagatavo pareizi	4
	Izvēlas konditorejas izstrādājuma veidam atbilstošus mīklas, pildījumu un citu izejvielu apstrādes paņēmienus	4
	Ievēro konditorejas izstrādājuma mīklas veidam atbilstošu gatavošanas tehnoloģisko secību	4
	Pārdomāti un tehniski pareizi plāno, strukturizē darba organizācijas procesu un secīgi, optimāli izpilda darbības	4
	Ekonomiski un lietderīgi izmanto produktus	4
	Ievēro iznākuma normas	4
	Uzdevums veikts tam paredzētajā laikā	4

3.3. Konditorejas izstrādājuma servēšana un prezentēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 22)	Pirms konditorejas izstrādājuma servēšanas un prezentēšanas notīra darba virsmas	2
	Pagatavoto konditorejas izstrādājumu servē tīrā apģērbā	2
	Konditorejas izstrādājuma servēšanai izmanto cimdus	2
	Servēšanas trauka malas ir tīras, bez drumstalu u. c. daļiņām, pirkstu nospiedumiem utt.	2
	Konditorejas izstrādājums ir acīm baudāms, tā vizuālais izskats raisa apetīti	2
	Konditorejas izstrādājuma tekstūra ir patīkama, neizraisa nepatīkamas reakcijas (nav pārāk lipīga, šķidra, asa, drupana, nav slikti saskatāmi mīklas kārtu slāņi u. c.)	2
	Garša, smarža, struktūra veido vienotu harmonisku kompozīciju	2
	Nav konfliktējošu garšu	2
	Konditorejas izstrādājuma mutiskā prezentācija ir skaidra, saprotama, atraktīva, īsa, izmantojot profesionālo valodu un etiķeti; atstāj pozitīvu iespaidu	2
	Prezentē konditorejas izstrādājumu latviešu valodā	2
	Prezentē konditorejas izstrādājumu angļu valodā	2
	Kopā	80

4. uzdevums. Gatavot un noformēt zupu un pamatēdienu (katru divas porcijas) atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm (7. pielikums), racionāli organizējot darbu, racionāli izmantojot pasūtītos produktus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības.
(izpildes laiks 180 min.)

Vērtēšanas kritēriji

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
4.1. Darba vides organizēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 26)	Ierodas uz pārbaudījumu, ģērbies tīrā, kārtīgā, profesijas standartiem atbilstošā darba formā	2
	Ir noņēmis rotas, pulksteni un citus neatbilstošus aksesuārus; pārbaudījuma telpā ierodas bez mobilā tālruņa	2
	Sejas apmatojums ir nosegts ar bārdas aizsegu (ja tas nav nepieciešams, izglītojamais saņem 2 punktus)	2
	Visā gatavošanas procesa laikā seko personīgās higiēnas standartiem	2
	Starp gatavošanas posmiem mazgā rokas	2
	Garšošanai izmanto karotes un starp garšošanas reizēm tās nomazgā	2
	Izmanto pareiza izmēra un formas nažus, katlus, pannas un citu inventāru	2
	Iekārtas un inventāru darbam sagatavo pareizi	2
	Darba virsmas un lietderīgo virtuves platību izmanto efektīvi un higiēniski	2
	Virtuves traukus nomazgā pēc gatavošanas posmiem, izlietne nav pārpildīta	2
	Tīrīšanu un mazgāšanu veic pareizi	2
	Ievēro darba aizsardzības prasības un drošus darba paņēmienus	2
	Pēc darba beigām atstāj tīru darba vietu	2
	Ēdienu gatavo atbilstoši receptūrai (1 punkts par katru ēdienu)	2

4.2. Ēdienu gatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 48)	Veicot svaigi pasniedzamu produktu pirmapstrādi (tostarp dekorēšanu, dalīšanu porcijās), izmanto cimdus (1 punkts par katru ēdienu)	2
	Starpproduktus apstrādā, uzglabā, sagriež un pagatavo pareizi (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Izvēlas ēdiena veidam atbilstošus tehnoloģiskās apstrādes paņēmienus (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Izvēlas ēdiena veidam atbilstošus termiskās apstrādes paņēmienus (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Ievēro ēdiena veidam atbilstošu gatavošanas tehnoloģisko secību (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Pārdomāti un tehniski pareizi plāno, strukturizē darba procesu un secīgi izpilda darbības (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Izmanto mūsdienīgas ēdienu gatavošanas metodes un tehnikas (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Ekonomiski un lietderīgi izmanto produktus (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Ievēro iznākuma normas (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Ēdienu gatavo pareizi, nemazinot produktu uzturvērtību (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Svaigos produktus novieto ledusskapī starp gatavošanas procesiem	4
	Uzdevums veikts tam paredzētajā laikā	4
4.3. Pagatavoto ēdienu servēšana un prezentēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 46)	Pirms ēdiena servēšanas notīra darba virsmas	2
	Pagatavoto ēdienu servē tīrā apģērbā	2
	Ēdiena servēšanai izmanto cimdus	2
	Pareizi un proporcionāli izmanto šķīvja / trauka platību	2
	Nopulē šķīvi; šķīvja malas ir tīras, bez ēdiena daļiņām, pirkstu nospiedumiem utt.	2
	Ēdiens ir acīm baudāms, tā vizuālais izskats raisa apetīti (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Ievēro pareizu ēdiena pasniegšanas temperatūru (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Ēdiena sastāvdaļu tekstūra un temperatūra ir patīkama, neizraisa nepatīkamas reakcijas (nav pārāk lipīga, asa, sasaldēta u. tml.). (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Garša, smarža, struktūra veido vienotu harmonisku kompozīciju (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Ir viegli identificēt dažādus ēdiena komponentus (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Nav konfliktējošu garšu (2 punkti par katru ēdienu)	4
	Skaidri un saprotami formulē pagatavoto ēdienu izvēli	2
	Ēdiena mutiskā prezentācija ir skaidra, saprotama, atraktīva, īsa, izmantojot profesionālo valodu un etiķeti; atstāj pozitīvu iespaidu	2
	Prezentē ēdienu latviešu valodā	2
	Prezentē ēdienu vienā svešvalodā	2
	Piedevu un pamatprodukta daudzums ir sabalansēts proporcionāli (2 punkti par katru ēdienu)	4
Kopā		124

PRODUKTU SARAKSTS

Produktu nosaukums	Mērvienība
Gaļa un gaļas produkti	
Cūkas gaļa (šķiņķis)	kg
Cūkas gaļa (karbonāde)	kg
Cūkas fileja	kg
Liellopa gaļa (šķiņķis)	kg
Liellopa fileja	kg
Vistas stilbiņš	kg
Vistas fileja	kg
Vistas šķiņķīši	kg
Vistas aknas	kg
Pīles krūtiņa	kg
Bekons (vītināts)	kg
Liellopa gaļa (vītināta)	kg
Tītara fileja	kg
Cūkas gaļa (žāvēta)	kg
Bekons (šķēles)	kg
Zivis, to pārstrādes produkti, jūras veltes	
Menca (svaiga)	kg
Lasis (svaigs)	kg
Forele (svaiga)	kg
Silķe (marinēta)	kg
Garneles (saldētas, tīrītas)	kg
Garneles (marinētas)	kg
Lasis (kūpināts)	kg
Skumbrija (kūpināta)	kg
Krabju nūjiņas (saldētas)	kg
Ķilavas	kg
Piens, piena produkti, olas	
Kefīrs	l
Jogurts (bez piedevām)	l
Piens	l
Sviests	kg
Biezpiens (9 %)	kg
Saldais krējums (35 %)	kg
Skābais krējums (25 %)	kg
Rikotas siers	kg
Cietais siers (parmezāns)	kg
Siers (<i>Krievijas</i>)	kg
Siers (<i>Holandes</i>)	kg
Kamambērs (<i>Brie</i>)	kg
Kausētais siers (<i>Dzintars</i>)	kg
Kūpināts siers	kg
Fetas siers	kg
Zilais siers	kg
Mocarella	kg
Siers (<i>Filadelfijas</i>)	kg
Maskarpone	kg
Paipalu olas	gab.
Vistu olas	gab.
Saldējums (plombīrs)	kg

Sulas, dzērieni, buljoni	
Tomātu sula	l
Ābolu sula	l
Apelsīnu sula	l
Smiltsērķšķu sula	l
Ananasu sula	l
Burkānu sula	l
Vīnogu sula	l
Baltvīns	l
Sarkanvīns	l
Liellopa gaļas buljons	l
Vistas gaļas buljons	l
Zivju buljons	l
Dārzeņi, pārstrādāti dārzeņi, zaļumi, sēnes	
Gurķi (svaigi)	kg
Gurķi (marinēti)	kg
Tomāti	kg
Ķiršu tomāti	kg
Tomāti (saulē kaltēti)	kg
Tomāti savā sulā	kg
Cukīni	kg
Kabači	kg
Ķirbji	kg
Ziedkāposti	kg
Kāposti	kg
Ķīnas kāposti	kg
Baklažāni	kg
Spargēļi	kg
Fenhelis	kg
Brokoļi	kg
Čili pipari (svaigi)	kg
Šampinjoni (svaigi)	kg
Šampinjoni (marinēti)	kg
Burkāni	kg
Paprika (krāsaina)	kg
Pētersīļi (sakne)	kg
Pētersīļi (zaļumi)	kg
Selerija (sakne)	kg
Selerija (kāti)	kg
Redīsi (baltie, daikoni)	kg
Redīsi	kg
Kāļi	kg
Kartupeļi	kg
Kartupeļi (jaunie)	kg
Batātes	kg
Galda bietes	kg
Biešu lapiņas	kg
Pastinaki	kg
Pākšu pupiņas	kg
Sviesta pupiņas	kg
Pupiņas (konservētas)	kg

Cūku pupas (svaigas)	kg
Pelēkie zirņi	kg
Zaļie zirņi (saldēti)	kg
Turku zirņi (konservēti)	kg
Kukurūza (saldēta)	kg
Lēcas	kg
Puravi	kg
Ķiploki	kg
Sīpoli	kg
Sarkanie sīpoli	kg
Šalotes sīpoli	kg
Sīpolloki	kg
Salāti (MIX)	kg
Salāti (lapu)	kg
Baby Bok choy	kg
Rukola	kg
Baziliks (zaļumi)	kg
Dilles	kg
Piparmētra (lapas)	kg
Rozmarīns (svaigs)	kg
Timiāns (svaigs)	kg
Koriandrs (svaigs)	kg
Spināti (svaigi) / spināti (saldēti)	kg
Dīgsti (lēcas)	kg
Dīgsti (redīsi)	kg
Dīgsti (zirņi)	kg
Augļi, ogas, to pārstrādes produkti	
Āboli	kg
Bumbieri	kg
Dzērvenes	kg
Zemenes	kg
Avenes	kg
Mellenes	kg
Brūklenes	kg
Apelsīni	kg
Greipfrūti	kg
Citroni	kg
Laiņi	kg
Vīnogas	kg
Avokado	kg
Mango	kg
Banāni	kg
Kivi	kg
Persiki	kg
Granātāboli	kg
Melone	kg
Rabarberi	kg
Dateles	kg
Ķirši (saldēti)	kg
Persiki (konservēti)	kg
Ananasi (konservēti)	kg
Rozīnes	kg
Melnās plūmes (žāvētas)	kg
Aprikozes (žāvētas)	kg

Graudu produkti, maizes izstrādājumi	
Rīsi	kg
Griķi	kg
Auzu pārslas	kg
Pērļu kuskuss / kuskuss	kg
Bulgurs	kg
Rīsu nūdeles	kg
Nūdeles	kg
Spageti pasta	kg
Manna	kg
Polenta	kg
Milti (kviešu, a/l)	kg
Milti (kviešu, rupjie)	kg
Milti (rudzu)	kg
Baltmaize	kg
Tostermaize	kg
Rīvmaize (baltmaizes)	kg
Rudzu maize / rupjmaize	kg
Lavašs	gab.
Smilšu mīklas cepumi / Selga	kg
Cukurs, ciete, medus	
Cukurs	kg
Brūnais cukurs	kg
Pūdercukurs	kg
Medus	kg
Kartupeļu ciete	kg
Eļļa, etiķis, mērces	
Saulespuķu eļļa	l
Rapšu eļļa	l
Olīveļļa (Extra Virgin)	l
Ķirbju sēklu eļļa	l
Valriekstu eļļa	l
Baltvīna etiķis	l
Sarkanvīna etiķis	l
Ābolu etiķis	l
Etiķis (9 %)	l
Balzamiko etiķis	l
Balzamiko mērce	kg
Sojas mērce	l
Vorčesteras mērce	l
Tabasko mērce	kg
Tomātu mērce	kg
Kečups	kg
Tomātu pasta	kg
Sinepes (dažādas)	kg
Dižonas sinepes	kg
Olīvas (zaļas)	kg
Olīvas (melnas)	kg
Garšas preces, garšvielas	
Sāls	kg
Jūras sāls	kg
Melnie pipari (malti)	kg
Melnie pipari (graudu)	kg
Baltie pipari (graudu)	kg
Smaržīgie pipari	kg

Rozā pipari	kg
Čili pulveris	kg
Kurkuma	kg
Karijs	kg
Raudene / oregano	kg
Citronzāle	kg
Ķīmenes	kg
Koriandrs	kg
Rozmarīns	kg
Soda	kg
Cepamais pulveris	kg
Vanilīns	kg
Vaniļas cukurs	kg
Vaniļas pāksts	gab.
Želatīns	kg
Ķimeņu pulveris	kg
Kūpinātas paprikas pulveris	kg
Dārzeņu buljona pasta	kg
Muskatrieksts	kg
Krustnagliņas	kg
Lauru lapas	kg

Kanēlis (malts)	kg
Kanēlis (standziņa, miziņa)	kg
Saulespuķu sēklas	kg
Ķirbju sēklas	kg
Sezama sēklas	kg
Linsēklas	kg
Garšviela zivīm	kg
Citronpipari	kg
Mārrutki	kg
Majonēze	kg
Kakao pulveris	kg
Dabīgā kafija	kg
Šķīstošā kafija	kg
Ciedru rieksti	kg
Lazdu rieksti	kg
Valrieksti	kg
Mandeles	kg
Mandēļu skaidiņas	kg
Kokosa skaidiņas	kg
Baltā šokolāde	kg
Tumšā šokolāde	kg

Pareizās atbildes piemērs 1.1. uzdevumam

MENU

BREAKFAST

Continental Breakfast
(Cereals, Yogurts, Fruit Selection, Cold Cuts, Toasts)

(Food does not contain peanuts)

LUNCH

Spiced Carrot and Lentil soup
One-pan Salmon with roast vegetables
Turkey meatballs with citrus couscous

(Food does not contain peanuts)

DINNER

Moroccan Chickpea soup
Rosemary Chicken with oven roasted ratatouille
Steak with goulash sauce and sweet potato fries

Lemon cheesecake

(Food does not contain peanuts)

Pareizās atbildes piemērs 1.2. uzdevumam

Tehnoloģiskās kartes vakariņu ēdieniem (zupai, pamatēdienam un desertam) atbilstoši sagatavotajai ēdienkartei.

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	Moroccan Chickpea soup
	latviešu valodā	Turku zirņu zupa marokāņu gaumē

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg	Ielikums 15 porc., kg
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Olīveļļa	15	15	0,030	0,225
2.	Sīpoli	25	21	0,050	0,375
3.	Selerijas (kāti)	15	10	0,030	0,225
4.	Ķimeņu pulveris	1	1	0,002	0,015
5.	Ūdens	150	150	0,300	2,250
6.	Tomāti savā sulā (konservēti, sasmalcināti)	100	100	0,200	1,500
7.	Turku zirņi (konservēti)	100	100	0,200	1,500
8.	Cūku pupas (svaigas)	25	20	0,050	0,375
9.	Citrona sula	10	10	0,020	0,150
10.	Koriandrs	5	4	0,010	0,075
11.	Pētersīļi (zaļumi)	5	4	0,010	0,075
12.	Sāls	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
13.	Melnie pipari (malti)	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
14.	Citrona miziņa (sarīvēta)	1	1	0,002	0,015
Iznākums			350		

Tehnoloģiskais apraksts

1. Sālsūdenī uzvāra cūku pupas.
2. Dziļā katlīnā uzkarsē eļļu (no +120 līdz +130 °C).
3. Kamēr eļļa silst, nomizo sīpolus un sagriež kopā ar seleriju kātiem vidēja lieluma kubiņos.
4. Sagrieztos dārzeņus, bieži apmaisot, 10 min. apcep uzkarsētajā eļļā (līdz sīpoli un selerija kļūst mīksti).
5. Pievieno ķimenes un apcep vēl 1 min.
6. Palielina plīts siltuma režīmu (no +150 līdz +160 °C).
7. Pie apceptajiem dārzeņiem pievieno ūdeni, tomātus un turku zirņus, kā arī maltus melnos piparus (pēc garšas).
8. Pēc 8 min. pievieno cūku pupas un citrona sulu un vāra vēl 2 min.
9. Pievieno sāli (pēc garšas), pēc tam visu pārkausa ar citrona miziņu un sasmalcinātiem pētersīļu zaļumiem.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

vārds un uzvārds

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	Rosmary Chicken with oven roasted ratatouille
	latviešu valodā	Rozmarīnā marinēta vistas fileja ar krāsni gatavotu dārzeņu sautējumu

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Baklažāns	100	85	0,200	1,500
2.	Cukīni	125	100	0,250	1,875
3.	Paprika	50	38	0,100	0,750
4.	Rozmarīns (svaigs)	0,5	0,4	0,001	0,008
5.	Ķiploks	8	6	0,016	0,120
6.	Olīveļļa	10	10	0,020	0,150
7.	Vistas fileja	200	170/120	0,400	3,000
8.	Ķiršu tomāti	65	55	0,130	0,975
9.	Sāls	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
		Iznākums	120/190		

Tehnoloģiskais apraksts

1. Uzkaršē cepeškrāsni (līdz +180 °C).
2. Sagriež baklažānu, cukīni un papriku palielos kubiņos. Sagrieztos dārzeņus liek lielā cepešpannā, pievienojot pusi no sasmalcinātā svaigā rozmarīna, saspīestā ķiploka, olīveļļas un nelielu sāli (pēc garšas). Dārzeņus izklāj vienmērīgā kārtā cepešpannā un cep cepeškrāsnī 20 min.
3. Kamēr cepas dārzeņi, sajauc kopā atlikušo rozmarīnu, ķiplokus, eļļu un sāli (pēc garšas). Vistas krūtiņu 4–5 reizes iegriež ar asu nazi, pārklāj ar aromatizēto eļļu un ļauj 15 min. ievilkties.
4. Kad dārzeņi ir gatavojušies 20 min., iemaisa dārzeņos ķiršu tomātus.
5. Starp dārzeņiem izveido iedobi, tajā liek vistas krūtiņu.
6. Pārklāj cepešpannu ar foliju un cep cepeškrāsnī 18–20 min. (līdz vistas gaļa ir gatava, dārzeņi ir viegli karamelizēti).

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

vārds un uzvārds _____

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	Steak with goulash sauce and sweet potato fries
	latviešu valodā	Liellopa steiks ar gulaša mērci un fritētiem saldajiem kartupeļiem

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Rapšu eļļa	30	30	0,060	0,450
2.	Saldais kartupelis	250	200/150	0,500	3,750
3.	Timiāns (svaigs)	0,5	0,4	0,001	0,008
4.	Sīpols	100	84	0,200	1,500
5.	Paprika (zaļā)	100	75	0,200	1,500
6.	Ķiploks	2	1,5	0,004	0,030
7.	Kūpinātas paprikas pulveris	1,5	1,5	0,003	0,023
8.	Ķiršu tomāti	40	39	0,080	0,600
9.	Tomātu pasta	8	8	0,016	0,120
10.	Dārzeņu buljona pasta	4	4	0,008	0,060
11.	Liellopa filejas steiks	220	160/100	0,440	3,300
12.	Ūdens	75	75	0,150	1,125
13.	Sāls	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
		Iznākums	100/150/150		

Tehnoloģiskais apraksts

1. Uzkarsē cepeškrāsni (līdz +220 °C). Notīra saldus kartupeļus un sagriež palielos salmiņos, liek bļodā, pievieno timiānu ar 2/3 rapšu eļļas un sāli. Visu apmaisa.
2. Kartupeļu salmiņus liek uz cepšanas režģa, kas novietots uz cepešpannas.
3. Sīpolus notīra, paprikai izņem sēklas, dārzenus sagriež salmiņos.
4. Uz plīts uzkarsē pannu ar atlikušo rapšu eļļu, pievieno sīpolus, pārklāj ar pannas vāku un atstāj sautēties 5 min., apmaisa. Sīpoli ir mazliet karamelizējušies. Pie sīpoliem pievieno zaļo papriku un sasmalcinātus ķiplokus. Turpina sautēt vēl 5 min.
5. Kamēr sautējas dārzeni, saldā kartupeļa salmiņus liek cepeškrāsnī un cep 15 min.
6. Kamēr kartupeļi gatavojas, kūpināto paprikas pulveri iemaisa sautētajos dārzeņos, pārlej ar ūdeni, pievieno uz pusēm sagrieztus ķiršu tomātus, tomātu biezeni un buljonu, vāra 10 min.
7. Uzkarsē vēl vienu pannu un cep liellopa steiku 2–3 min. no katras puses (atkarībā no tā biezuma). Apcepto liellopa steiku 5 min. atpūtina.
8. Uz šķīvja kārtu gulaša mērci un virsū liek liellopa gaļu. Pasniedz ar saldā kartupeļa salmiņiem.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

vārds un uzvārds

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	Lemon cheesecake
	latviešu valodā	Citrona un siera tarte

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Smilšu cepumi	20	20	0,040	0,300
2.	Sviests	8	7	0,016	0,120
3.	Brūnais cukurs (nerafinēts)	4	4	0,008	0,060
4.	Maskarpone	60	60	0,120	0,900
5.	Cukurs	12	12	0,024	0,180
6.	Citrona sula	15	15	0,030	0,225
7.	Citrona miziņa	2	2	0,004	0,030
		Iznākums	120		

Tehnoloģiskais apraksts

1. Smilšu cepumus sasmalcina.
2. Katlīnā izkausē sviestu, noņem no uguns, iemaisa brūno cukuru un sasmalcinātos cepumus.
3. Kūkas formas pamatni izklāj ar cepamo pergamentu un tajā liek cepumu masu, izlīdzinot to pa visu pamatni.
4. Iegūto kūkas pamatni liek ledusskapī (no +4 līdz +6 °C) 30 min. atdzesēties.
5. Gatavo virskārtu: maskarponi, cukuru, citrona miziņu un sulu sakul, līdz veidojas viendabīga un krēmīga konsistence.
6. Pārklāj kūkas pamatni ar iegūto krēmu un liek kūku ledusskapī (no +4 līdz +6 °C) 60–120 min. atdzesēties.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

vārds un uzvārds _____

Pareizās atbildes piemērs 1.3. uzdevumam

Saraksts angļu valodā un latviešu valodā nepieciešamo krājumu (divām porcijām) pasūtīšanai atbilstoši sagatavotajām tehnoloģiskajām kartēm.

Dokumenta nosaukums latviešu valodā	Saraksts nepieciešamo krājumu pasūtīšanai
Dokumenta nosaukums angļu valodā	List of required stocks for ordering

Ēdienreizes nosaukums angļu valodā	Dinner
---	---------------

Ēdiena nosaukums angļu valodā	Moroccan Chickpea soup	Rosmary Chicken with oven roasted ratatouille	Lemon cheesecake
Number of servings / Porciju skaits	2	2	2

Name of raw materials / Izejvielu nosaukums		Mērvienība				Kopā
Product name in English	Produkta nosaukums latviešu valodā					
Olive oil	Olīveļļa	l	0,030	0,020		0,050
Onion	Sīpols	kg	0,050			0,050
Celery	Selerijas kāts	kg	0,030			0,030
Ground Cumin	Ķimeņu pulveris	kg	0,002			0,002
Vegetable stock	Dārzeņu buljons	l	0,300			0,300
Can chopped tomatoes	Konservēti tomāti savā sulā (sasmalcināti)	kg	0,200			0,200
Can chickpeas	Konservēti turku zirņi	kg	0,200			0,200
Fresh broad beans	Svaigas cūku pupas	kg	0,050			0,050
Lemon juice	Citrona sula	l	0,020		0,030	0,050
Coriander	Koriandrs	kg	0,010			0,010
Parsley	Pētersīļi	kg	0,010			0,010
Lemon zest	Citrona miziņa	kg	0,002		0,004	0,006
Aubergine	Baklažāns	kg		0,200		0,200
Courgette	Cukīni	kg		0,250		0,250
Bell Pepper	Paprika	kg		0,100		0,100
Fresh rosemary	Svaigs rozmarīns	kg		0,001		0,001
Garlic	Ķiploks	kg		0,016		0,016
Chicken breast	Vistas fileja	kg		0,400		0,400
Cherry tomato	Ķiršu tomāti	kg		0,130		0,130
Shortbread cookies	Smilšu cepumi	kg			0,040	0,040
Butter	Sviests	kg			0,016	0,016
Dark soft brown sugar	Nerafinēts brūnais cukurs	kg			0,008	0,008

Mascarpone Cheese	Maskarpone	kg			0,120	0,120
Sugar	Cukurs	kg			0,024	0,024
Salt	Sāls	kg	0,001	0,001		0,002
Graund black pepper	Malti melnie pipari	kg	0,001	0,001		0,002

Sagatavotājs

vārds un uzvārds

PREMIERS

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Maizes nosaukums: **Grain bread**
(Formas graudu maize)

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 gab., g / ml		Ielikums 2 gab., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto
1.	Milti	650	650	1,300
2.	Cukurs	30	30	0,060
3.	Rudzu milti	150	150	0,300
4.	Olas	1/2	20	1
5.	Rudzu klijas	50	50	0,100
6.	Ūdens	50	50	0,100
7.	Sezama sēklas	62,5	62,5	0,125
8.	Sāls	10	10	0,020
9.	Raugš	50	50	0,100
10.	Eļļa	50	50	0,100
11.	Saulespuķu sēklas	62,5	62,5	0,125
12.	Linsēklas	37,5	37,5	0,075
13.	Ķimenes	37,5	37,5	0,075
14.	Klijas	150	150	0,300
		Iznākums	1100	

Tehnoloģiskais apraksts

1. Traukā lej siltu ūdeni ($\sim +40\text{ }^{\circ}\text{C}$), pievieno augu eļļu, sāli un cukuru, izmaisa. Pievieno olu, izmaisa. Masai pievieno atdzīvinātu raugu un rūpīgi to izmaisa. Pievieno sēklu maisījumu (ķimenes, linsēklas, saulespuķu sēklas, sezama sēklas; daļu atstāj maizes pārkaisīšanai), rudzu klijas.
2. Ar roku izmīca viendabīgu masu. Pakāpeniski pieber atlikušos miltus. Ja grib baltāku maizi, izmanto augstākā labuma kviešu miltus; ja vēlas veselīgāku, izmanto rudzu miltus un klijas, kā arī nedaudz kviešu miltu (miltus savstarpēji var aizstāt, nemainot miltu kopējo svaru). Mīklai jābūt staipīgai un vījīgai, ne rullējamai.
3. Mīklu raudzē siltā vietā 30–40 min. (ne ilgāk).
4. Uzraudzēto mīklu liek ar eļļu vai sviestu iesmērētā formā (kukuliši no šīs mīklas nesanāks), virspusi samitrina ar mitru roku un pārber ar sēklu maisījumu.
5. Sagatavoto veidni liek tikko ieslēgtā cepeškrāsnī (lai, krāsnij silstot, maize uzrūgst) un turpina cepšanas procesu.
6. Maizi cep krāsnī ar ieslēgtu ventilatoru (no $+230$ līdz $+240\text{ }^{\circ}\text{C}$) ~ 35 –40 min.
7. Krāsns durtiņas nevirina. Cepšanas laikā 2–3 reizes apgroza maizes veidni.
8. Gatavu maizi ņem ārā no veidnes, kamēr tā vēl karsta. Neatdzesē veidnē.
9. Maizi liek uz koka dēlīša vai linu divielīša, atdzesē 10–15 min.



PREMIERS

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Konditorejas izstrādājuma nosaukums: **Sandcake**
(Smilšu kūka)

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 gab., g / ml		Ielikums 10 gab., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto
1.	Milti	60	60	0,600
2.	Cukurs	20	20	0,200
3.	Sviests	35	35	0,350
4.	Olas	1/5	8	2/0,080
5.	Vaniļas cukurs	1	1	0,010
6.	Sāls	0,5	0,5	0,005
7.	Ābolu povidla	50	50	0,500
8.	Pūdercukurs	3	3	0,030
		Iznākums	140	

Tehnoloģiskais apraksts

1. Samaisa sviestu, cukuru, sāli, vaniļas cukuru, olas.
2. Izsijā miltus, vidū veido iedobi, tajā ielej saputoto masu un ātri iemīca mīklu. Mīklu ievieto ledusskapī (30 min.).
3. Mīklu sadala 2 vienādās daļās, izrullē 1 cm biezumā, novieto uz paplātes.
4. Cep +200 °C temperatūrā 12–15 min.
5. Atdzesē, apgriež malas, uz vienas gatavās mīklas plāts smērē ½ ābolu povidlas masas, liek otru plāti pa virsu un pārsmērē ar atlikušo ābolu povidlas masu. Nogrieztās malas sadrupina un pārber kūkai, pārkausa ar pūdercukuru.
6. Sadala 10 vienāda izmēra gabalos.



TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums: Spiced Carrot and Lentil soup
(Pikantā lēcu un burkānu zupa)

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Ķimeņu sēklas	1	1	0,002	0,015
2.	Čili pārslas	0,5	0,5	0,001	0,008
3.	Olīveļļa	8	8	0,016	0,120
4.	Burkāni	150	120	0,300	2,250
5.	Šķeltas sarkanās lēcas	35	35/74	0,070	0,525
6.	Vistas buljons	250	250	0,500	3,750
7.	Piens	30	30	0,060	0,450
8.	Sāls	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
		Iznākums	350		

Tehnoloģiskais apraksts

1. Notīra un sarīvē burkānus.
2. Uzkarsē katlu un tajā sausā veidā apcep ķimeņu sēklas un čili pārslas (apcep ~ 1 min. vai līdz brīdim, kamēr tās sāk lēkt pa pannu un izdalīt smaržu).
3. Pusi no apceptajām garšvielām ar karoti izņem no katla un noliek malā.
4. Apceptajam garšvielu maisījumam, kas palicis katlā, pievieno olīveļļu, sarīvētus burkānus, lēcas, karstu buljonu un pienu. Visu uzvāra. Turpina vārīt uz lēnas uguns 15 min. (līdz lēcas ir piebriedušas un mīkstas).
5. Zupu ar blenderi vai virtuves kombainu sakuļ līdz viendabīgai konsistencei (vai, ja vēlas, atstāj to nesablendētu).
6. Pievieno sāli pēc garšas.
7. Zupu lej šķīvī un pārkaisa ar atlikušo apcepto garšvielu maisījumu.

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums: Turkey meatballs with citrus couscous
(Tītara gaļas frikadeles ar citrusa kuskusu)

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Tītara maltā gaļa	125	100/90	0,250	1,875
2.	Malts čili	1	1	0,002	0,015
3.	Malts koriandrs	1	1	0,002	0,015
4.	Maltas ķīmenes	1	1	0,002	0,015
5.	Sīpols	25	20	0,050	0,375
6.	Apelsīns	30	24	0,060	0,450
7.	Kuskuss	65	65/160	0,130	0,975
8.	Vistas buljons	65	65	0,130	0,975
9.	Olīveļļa	5	5	0,010	0,075
10.	Svaigs koriandrs	10	8	0,020	0,150
		Iznākums	90/180		

Tehnoloģiskais apraksts

1. Sīpolus nomizo un sakapā. Apelsīnam norīvē miziņu un izgriež mīkstumu.
2. Bļodā sajauc tītara malto gaļu, garšvielas, sīpolu un apelsīnu miziņu.
3. No masas veido 5 frikadeles.
4. Kuskusu ieliek bļodā, pārlej ar karstu vistas buljonu un pārklāj ar pārtikas plēvi, 10 min. uzbriedina.
5. Frikadeles cep olīveļļā 10–12 min., bieži apgriežot, līdz zeltaini brūnas.
6. Gatavo kuskusu ar dakšiņu saspaida, lai kļūst gaisīgāks, iemaisa sasmalcinātu apelsīnu mīkstumu, sakapātu svaigu koriandru.
7. Kuskusu kārto uz šķīvja un pasniedz ar frikadelēm.



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs" (4. LKI)**Obligātās izvēles daļa (B daļa)
Modulis "Jūrniecības angļu valoda"**

Uz sākumu

Pārbaudījuma programma

Mērķis		Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniegamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī noteiktajam.								
Darba uzbūve		Uzdevumu skaits		3						
		Uzdevumu veidi		Rakstiski zināšanu pārbaudes uzdevumi.						
		Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs		60 min.						
Uzdevumu apraksts		1. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus angļu valodā par kuģa ekspluatāciju, ikdienas operācijām uz kuģa un apkalpes locekļu atbildības jomām. 2. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus angļu valodā par drošības pasākumiem uz kuģa. 3. Sagatavot dokumentu angļu valodā pārtikas produktu pasūtīšanai uz kuģa un angliski atbildēt uz jautājumiem, kas saistīti ar ēdiena patēriņu uz kuģa.								
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi		Mācību telpa. Rakstāmpiederumi.								
Vērtēšanas kārtība		Pārbaudījuma uzdevumu izpildi vērtē pedagogs (-i). Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 139, kas atbilst 100 %. Pārbaudījums ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Pārbaudījuma vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:								
Iegūto punktu skaits	1–20	21–41	42–62	63–82	83–94	95–105	106–116	117–127	128–134	135–139
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Uzdevumi, to izpildes vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus angļu valodā par kuģa ekspluatāciju, ikdienas operācijām uz kuģa un apkāpes locekļu atbildības jomām.

1.1. Noteikt 1. attēlā redzamā kuģa tipu. Norādīt kravas veidu, ko tas pārvadā.



1. attēls. Kuģa tips

Kuģa tips	
Kravas veids	

1.2. Noteikt velkoņa (2. attēls) telpas un nodalījumus.



2. attēls. Velkonis

1.	
2.	
3.	

1.3. Noteikt kuģa operāciju (3. attēls) un īsi to aprakstīt.



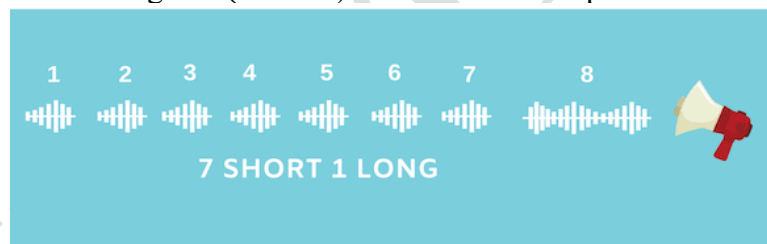
3. attēls. Kuģa operācija

1.4. Īsi raksturot, kas ir kuģa kapteinis un kādi ir viņa pienākumi.

2. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus angļu valodā par drošības pasākumiem uz kuģa.

2.1. Nosaukt un īsi aprakstīt individuālos aizsardzības līdzekļus, kas sastopami uz kuģa.

2.2. Noteikt kuģa trauksmes signālu (4. attēls). Kāda rīcība seko pēc šā trauksmes signāla?



4. attēls. Kuģa trauksme

Trauksmes veids	
Rīcība	

2.3. Nosaukt glābšanas līdzekli (5. attēls). Aprakstīt glābšanas līdzekļa atrašanās vietu un gadījumus, kad tas jāizmanto.

Glābšanas līdzeklis	
Atrašanās vieta	
Gadījumi, kad tas jāizmanto	



5. attēls. Kuģa glābšanas līdzeklis

2.4. Nosaukt ugunsdzēsības līdzekli (6. attēls). Aprakstīt ugunsdzēsības līdzekļa atrašanās vietu un gadījumus, kad tas jāizmanto.



6. attēls. Kuģa ugunsdzēsības līdzeklis

Ugunsdzēsības līdzeklis	
Atrašanās vieta	
Gadījumi, kad tas jāizmanto	

2.5. Aprakstīt pārtikas atkritumu izmešanas nosacījumus.

3. uzdevums. Sagatavot dokumentu angļu valodā pārtikas produktu pasūtīšanai uz kuģa un angļiski atbildēt uz jautājumiem, kas saistīti ar ēdiena patēriņu uz kuģa.

3.1. Aizpildīt angļu valodā standartizētu veidlapu produktu pasūtīšanai.

Ēdienu gatavošanai virtuvē no noliktavas ir jāpasūta šādi produkti:

Nr. p. k.	Produkta nosaukums	Preces kods uzskaites sistēmā	Preces cena, eiro	Mērvienība	Daudzums
1.	Vistas krūtiņa	351	4,85	kg	5,000
2.	Cūkas kakla karbonāde	353	4,00	kg	4,000
3.	Bute	366	8,50	kg	2,500
4.	Sīpoli	221	0,55	kg	2,000
5.	Kartupeļi	231	0,35	kg	6,000
6.	Saldaiss krējums	111	2,99	l	2,000
7.	Burkāni	241	0,45	kg	3,000

Aizpildīt veidlapu:

Supply Request Form (Day of the week and date)					
Name (Requester)			Date of Request		
Dept (Department)			Date Needed By		
Please complete the form below and return your request to Department					
Sr#	Item Description	Item Number	Price	Unit of Measure	Quantity
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
Contact Person:			Received By:		
Approved by:			Department:		
Signature:			Date:		

- 3.2. Noklausīties audiofailu ([audiofails](#)). Izklāstīt ēdiena gatavošanas procesu valsts valodā.
- 3.3. Aprakstīt ēdināšanas komandas locekļu pienākumus virtuvē.
- 3.4. Aprakstīt saņemtā pasūtījuma kvalitātes pārbaudes pamatprincipus.
- 3.5. Noteikt preci pēc etiķetes un uzrakstīt, kur šo preci var lietot.



Item name	
Usage	

- 3.6. Raksturot personālhigiēnas prasības.
- 3.7. Uzskaitīt pārtikas izraisītas slimības, to simptomus un darbības slimību novēršanai.
- 3.8. Pēc simptomiem noteikt ar pārtikas saindēšanos izraisīto slimību.
Symptoms – nausea, vomiting, diarrhea, cramps, and fever, with symptoms generally lasting a couple of days and tapering off within a week.
- 3.9. Nosaukt visbiežāk sastopamos pārtikas alergēnus.
- 3.10. Nosaukt pārtikas alerģijas iemeslu un alerģijas simptomus.

Vērtēšanas kritēriji un atbildes

1. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus angļu valodā par kuģa ekspluatāciju, ikdienas operācijām uz kuģa un apkāpes locekļu atbildības jomām. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 24)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji / Pareizās atbildes	Piešķiramie punkti
1.1. Kuģa tipa un kravas veida nosaukšana angļu valodā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Angļu valodā pareizi nosauc kuģa tipu (Bulk carrier)	2
	Angļu valodā pareizi nosauc pārvadājamās kravas veidu (Bulk cargo)	2
1.2. Velkoņa telpas un nodalījumu nosaukšana angļu valodā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Angļu valodā pareizi nosauc kuģa nodalījumu (Funnel)	1
	Angļu valodā pareizi nosauc kuģa nodalījumu (Bridge)	1
	Angļu valodā pareizi nosauc kuģa nodalījumu (Bow)	1
1.3. Kuģa operācijas īss apraksts angļu valodā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)	Mooring operation – A vessel is made fast to pier or quay using thick ropes called mooring lines or hawsers. The lines are fixed to deck fittings on the vessel at one end and fittings such as bollards, rings, and cleats on the other. (https://en.wikipedia.org/wiki/Mooring)	
	Angļu valodā pareizi nosauc kuģa operāciju (Mooring operation)	1
	Angļu valodā pareizi apraksta kuģa operāciju	2
	Teikumi veidoti gramatiski pareizi, informācija ir saprotama	2
	Informācija tiek sniegta, izmantojot profesionālo terminoloģiju	2
	Sniegtā informācija ir pilnīga	2
1.4. Kuģa kapteiņa un viņa pienākumu raksturošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	The captain is responsible for every aspect of the voyage and vessel. They set course and speed, direct crew members, and ensure that proper procedures are followed, keeping logs and records of the ship's movements and cargo, and supervising the loading and unloading of cargo and passengers. (https://www.yourfreecareertest.com/ship-captain/)	
	Angļu valodā pareizi nosauc kapteiņa galvenos pienākumus	2
	Teikumi veidoti gramatiski pareizi, informācija ir saprotama	2
	Informācija tiek sniegta, izmantojot profesionālo terminoloģiju	2
	Sniegtā informācija ir pilnīga	2

2. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus angļu valodā par drošības pasākumiem uz kuģa. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 38)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji / Pareizās atbildes	Piešķiramie punkti
2.1. Individuālo aizsardzības līdzekļu (IAL) uzskaitīšana un aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 17)	1. Protective Clothing: Protective clothing is a coverall which protects the body of the crew member from hazardous substance like hot oil, water, welding spark etc. 2. Helmet: a hard plastic helmet that protects the head.	

	3. Safety Shoes: Safety shoes ensure that nothing happens to the crew member's feet while working or walking onboard. 4. Safety Hand gloves: Different types of hand gloves are provided onboard ship. All these are used in operations wherein it becomes imperative to protect ones hands. Some of the gloves provided are heat resistant gloves to work on hot surface, cotton gloves for normal operation, welding gloves, chemical gloves etc. 5. Goggles: Protective glass or goggles are used for eye protection, whereas welding goggles are used for welding operation which protects the eyes from high intensity spark. (https://www.marineinsight.com/marine-safety/10-main-personal-protective-equipment-ppe-used-onboard-ship/)	
	Angļu valodā, izmantojot atbilstošu profesionālo terminoloģiju, pareizi nosauc visus IAL (1 punkts par katru pareizi nosauktu IAL)	5
	Angļu valodā, izmantojot atbilstošu profesionālo terminoloģiju, pareizi apraksta katru IAL (2 punkti par katra IAL aprakstīšanu)	10
	Sniegtā informācija ir pilnīga	2
2.2. Trauksmes signāla noteikšana un rīcības skaidrošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Angļu valodā pareizi nosauc signāla veidu (General Alarm)	2
	Angļu valodā, izmantojot atbilstošu profesionālo terminoloģiju, pareizi nosauc rīcību, sadzirdot trauksmes signālu (Proceed to the designated muster station)	2
2.3. Glābšanas līdzekļa noteikšana un tā novietojuma, izmantošanas aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Angļu valodā pareizi nosauc glābšanas līdzekli (Man overboard marker (MOB))	1
	Angļu valodā pareizi nosauc glābšanas līdzekļa atrašanās vietu uz kuģa (Ship's bridge wing)	1
	Angļu valodā pareizi nosauc gadījumu, kad glābšanas līdzeklis ir jāizmanto (If any crew member or passenger falls overboard)	1
2.4. Ugunsdzēsības līdzekļa noteikšana un tā novietojuma, izmantojuma aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Angļu valodā pareizi nosauc ugunsdzēsības līdzekli (Portable foam applicator)	2
	Angļu valodā pareizi nosauc ugunsdzēsības līdzekļa atrašanās vietu uz kuģa (Main deck and engine room)	2
	Angļu valodā pareizi nosauc gadījumu, kad ugunsdzēsības līdzeklis ir jāizmanto (For extinguishing Class A and B fires)	2
2.5. Pārtikas atkritumu izmešanas nosacījumu aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	Outside Special Areas – Food waste that has been comminuted or ground (ie. able to pass through a screen or mesh with holes of no larger than 25 mm) when as far as possible, but at least 3 nautical miles, from the nearest land and "en route". Within Special Areas – Food waste that has been comminuted or ground (ie. able to pass through a screen or mesh with holes of no larger than 25 mm) when as far as possible, but at least 12 nautical miles, from the nearest land or ice shelf whilst en route.	
	Angļu valodā pareizi nosauc pārtikas izmešanas apgabalus (1 punkts par katru pareizi nosauktu apgabalu)	2

	Angļu valodā, izmantojot atbilstošu profesionālo terminoloģiju, pareizi apraksta pārtikas izmešanas apgabālus (2 punkti par katra apgabala aprakstīšanu)	4
	Sniegtā informācija ir pilnīga	2

3. uzdevums. Sagatavot dokumentu angļu valodā pārtikas produktu pasūtīšanai uz kuģa un angļiski atbildēt uz jautājumiem, kas saistīti ar ēdiena patēriņu uz kuģa. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 77)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji / Pareizās atbildes	Piešķiramie punkti
3.1. Standartizētas veidlapas aizpildīšana angļu valodā produktu pasūtīšanai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)	Veidlapā angļu valodā aizpildīta visa prasītā informācija	2
	Pārtikas produktu nosaukumi uzrakstīti pareizi (1 punkts par katru produktu)	7
3.2. Ēdiena gatavošanas procesa izklāsts valsts valodā pēc audioieraksta noklausīšanās angļu valodā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	Audioieraksta teksts valsts valodā: Kanādas recepte. Slavenai kanādiešu receptei ir jābūt pankūku receptei. Recepte: 2 glāzes miltu, 2 olas, 2 glāzes piena, 3 tējkarotes cukura, 7 ēdamkarotes cepamā pulvera, 1/3 glāzes augu eļļas. Tā ir pamatrecepte, reizēm mājās pievienoju mellenes, zemenes, šokolādes čipsus vai banānus. Kad mīkla ir sajaukta, neliels daudzums mīklas jāuzlej uz pannas, tad apgriež, lai abas puses ir pilnībā izceptas. Tad tām var likt virsū visu, ko vēlas, parasti es lieku sviestu un kļavu sīrupu. Ir daudz dažādu veidu, kā to darīt, bet man vislabāk patīk mans veids.	
	Nosauc pareizos deserta pagatavošanai izmantojamus produktus	2
	Nosauc deserta pagatavošanai izmantojamo produktu pareizu daudzumu	2
	Nosauc pareizās deserta pagatavošanas darbības	1
	Deserta pagatavošanas darbības nosauc pareizā secībā	1
	Deserta pagatavošanas procesu izklāsta gramatiski pareizi	2
	Izklāstā pareizi izmanto profesionālo terminoloģiju valsts valodā	2
3.3. Ēdināšanas komandas locekļu pienākumu aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	A Kitchen Team Members is responsible for the daily preparation of food items in the pantry, fry and/or stations or other areas of the kitchen. Set up station according to The HACCP guidelines. Prepare all food items as directed in a sanitary and timely manner. Follow recipes, portion controls, and presentation specifications. Restock all items as needed throughout shift. Clean and maintain station in practicing good safety, sanitation, organizational skills. Ensure quality and safety of food by performing standard and any additional sanitary measures including sweeping of the floors, cleaning of surfaces, as well as proper covering and storage of food items according to standards and procedures. Work at efficient and consistent pace. Ensure timely preparation of all meals. Ensure that the correct quantities are prepared to meet daily needs. Serves food in the proper portion size and at the proper temperature. Arrive to work at the	

	scheduled time. Must wear the clean kitchen uniforms provided in the workplace, including a hat and/or hair net.	
	Pareizi aprakstīti ēdināšanas komandas locekļu pienākumi virtuvē	4
	Teikumi veidoti gramatiski pareizi, informācija ir saprotama	2
	Izklāstā pareizi izmanto profesionālo terminoloģiju angļu valodā	4
3.4. Saņemtā pasūtījuma kvalitātes pārbaudes pamatprincipu aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7)	Examine the product documentation and labeling to verify the product traceability, quality and safety. Evaluate the product packaging or the appearance of the product. The packaging must be clean, intact. Products must meet quality requirements, they must not be damaged. Check product temperature for chilled and frozen foods. Check the expiration date. Only products that have not expired will be accepted or it is long enough for the product to be used.	
	Angļu valodā, izmantojot pareizu terminoloģiju, aprakstīti saņemtā pasūtījuma kvalitātes pārbaudes pamatprincipi	3
	Teikumi veidoti gramatiski pareizi, informācija ir saprotama	2
	Informācija tiek sniegta, izmantojot profesionālo terminoloģiju	2
3.5. Preces nosaukšana un izmantojuma noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Pareizi nosauc preci (Greek Yogurt)	2
	Pareizi nosaka tās izmantojumu (Dressings, Desserts, Marinades, Sauces)	2
3.6. Personālhigiēnas prasību raksturošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7)	Catering staff should wear clean protective clothing when handling food and preparing meals. Hands and fingernails should be washed before handling food using a dedicated hand wash – basin, a bacterial liquid soap from a dispenser and disposable towels or another individual method of hand drying such as a hot air dryer. It is important to wash hands after using the toilet, blowing your nose, or handling refuse or contaminated food. Catering staff should not wear jewellery apart from a plain wedding ring and sleepers. A person suffering from diarrhoea and vomiting, which are signs of food poisoning, should not work in food handling areas until medical clearance has been given.	
	Pareizi raksturo personālhigiēnas prasības	3
	Teikumi veidoti gramatiski pareizi, informācija ir saprotama	2
	Informācija tiek sniegta, izmantojot pareizu profesionālo terminoloģiju	2
3.7. Pārtikas izraisītu slimību un to simptomu uzskaitīšana un darbību to novēršanai nosaukšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	Foodborne illness is caused by consuming contaminated foods or beverages. Many different disease-causing microbes or pathogens can contaminate foods, so there are many different types of foodborne illnesses. Most foodborne diseases are infections caused by a variety of bacteria, viruses, and parasites. Prevention of foodborne illness; Clean. Wash hands often and always before touch food. Keep knives, cutting boards, and counters clean. Wash fresh fruits and vegetables. Keep germs from raw meat from getting on fruits, vegetables, and other food. Make shore that meat, chicken, fish, and eggs are fully cooked.	

	Uzskaita pareizos ar pārtikas saindēšanos izraisītu slimību iemeslus	2
	Uzskaita pareizās ar pārtikas saindēšanos izraisītu slimību novēršanas darbības	2
	Teikumi veidoti gramatiski pareizi, informācija ir saprotama	2
	Informācija tiek sniegta, izmantojot profesionālo terminoloģiju	2
3.8. Slimības noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	(Disease – Salmonellosis)	
	Pareizi nosaka ar pārtikas saindēšanos izraisīto slimību pēc simptomiem un nosauc to	2
3.9. Visbiežāk sastopamo pārtikas alergēnu nosaukšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Food allergens – Milk and milk products, Eggs, Corn and corn products, Sesame, Peanuts, Wheat, Fish, Shellfish, Celery, Soybeans, Tree nuts, Mustard, Chemicals, such as sulfites, sulfur dioxide, nitrites, caffeine, MSG.	
	Pareizi nosauc visbiežāk sastopamos pārtikas alergēnus (1 punkts par katriem 3 nosauktajiem pārtikas alergēniem)	12
3.10. Pārtikas alerģijas iemesla un tās simptomu nosaukšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	Food allergy causes an immune system reaction after eating a certain food, that affects numerous organs in the body. This leads to an allergic reaction – a response from the immune system in which chemicals like histamine are released in the body. The reaction can cause symptoms like breathing problems, throat tightness, hoarseness, coughing, vomiting, abdominal pain, hives, swelling, or a drop blood pressure.	
	Angļu valodā pareizi nosauc pārtikas alerģijas iemeslu	2
	Angļu valodā pareizi nosauc trīs pārtikas alerģijas simptomus	2
	Teikumi veidoti gramatiski pareizi, informācija ir saprotama	2
	Informācija tiek sniegta, izmantojot profesionālo terminoloģiju	2

Pareizās atbildes**3.1. uzdevuma atbilde**

Supply Request Form					
(Day of the week and date) (Friday 18.06.2021)					
Name (Requester) Edgars Liepins				Date of Request 18.06.2021	
Dept (Department) Galley				Date Needed By 21.06.2021	
Please complete the form below and return your request to Department					
Sr#	Item Description	Item Number	Price	Unit of Measure	Quantity
1	Chicken Breasts	351	4.85	KG	5
2	Pork Neck	353	4.00	KG	4
3	Cod Fish	366	8.50	KG	2.5
4	Onions	221	0.55	KG	2
5	Potatoes	231	0.35	KG	6
6	Fresh Cream	111	2.99	LTR	2
7	Carrots	241	0.45	KG	3
Contact Person: Edgars Liepins			Received By: Olga Ope		
Approved by: Edgars Liepins			Department: Food storage		
Signature: Edgars Liepins			Date: 21.06.2021		



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs" (4. LKI)**Obligātās izvēles daļa (B daļa)****Modulis "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība"**

Uz sākumu

Pārbaudījuma programma

Mērķis		Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniegamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī noteiktajam.									
Darba uzbūve		Uzdevumu skaits			3						
		Uzdevumu veidi			Rakstiski zināšanu pārbaudes uzdevumi.						
		Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs			60 min.						
Uzdevumu apraksts		1. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par saistošo normatīvo aktu piemērošanu darba pienākumu veikšanai uz kuģa. 2. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par personīgo veselību un darba aizsardzību uz kuģa. 3. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par vides piesārņojuma novēršanas prasībām atbilstoši MARPOL konvencijai, nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.									
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi		Mācību telpa. Rakstāmpiederumi.									
Vērtēšanas kārtība		Pārbaudījuma uzdevumu izpildi vērtē pedagogs (-i). Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 100, kas atbilst 100 %. Pārbaudījums ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Pārbaudījuma vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:									
Iegūto punktu skaits	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100	
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100	
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

Uzdevumi, to izpildes vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par saistošo normatīvo aktu piemērošanu darba pienākumu veikšanai uz kuģa.

1.1. Nosaukt 1. attēlā redzamo kuģi. Norādīt konvenciju, kas tika pieņemta pēc šā kuģa nogrimšanas.



1. attēls. Kuģis

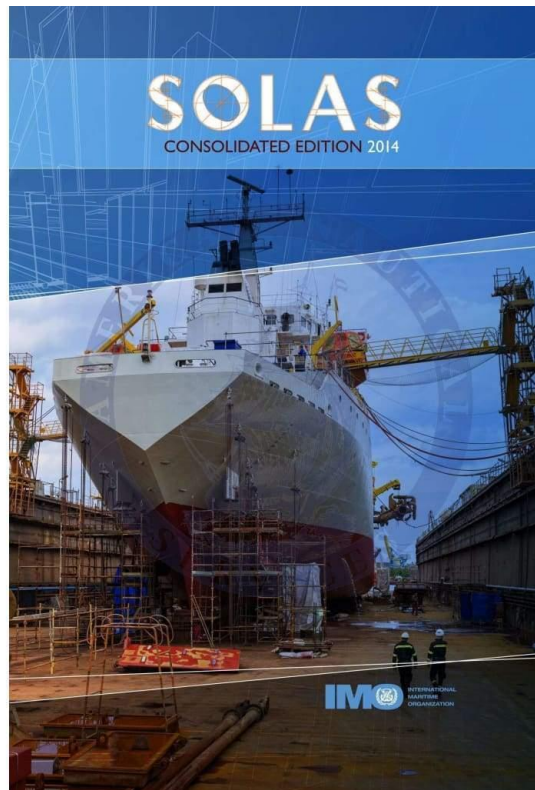
Kuģa nosaukums	
Konvencija	

1.2. Kura organizācija konsultē Eiropas Komisiju jautājumos par kuģošanas drošību? Ar kuriem likumdošanas instrumentiem tiek regulēta kuģošanas drošība Eiropas Savienības līmenī?

1.3. Kura Latvijas Jūras administrācijas struktūrvienība uzrauga jūrniecek darbā iekārtošanas kompānijas?

1.4.1. Norādīt 2. attēlā redzamās konvencijas nosaukumu.

1.4.2. Nosaukt šīs konvencijas mērķi.



2. attēls. Konvencija

1.5.1. 1. tabulā secīgi norādīt nepieciešamos soļus, lai Jūrnieku reģistrā iegūtu kompetenci "kuģa kapteinis virs 3000 BT", ja pirms tam Latvijas Jūras akadēmijā tika iegūts profesionālais bakalaura grāds jūras transportā.

1.5.2. 1. tabulā norādīt STCW kodeksa sadaļu, kas nosaka obligātās prasības kapteiņu un kapteiņu vecāko palīgu (500 BT un vairāk) minimālās prasības sertifikācijai.

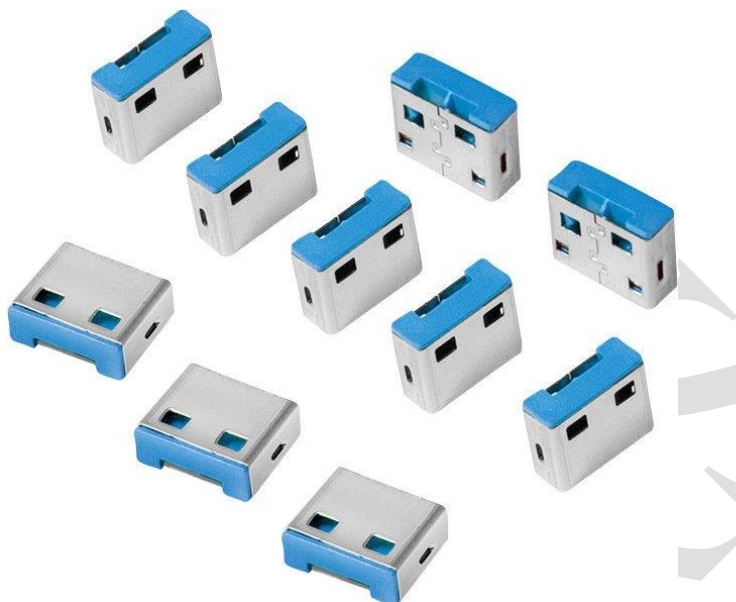
1. tabula

Jūrnieku sertifikēšanas sistēma Latvijā

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

1.6. Nosaukt visbiežāk sastopamos kuģa inspekciju veidus, kas tiek veikti uz kuģiem.

1.7. Nosaukt mērķus, kam tiek izmantota 3. attēlā redzamā ierīce.



3. attēls. Ierīce

1.8. Nosaukt 2. tabulā dotajiem apgalvojumiem atbilstoša saistošā normatīvā akta numuru (4. attēls).



4. attēls. Saistošie normatīvie akti

2. tabula

	Apgalvojums
	Darba tiesību aizsardzība jūrniekiem
	Aizliedz plastmasas izmešanu
	Nosaka glābšanas laivu skaitu uz kuģa

1.9. Kuras organizācijas logotips ir attēlots 5. attēlā? Nosaukt mērķi, ko pilda šī organizācija.

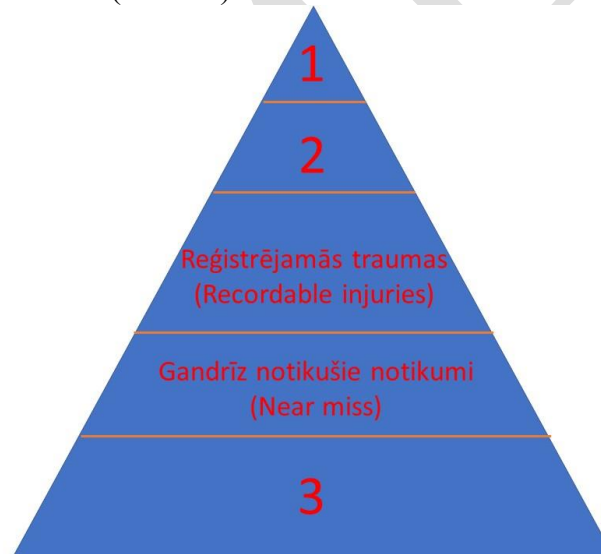


5. attēls. Organizācijas logo

2. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par personīgo veselību un darba aizsardzību uz kuģa.

2.1. Nosaukt trīs galvenos pamatprincipus stresa mazināšanai uz kuģa.

2.2. Nosaukt drošības piramīdas (6. attēls) trūkstošos elementus.



6. attēls. Drošības piramīda

2.3. Nosaukt vismaz astoņus nepieciešamos darba drošības pasākumus kambīzē, noliktavā, aukstumkamerās un ēdamzālē pirms kuģa izešanas jūrā, kad tiek prognozēta stipra šūpošanās.

2.4. Izpētīt 7. attēlu un noteikt, kura ir lielgabarīta un smagu priekšmetu celšanas pareizā tehnika.

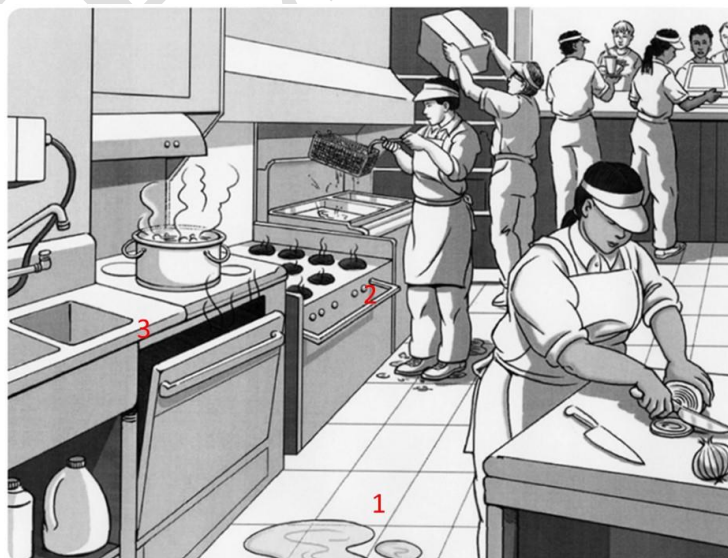


7. attēls. Smagu priekšmetu celšana

2.5. Noteikt 8. attēlā atzīmētos trīs darba drošības riskus. Norādīt atzīmētos drošības riskus 3. tabulā. Aprakstīt, kādas sekas var radīt katrs drošības risks.

3. tabula

	Drošības risks	Iespējamās sekas
1.		
2.		
3.		



8. attēls. Iespējamie riski kambīzē

3. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par vides piesārņojuma novēršanas prasībām atbilstoši MARPOL konvencijai, nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.

3.1. Savienot starptautiskās konvencijas par piesārņojuma novēršanu no kuģiem (MARPOL) pielikuma numuru ar atbilstošo piesārņojuma veidu. (4. tabula).

4. tabula

Pielikuma numurs		Piesārņojuma veids
I		Gaisa piesārņojums
II		Naftas noplūde
III		Ķīmisko vielu noplūde
IV		Iepakotas kaitīgās vielas
V		Atkritumi
VI		Notekūdeņu piesārņojums

3.2. Teikumā ierakstīt trūkstošos vārdus.

Starptautisko konvenciju par piesārņojuma novēršanu no kuģiem (MARPOL) izstrādāja ar mērķi okeānu un jūru piesārņojumu, tostarp izgāšanu, naftas un piesārņojumu.

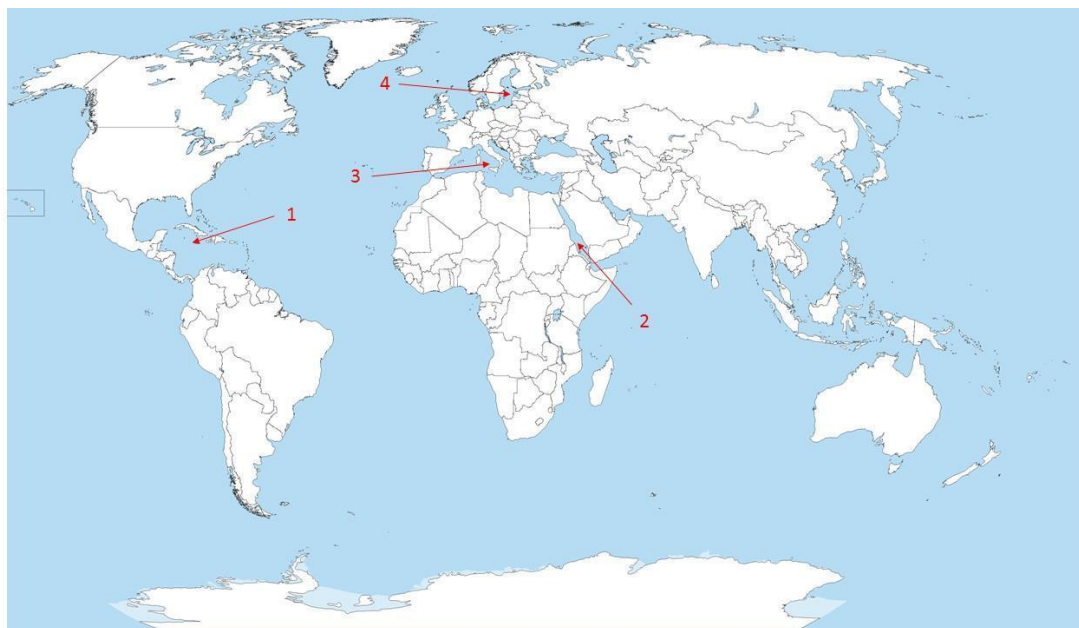
3.3. Nosaukt 9. attēlā redzamo naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojumu. Norādīt, kad šis aprīkojums jāizmanto.



9. attēls. Naftas norobežošanas aprīkojums

Aprīkojuma nosaukums	
Kad jāizmanto	

3.4. 5. tabulā latviešu valodā ierakstīt 10. attēlā redzamo īpašo rajonu nosaukumus (saskaņā ar MARPOL V pielikumu).



10. attēls. Pasaules karte

5. tabula

Īpašie rajoni saskaņā ar MARPOL

1.	
2.	
3.	
4.	

3.5. Aizpildīt atkritumu uzskaites žurnālu (GARBAGE RECORD BOOK), ņemot vērā informāciju, kas sniegta 6. tabulā.

6. tabula

Kuģa pozīcija	Datums / Laiks	Atkritumi	Daudzums	Komentāri
N35°12'48.81 W038°58'46.17	26.06.2021. / 15.30	Pārtika	1 m ³	Novadīts jūrā
N41°10'06.79 W008°33'30.80	07.07.2021. / 17.30	Kartona kastes	0,5 m ³	Nodots ostā
N41°10'06.79 W008°33'30.80	07.07.2021. / 17.30	Cepamā eļļa	0,01 m ³	Nodots ostā

GARBAGE RECORD BOOK

DATE/TIME	POSITION OF THE SHIP (latitude/longitude) OR PORT (if discharged ashore) OR NAME OF SHIP (if discharged to another ship)	CATEGORY	ESTIMATED AMOUNT DISCHARGED		ESTIMATED AMOUNT INCINERATED (m ³)	REMARKS: (e.g. start/stop time and position of incineration; general remarks)	CERTIFICATION / SIGNATURE
			INTO SEA (m ³)	TO RECEPTION FACILITIES OR TO ANOTHER SHIP (m ³)			

DATE/TIME	POSITION OF THE SHIP (latitude/longitude and water depth if known)	CATEGORY	ESTIMATED AMOUNT LOST OR DISCHARGED (m ³)	REMARKS ON THE REASON FOR THE DISCHARGE OR LOSS AND GENERAL REMARKS : (e.g. reasonable precautions taken to prevent or minimize such discharge or accidental loss and general remarks)	CERTIFICATION / SIGNATURE

Categories;

- A. Plastics
- B. Food wastes
- C. Domestic Wastes
- D. Cooking Oil
- E. Incinerator ashes
- F. Operational wastes
- G. Animal Carcass(es)
- H. Fishing Gear
- I. E-waste

PLV

Vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par saistošo normatīvo aktu piemērošanu darba pienākumu veikšanai uz kuģa. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 33)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji / Pareizās atbildes	Piešķirjamie punkti
1.1. Kuģa pazīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Uzraksta pareizo kuģa nosaukumu. ("Titāniks")	1
	Norāda, ka tika pieņemta konvencija SOLAS.	1
1.2. Atbildēšana uz jautājumiem par jūrniecības organizāciju kontroli un uzraudzību. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Pareizi atbild uz jautājumiem: 1. Eiropas Komisiju jautājumos par kuģošanas drošību konsultē EMSA. 2. Kuģošanas drošība Eiropas Savienības līmenī tiek regulēta ar regulām un direktīvām. (2 punkti par katru pareizu atbildi)	4
1.3. Atbildēšana uz jautājumu par Latvijas Jūras administrācijas kontroli un uzraudzību. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)	Pareizi atbild uz jautājumu – jūrnieku darbā iekārtošanas kompānijas uzrauga Jūrnieku reģistrs.	1
1.4. Uzdevuma par starptautiskajiem un nacionālajiem normatīvajiem aktiem izpilde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	1.4.1. Uzraksta, ka attēlā redzamās konvencijas nosaukums ir Starptautiskā konvencija par cilvēku dzīvības aizsardzību uz jūras.	3
	1.4.2. Norāda, ka konvencijas mērķis ir uzlabot cilvēku dzīvības aizsardzību uz jūras, nosakot kopējus principus un noteikumus konvencijas dalībvalstīm.	3
1.5. Uzdevuma par Latvijas jūrnieku sertificēšanas sistēmu un tās atbilstību STCW konvencijas prasībām, Jūrnieku sertificēšanas noteikumiem izpilde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)	Pareizi un secīgi tiek aizpildīta 1. tabula: 1. 12 mēnešu jūras cenzs sardzes stūrmaņa amatā uz kuģiem, lielākiem par 500 BT. 2. Kuģa vecākā palīga uz kuģiem virs 3000 BT kompetences iegūšana Jūrnieku reģistrā. 3. 36 mēnešu jūras cenzs uz kuģiem, lielākiem par 3000 BT, sardzes stūrmaņa amatā, no kuriem 12 mēneši kapteiņa vecākā palīga amatā. 4. Kapteiņa uz kuģiem virs 3000 BT kompetences iegūšana Jūrnieku reģistrā. (2 punkti par katru pareizu atbildi)	8
	Norāda, ka attiecīgā STCW kodeksa sadaļa ir II/2.	1
1.6. Uzdevuma par kuģu inspekciju veidiem izpilde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Uzraksta, ka visbiežāk sastopamie kuģa inspekcijas veidi ir ostas valsts kontrole un karogvalsts kontrole. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	2
1.7. Ierīces noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Norāda, ka attēlā redzamā ierīce bloķē piekļuvi USB portam.	2
1.8. Uzdevuma par saistošajiem normatīvajiem aktiem izpilde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Nosauc dotajam apgalvojumam atbilstošo normatīvā akta numuru: 1. Darba tiesību aizsardzība jūrniekiem – 1. 2. Aizliedz plastmasas izmešanu – 5. 3. Nosaka glābšanas laivu skaitu uz kuģa – 4. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	3

1.9. Organizācijas noteikšana un tās mērķa norādīšana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)</i>	Pareizi atbild uz jautājumiem: 1. Attēlā redzams Starptautiskās transporta darbinieku arodbiedrības logo. 2. Šīs organizācijas mērķis ir aizsargāt transporta darbinieku darba tiesības un uzlabot to labklājību. <i>(2 punkti par katru pareizu atbildi)</i>	4
---	---	---

2. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par personīgo veselību un darba aizsardzību uz kuģa. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 38)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji / Pareizās atbildes	Piešķirjamie punkti
2.1. Uzdevuma par stresa un noguruma mazināšanu izpilde. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)</i>	Norāda galvenos stresa mazināšanas pamatprincipus: 1. Pilnvērtīga, sabalansēta un droša pārtika. 2. Vingrojumi fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai. 3. Savstarpējā komunikācija un sabiedriskā dzīve. <i>(2 punkti par katru pareizu atbildi)</i>	6
2.2. Uzdevuma par veselības un darba aizsardzības principu ievērošanu darba pienākumu veikšanā uz kuģa izpilde. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)</i>	Pareizi nosauc drošības piramīdas trūkstošos elementus: 1. Nāve. 2. Zaudēts darba laiks. 3. Nedroša uzvedība. <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	3
2.3. Nepieciešamo darba un aizsardzības pasākumu, veicot kuģa pavāra pienākumus, nosaukšana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 16)</i>	Nosauc nepieciešamos darba un aizsardzības pasākumus: 1. Sliktos laika apstākļos vienmēr izmantot aizsargmargas un drošus katlus / traukus. 2. Nekad nepiepildīt katlus un pannas tik pilnas, lai, kuģim šūpojoties, saturs izlītu. 3. Pārbaudīt un nostiprināt visas virtuves iekārtas un priekšmetus, kas var nokrist vai izlīt. 4. Nodrošināt, lai kambīzes grīda būtu attīrīta no taukainiem pārtikas atlikumiem, kas varētu izraisīt kāju slīdēšanu. 5. Izmantot mitrus galdautus vai pretslīdes paklājus, lai nodrošinātu neslīdošu berzi uz virtuves un pusdienu galdiem. 6. Nostiprināt visus traukus, galda piederumus, pudeles, glāzes un citus virtuves piederumus un traukus kambīzē, noliktavā, aukstumkamerās un ēdamzālē. 7. Ēdamzālē zem visiem krēsliem piestiprināt drošības āķus. 8. Ēdamzālē pacelt drošības barjeras, kas atrodas ap galda virsmām. <i>(2 punkti par katru pareizu atbildi)</i>	16
2.4. Atbildēšana uz jautājumu par smagu un liulgabarīta priekšmetu drošu celšanas un pārvietošanas metodi. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)</i>	Atbild, ka smagu un liulgabarīta priekšmetu celšanai un pārvietošanai droša ir 2. metode.	1

2.5. Iespējamo risku darbā kambīzē noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Pareizi nosaka atzīmētos darba drošības riskus: 1. Slapja grīdas virsma. 2. Ieslēgta un karsta sildvirsma netiek izmantota. 3. Atvērts ieslēgtas cepeškrāsns vāks. (2 punkti par katru pareizu atbildi)	6
	Norāda atzīmēto darba drošības risku sekas: 1. Var paslīdēt. 2. Ja uz sildvirsmas nokļūs degošs materiāls, tas var aizdegties. 3. Var iegūt apdegumu. (2 punkti par katru pareizu atbildi)	6

3. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par vides piesārņojuma novēršanas prasībām atbilstoši MARPOL konvencijai, nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 29)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji / Pareizās atbildes	Piešķiramie punkti
3.1. Uzdevuma par piesārņojuma no kuģiem ietekmi uz jūras vidi izpilde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Savieno MARPOL pielikuma numuru ar atbilstošo piesārņojuma veidu: 1. Naftas noplūde. 2. Ķīmisko vielu noplūde. 3. Iepakotas kaitīgās vielas. 4. Notekūdeņu piesārņojums. 5. Atkritumi. 6. Gaisa piesārņojums. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	6
3.2. Uzdevuma par MARPOL konvencijas būtību un mērķi izpilde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Teikumā ieraksta trūkstošos vārdus: Starptautisko konvenciju par piesārņojumu novēršanu no kuģiem (MARPOL) izstrādāja Starptautiskā jūrniecības organizācija (IMO) ar mērķi samazināt okeānu un jūru piesārņojumu, tostarp izgāšanu, naftas un gaisa piesārņojumu. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	3
3.3. Naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu lietošanas principu nosaukšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Nosaka naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojumu – absorbējošs peldošs bums.	2
	Norāda, ka doto aprīkojumu vajag izmantot, kad nafta ir nokļuvusi aiz borta un to ir nepieciešams norobežot.	2
3.4. Īpašo rajonu nosaukumu uzrakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Uzraksta īpašo rajonu nosaukumus: 1. Karību jūras reģions, ieskaitot Meksikas līci un Karību jūru. 2. Sarkanā jūra. 3. Vidusjūra. 4. Baltijas jūra. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	4
3.5. Atkritumu uzskaites žurnāla aizpildīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Pareizi aizpilda atkritumu uzskaites žurnālu. (1 punkts par katru pareizu ierakstu)	12

DATE/TIME	POSITION OF THE SHIP (latitude/longitude) OR PORT (if discharged ashore) OR NAME OF SHIP (if discharged to another ship)	CATEGORY	ESTIMATED AMOUNT DISCHARGED		ESTIMATED AMOUNT INCINERATED (m³)	REMARKS: (e.g. start/stop time and position of incineration; general remarks)	CERTIFICATION / SIGNATURE
			INTO SEA (m³)	TO RECEPTION FACILITIES OR TO ANOTHER SHIP (m³)			
26.06.2021/15:30	N35°12'48.81 W038°58'46.17	B	1				
07.07.2021/17:30	Lisboa	C		0,5			
07.07.2021/17:30	Lisboa	D		0,01			



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālā kvalifikācija "Restorāna pavārs" (4. LKI)**Obligātās izvēles daļa (B daļa)
Modulis "Banketa / pasākuma plānošana"**

Uz sākumu

Pārbaudījuma programma

Mērķis		Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniedzamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī noteiktajam.								
Darba uzbūve		Uzdevumu skaits		2						
		Uzdevumu veidi		Aprēķinu uzdevumi, plānošana.						
		Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs		120 min.						
Uzdevumu apraksts		1. Atbilstoši darba uzdevumam aprakstīt banketa organizēšanu un norisi. 1.1. Aprakstīt restorāna konceptu (servisa veidu, ēdienu piedāvājumu, atmosfēru). 1.2. Aprakstīt banketa veidu, viesu apkalpošanas metodes. 1.3. Aprakstīt restorāna zāles iekārtošanu banketam, galdu izvietojumu, papildu resursu ieplānošanu. (izpildes laiks 60 min.) 2. Veikt uzdevumu, ņemot vērā 1. uzdevuma rezultātus. 2.1. Sagatavot banketa ēdienkarti saskaņā ar klienta vēlmēm un īpašajiem nosacījumiem. 2.2. Sagatavot servīzes telpas pieteikumu. (izpildes laiks 60 min.)								
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi		Pārbaudījuma norisei nepieciešama atsevišķa darba vieta katram izglītojamajam, kas aprīkota ar datoru, interneta pieslēgumu, nodrošināta iespēja izdrukāt sagatavotos darbus.								
Vērtēšanas kārtība		Pārbaudījuma uzdevumu izpildi vērtē pedagogs (-i). Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 71, kas atbilst 100 %. Pārbaudījums ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Pārbaudījuma vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:								
Iegūto punktu skaits	1–10	11–21	22–31	32–42	43–48	49–53	54–59	60–65	66–68	69–71
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Uzdevumi, to izpildes vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Atbilstoši darba uzdevumam, aizpildot 1. tabulu, aprakstīt banketa organizēšanu un norisi.

(izpildes laiks 60 min.)

Darba uzdevums

Pasākuma / banketa veids	30. dzimšanas dienas svinības
Pasākuma / banketa norises laiks	Sestdien pulksten 15.00
Banketa pasūtījuma saņemšanas laiks	10 kalendārās dienas pirms banketa norises
Apkalpošanas veids	Bankets ar pilnu apkalpošanu
Personu skaits	40
Galdu skaits un forma	Taisnstūra galdi 4 personām
Norises vieta	Restorāna zāle
Pasūtītāja vēlmes ēdienkartei	Sagaidīt ar pirkstiņuzkodām (5 sālās un 2 saldās) un glāzi dzirkstošā vīna Aukstā uzkoda Karstā uzkoda Pamatēdiens (izvēle: gaļas, zivs, veģetārais) Deserts Ūdens ar gāzi / bez gāzes Kafija / tēja Vīns (pieskaņots pamatēdienam) Ēdienkartē piedāvāt pēc iespējas vietējo ražotāju produktus, atsevišķiem ēdieniem norādīt produktu izcelsmi (piemēram, zemnieku saimniecību)
Īpašie nosacījumi ēdienkartei	Alerģijas – selerijas un to produkti (vienai personai)

1. tabula

BANKETA ORGANIZĒŠANAS APRAKSTS

Aprakstāmais uzdevums	Atbilde
1.1. Restorāna koncepts (misija, atrašanās vieta, apkalpošanas veids, ēdienu piedāvājums, papildpakalpojumi, atmosfēra).	
1.2. Banketa veids, viesu apkalpošanas veids un metode.	
1.3. Restorāna zāles iekārtojums, galdu izvietojums, nepieciešamie papildu resursi.	

2. uzdevums. Veikt uzdevumu, ņemot vērā 1. uzdevuma rezultātus.

2.1. Izmantojot 1. pielikumā pievienoto veidlapu, sagatavot banketa ēdienkarti saskaņā ar klienta vēlmēm un īpašajiem nosacījumiem.

2.2. Izmantojot 2. pielikumā pievienoto veidlapu, sagatavot servīzes telpas pieteikumu.
(izpildes laiks 60 min.)

Vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Atbilstoši darba uzdevumam, aizpildot 1. tabulu, aprakstīt banketa organizēšanu un norisi. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 27)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
1.1. Restorāna koncepta (apkalpošanas veida, ēdienu piedāvājuma, atmosfēras) aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	Izklāstīta restorāna identitāte, personība, specializācija	1
	Izklāstīta restorāna misija	1
	Aprakstīta restorāna atrašanās vieta	1
	Detalizēti aprakstīti restorāna piedāvātie pakalpojumi	1
	Aprakstīti vismaz 3 restorāna papildpakalpojumi	1
	Aprakstītas restorāna viesu apkalpošanas telpas (lielums, izvietojums u. tml.)	1
	Aprakstīts restorāna viesu apkalpošanas telpu interjers un iekārtojums	1
	Izklāstīts restorāna piedāvātās virtuves veids	2
	Izklāstīti piedāvāto ēdienkaršu veidi	1
1.2. Banketa veida, viesu apkalpošanas metodes aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Banketa veids norādīts atbilstoši darba uzdevumam	2
	Atbilstoši darba uzdevumam atzīmēts banketa norises laiks	1
	Viesu apkalpošanas veids norādīts atbilstoši darba uzdevumam	1
	Izklāstīta apkalpošanas metode	2
1.3. Restorāna zāles iekārtošanas, galdu izvietojuma, papildu resursu ieplānošanas aprakstīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 11)	Banketa personu skaits norādīts atbilstoši darba uzdevumam	1
	Norādīta banketa norises vieta (restorāna banketa zāle, terase, restorāna kopējā zāle, bārs u. c.)	1
	Ierakstīts pareizs banketa organizēšanai nepieciešamo galdu daudzums	2
	Galdu izvietojums uzzīmēts atbilstoši viesu skaitam, banketa veidam un apkalpošanas metodei	1
	Izkārtots atbilstošs viesu skaits pie galda	1
	Saprotami aprakstīts piedāvātais viesu apkalpošanas zāles noformējums	2
	Ierakstīti un aprakstīti atbilstoši papildresursi zāles iekārtošanai	2
	Skaidri norādīts papildu resursu izmantošanas mērķis	1
Kopā		27

2. uzdevums. Ņemot vērā 1. uzdevuma rezultātus, sagatavot banketa ēdienkarti un servīzes telpas pieteikumu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 44)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
2.1. Banketa ēdienkartes sagatavošana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 34)</i>	Ēdienkarte uzrakstīta latviešu valodā, ievērojot gramatikas un pareizrakstības prasības	2
	Banketa ēdienkartē iekļauti darba uzdevumā norādītie ēdieni	6
	Ēdienkartē norādīts visu ēdienu porciju skaits	2
	Ēdienkartē iekļautās uzkodas (aukstās un karstās) izvēlētas saskanīgi	4
	Ēdienkarte ir mūsdienīga, atspoguļo pasaules jaunākās tendences	6
	Ēdienu piedāvājumā izvēlēti svaigi un sezonāli produkti	4
	Ēdienkartē piedāvāti pēc iespējas vietējo ražotāju produkti, atsevišķiem ēdieniem norādīta produktu izcelsme (piemēram, zemnieku saimniecība)	4
	Ēdienkartē ievērota pareiza ēdienu secība	2
	Ēdieniem pieskaņoti atbilstoši dzērieni	2
	Ēdienkartes izstrādē ievēroti īpašie nosacījumi (produktu nepanesamība)	2
2.2. Servīzes telpas pieteikuma sagatavošana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)</i>	Precīzi uzskaitīti un raksturoti banketam nepieciešamie individuālie trauki, to daudzums	1
	Precīzi uzskaitīti un raksturoti banketam nepieciešamie koplietošanas trauki, to daudzums	1
	Precīzi uzskaitīti banketam nepieciešamie galda piederumi, to daudzums	1
	Precīzi uzskaitītas un raksturotas banketam nepieciešamās glāzes, to daudzums	1
	Precīzi izvēlēta un raksturota banketam nepieciešamā galda veļa un tās daudzums	1
	Pietiekamā daudzumā veikta trauku rezerve	1
	Pietiekamā daudzumā veikta galda piederumu rezerve	1
	Pietiekamā daudzumā veikta glāžu rezerve	1
	Pietiekamā daudzumā veikta galda veļas rezerve	1
	Pasūtīti atbilstoši papildresursi un to rezerve	1
Kopā		44

Pareizās atbildes piemērs

1. uzdevums

Aprakstāmais uzdevums	Atbilde
1.1. Restorāna koncepts (misija, atrašanās vieta, apkalpošanas veids, ēdienu piedāvājums, papildpakalpojumi, atmosfēra).	Restorānā "Restorāna nosaukums" attīstīts ģimenes restorāna koncepts. Restorāna "Restorāna nosaukums" pamatkoncepts ir Eiropas virtuve, liekot uzsvaru uz veselīga un sabalansēta uztura principu ievērošanu, kvalitatīvu un viesmīlīgu apkalpošanu. Tiek piedāvātas diētisko ēdienu, vegānu, brīvās izvēles ēdienkartes. Restorāns atrodas jūgendstila ēkā Rīgas centrā. Telpas izvietotas divos stāvos. Pirmajā stāvā izvietotas divas zāles. Viena zāle piemērota, lai apmeklētāji varētu paēst pusdienas vai vakariņas, otra zāle piemērota banketu organizēšanai, kur var pasūtīt banketu līdz 100 cilvēkiem. Otrais stāvs veidots <i>Privat Dining</i> konceptā īpašiem dzīves notikumiem, biznesa pārrunām. Tajā izvietots bārs, kur nesteidzīgi var iemalkot un baudīt atspirdzinošus dzērienus, dažāda veida kokteiļus, vīnus un izbaudīt pavāru sagatavotās uzkodas. Restorāns piedāvā iespēju pasūtīt ēdienu, kas nav minēts ēdienkartē. Banketi tiek piedāvāta <i>à la carte</i> ēdienkarte. Restorāna interjers veidots maigos, neuzkrītošos, nomierinošos toņos. Telpās izvietoti dzīvie augi. Bāra telpās var aplūkot Latvijas jauno mākslinieku darbus, kurus apmeklētāji var arī iegādāties. Sestdienas un svētdienas vakaros restorānā ir dzīvā mūzika. Nodrošināta bezmaksas autostāvvietā. Tiek piedāvāti izbraukuma banketi un izbraukuma banketu serviss. Ēdiens tiek piedāvāts arī līdzņemšanai. Tiek piedāvātas dāvanu kartes un dāvanu komplekti ģimenei. Bezmaksas bezvadu interneta pieeja.
1.2. Banketa veids, viesu apkalpošanas veids un metode.	30. dzimšanas dienas svinības. Bankets notiek sestdien no pulksten 15.00. Bankets notiek ar pilnu apkalpošanas metodi atbilstoši banketa ēdienkartei. Banketa apkalpošanas secība: 1. Banketa sākums tiek organizēts stāvošas pieņemšanas veidā, viesi tiek sagaidīti ar pirkstiņuzkodām un glāzi dzirkstošā vīna. 2. Kad viesi sapulcējušies, notiek viesu virzīšana apsēsties pie galdiem. 3. Pajautā dzēriena izvēli (ūdens, vīns). Piedāvā dzērienus. 4. Katram viesim pajautā par pamatēdiena izvēli. 5. Atnes aukstās uzkodas. 6. Novāc uz kodu šķīvjus. 7. Papildina dzērienus. 8. Atnes karstās uzkodas. 9. Novāc karsto uz kodu šķīvjus. 10. Papildina dzērienus. 11. Atnes pamatēdienu. 12. Novāc pamatēdiena traukus, maizes šķīvīšus utt. 13. Atnes desertu.

	14. Atnes kafiju vai tēju.
1.3. Restorāna zāles iekārtojums, galdu izvietojums, nepieciešamie papildu resursi.	Bankets notiek restorāna banketa zālē. Pie galda paredzētas sēdvietas 40 viesiem (10 kopā novietoti taisnstūra galdi). Restorāna zāle noformēta, izmantojot šādus papildu resursus: vāzes, ziedi, sveces, svečturi. Uz galdiem novietotas divas ziedu kompozīcijas stikla vāzēs un trīsžuburu svečturi ar svecēm.

2.1. uzdevums

BANKETA ĒDIENKARTE

Ēdienu karte		Dzērienu karte		
Ēdiena nosaukums	Porciju skaits	Dzēriena nosaukums	Mērvienība (pudele (tase) / litri)	Skaits
Pirkstīņuzkodas*				
Pikantas vistas gaļas lodītes mandelēs ar spinātu krēmu un vējotu ķiršu tomātu (ēdiena gatavošanai izmantota zemnieku saimniecībā "Nosaukums" bioloģiski audzētu vistu gaļa)	40	Prosecco Bortolomiol Itālija, Valdobjadene	Pudele 0,75 l	8
Rudzu kanapē ar vidēji ceptu rostbifu, sinepju krēmu, sinepju graudiem un marinētām sēnēm	40			
Burkānmaizes kanapē ar cūkgaļas fileju, balzametiku glazūru un grilētiem sīpoliem	40			
Svaigā siera lodīte, apviļāta zirņu pelnos ar vītinātu šķiņķi, zaļumiem un grilētu papriku (ēdiena gatavošanai izmantots zemnieku saimniecībā "Nosaukums" ražots svaigais siers)	40			
Svaigu gurķu rulefīte ar pētersīļu krēmu un svaigiem dārzeņiem (ēdiena gatavošanai izmantoti zemnieku saimniecībā "Nosaukums" bioloģiski audzēti gurķi)	40			
Mini eklērs ar karamelkrēmu	40			
Groziņš ar vārīto krēmu un zemenēm	40			
Aukstā uzkoda				
Foreles tartars ar paipalu olu un mārrotku krēmu	20	Negāzēts ūdens Nosaukums	Pudele 0,3 l	40
Karstā uzkoda*				
Cepts Valmieras kamambēra siers ar rabarberu ievārījumu un pavasara zaļumu salātiem	20	Negāzēts ūdens Nosaukums	Pudele 0,3 l	40

Pamatēdiens*				
Cepta laša fileja ar pārļu kuskusu un citronu mērci	25	<i>Chardonnay Planeta Itālija, Sicīlija, 2019</i>	Pudele 0,75 l	5
Cūkgaļas fileja ar brokoļu biezeni, karamelizētiem ābolu un sīpolu gabaliņiem un dzērveņu marmelādi (ēdiena gatavošanai izmantota zemnieku saimniecībā "Nosaukums" audzētu cūku gaļa un bioloģiski audzēti āboli un sīpoli)	10	<i>Valpolicella de ripasso Monte Faustino Itālija, Veneto, 2018</i>	Pudele 0,75 l	2
Biešu risoto	5			
Deserts				
Biezpiena kūka ar aveņu mērci (ēdiena gatavošanai izmantotas zemnieku saimniecībā "Nosaukums" audzētas avenas un ražots biezpiens)	40	<i>Tēja Kashmir, Kusmi Francija</i>	Tase 0,25 l	10
		Kafija pēc viesu izvēles (espresso, melna kafija, balta kafija, kapučīno)	Tase 0,15 l	30
Zaļais sviests	40			
Maize, baltmaize	80			
Rudzu maize	80			

* Ēdienkartē iekļautie ēdieni nesatur seleriju.

2.2. uzdevums

SERVĪZES TELPAS PIETEIKUMS

Banketa pasākums / iemesls	30. dzimšanas dienas svinības
Apkalpošanas veids	Pilna banketa apkalpošana
Personu / sēdvietu skaits	40
Banketa norises vieta	Restorāna zāle

Galda veta

Nosaukums	Izmērs	Krāsa	Skaits	Rezervei
Galds / moltons	1,00 × 1,80	Balts	10	1
Galdauts (-i)	1,80 × 9,80 Platums (m): (1 + 0,40 + 0,40 = 1,80) Garums (m): (1,80 × 5 + 0,40 + 0,40 = 9,80)	Balts	2	1
<i>Veikt aprēķinu galdautu izmēram un skaitam!</i>				
Salvetes	60 × 60	Karameļu brūnas	40	6
Galda svārki	-			

Galda piederumi

Nosaukums	Skaits	Rezervei
Uzkodu komplekts (dakšiņa, nazis)	80	10
Pusdienu komplekts (dakšiņa, nazis)	40	6
Zivju ēdienu komplekts (dakšiņa, nazis)	40	6
Deserta karote	40	6
Kūku dakšiņa	40	6
Tējkarote	10	6
Kafijas karote	30	6
Sviesta nazis	40	6

Glāzes

Nosaukums	Tilpums	Skaits	Rezervei
Ūdens glāzes	280 ml	40	5
Baltvīna glāzes	175 ml	40	5
Sarkanvīna glāzes	200 ml	40	5
Šampanieša glāzes	175 ml	40	5

Trauki

Nosaukums	Materiāls	Izmērs	Skaits	Rezervei
Individuālie trauki				
Individuālais maizes šķīvis	Porcelāns	15 cm	40	5
Pamatēdiena šķīvis	Porcelāns	31 cm	40	5
Seklais galda šķīvis	Porcelāns	27 cm	40 + 40	5
Deserta lēzenais šķīvis	Porcelāns	24 cm	40	5
Sviesta trauciņš	Porcelāns	5–10 cm	40	5
Tējas krūze ar apakštasīti	Porcelāns	250 ml	10	5

Kafijas krūze ar apakštasīti	Porcelāns	150 ml	30	5
Koplietošanas trauki				
Menāža	Metāls	-	10	2
Cukura trauks	Porcelāns	-	10	2
Maizes grozs	Koks	20 gab. maizes katrā grozā	8 grozi	2
Apaļais lēzenais šķīvis	Porcelāns	31 cm	16 gab. pa 5 porcijām	4
Apaļais lēzenais banketa šķīvis	Porcelāns	31 cm	14	4
Papildresursi				
Ziedu vāzes zāles noformējumam	Stikls	-	2	2
Ziedu vāzes viesu atnestajiem ziediem	Stikls	-	8	2
Ziedi	Ziedu kompozīcijas restorāna zālē		2	
Sveces	Karameļu krāsā	Atbilstoši svečturim	9	9
Svečturi	Metāla, trijzuburu		3	

Izsniedza (paraksts / atšifrējums)
(paraksts / atšifrējums)

Pieņēma (paraksts / atšifrējums)
(paraksts / atšifrējums)

BANKETA ĒDIENKARTE

Ēdienu karte		Dzērienu karte		
Ēdiena nosaukums	Porciju skaits	Dzēriena nosaukums	Mērvienība (porc. / pud.)	Skaits
Pirkstiņuzkoda				
Aukstā uzkoda				
Karstā uzkoda				
Pamatēdiens				
Deserts				

SERVĪZES TELPAS PIETEIKUMS

Banketa pasākums / iemesls	
Apkalpošanas veids	
Personu / sēdvietu skaits	
Banketa norises vieta	

Galda veta

Nosaukums	Izmērs	Krāsa	Skaits	Rezervei
Galds / moltons				
Galdauts (-i)				
<i>Veikt aprēķinu galdautu izmēram un skaitam!</i>				
Salvetes				
Galda svārki				

Galda piederumi

Nosaukums	Skaits	Rezervei

Glāzes

Nosaukums	Tilpums	Skaits	Rezervei

Trauki

Nosaukums	Materialāls	Izmērs	Skaits	Rezervei
Individuālie trauki				

Koplietošanas trauki				
Papildresursi				

Izsniedza

(paraksts / atšifrējums)

Pieņēma

(paraksts / atšifrējums)

PREMIER



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālā kvalifikācija "Restorāna pavārs" (4. LKI)**Obligātās izvēles daļa (B daļa)****Modulis "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā"**

Uz sākumu

Pārbaudījuma programma

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniegamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī noteiktajam.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	2
	Uzdevumu veidi	Praktiskais darbs.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	270 min.
Uzdevumu apraksts	1. Sagatavot moderna restorāna ēdiena, kas balstīts veselīga uztura principos, pagatavošanai nepieciešamo tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši pieejamo produktu sarakstam. 1.1. Sagatavot tehnoloģiskās kartes trīs ēdieniem (karstā vai aukstā uzkoda, gaļas, mājputna vai zivs pamatēdiens, deserts) atbilstoši dotajam produktu sarakstam. 1.2. Sagatavot produktu pasūtījumu noliktavai divu porciju pagatavošanai. (izpildes laiks 90 min.) 2. Atbilstoši 1. uzdevuma tehnoloģiskajai dokumentācijai pagatavot, noformēt un pasniegt ēdienus (katru divas porcijas), tostarp viesu klātbūtnē porcionēt un noformēt pamatēdienu. Pagatavotos ēdienus prezentēt valsts valodā un vienā svešvalodā*. (izpildes laiks 180 min.) * Par svešvalodas izvēli vienojas pirms uzdevuma veikšanas.	
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi	1. uzdevuma izpildei nepieciešama telpa, kas aprīkota ar darba vietu katram izglītojamajam, dators ar interneta pieslēgumu un izdrukas iespēju. Telpā atrodas pulkstenis. Katram izglītojamajam nepieciešami rakstāmpiederumi, kalkulators, A4 formāta lapas piezīmju veikšanai. 2. uzdevuma izpildei nepieciešama ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa / mācību darbnīca, kas iekārtota atbilstoši darba drošības un higiēnas prasībām; tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums ir darba kārtībā.	

	Pārbaudījuma norisei nepieciešamās koplietošanas iekārtas, aprīkojums un inventārs: • atkritumu kaste, • cirkulators, • <i>kombi</i> krāsns (ar grila režīmu) vai cepeškrāsns (maksimālā temperatūra +250 °C, grila režīms), • ledus kaste, • ledusskapji ar saldētavu – 2 gab., • piesta, • plīts, • putotājs, • rokas blenderis, • rokas blenderis ar krūzi, • sienas pulkstenis, • slaiseris (griezējs), • svāri (līdz 1 kg) – 5 gab., • termometri (plaša temperatūras skala) – 3 gab., • vakuumaparāts, • gredzeni (mīklai, dārzeņiem, gaļai, zivīm; dažāda izmēra) – 3 komplekti, • silikona formas (dažādas) – 6 gab., • dakšiņas, naži, karotes, glāzes u. c. trauki (komisijai, degustācijas organizēšanai, ievērojot higiēnas prasības) – atbilstoši izglītojamo skaitam. Katram izglītojamajam nepieciešams: • bļoda (lēzena, 1–3 l), • bļodas (dažāda tilpuma) – 6 gab., • caurduris, • dakšiņas (metāla) – 10 gab., • dārzeņu rīve (dažādi izmēri), • desertu traučiņi – 3 gab., • dēļi (marķēti: gaļa, jēlprodukti, zivs, dārzeņi) – 3 gab., • dēlītis, • karote (koka), • karotes (lielās) – 2 gab., • karotes (metāla) – 10 gab., • katli ar vāku (2 l) – 3 gab., • katli ar vāku (1 l) – 6 gab., • kausiņš (mērces), • kausiņš, • lāpstiņas (cepšanai) – 2 gab., • nazis (universālais), • naži (mazi) – 3 gab., • sakņu dārzeņu mizojamais nazis, • naži (galda, metāla) – 10 gab.,
--	---

• pannas ar vāku (Ø 20–26 cm) – 3 gab., • putojamā slotiņa, • putu karote, • sietiņš (mazais), • sietiņš, • standziņas, • šķīvji (uzkodu) – 6 gab., • šķīvji (pamatēdiena) – 3 gab., • šķīvji (deserta / zupas) – 3 gab. Pārbaudījuma norisei nepieciešamie materiāli un palīgmateriāli: • atkritumu maisi, • cepamais papīrs, • cimdi (L) – 2 iepakojumi, • cimdi (M) – 2 iepakojumi, • darba virsmu tīrāmās lupatiņas, • dvieļi (papīra), • folija, • medicīniskā aptieciņa, • plastmasas / stikla kastes (atbilstoši HACCP; 1–2 litri) – atbilstoši eksaminējamo skaitam, • trauku mazgājamais līdzeklis, • trauku mazgājamais sūklis, • vakuumpļēve. Katram izglītojamajam nepieciešamie produkti būs zināmi pēc <i>tehnoloģisko karšu</i> izstrādes un <i>saraksta nepieciešamo krājumu pasūtīšanai</i> sagatavošanas.										
Vērtēšanas kārtība Pārbaudījuma uzdevumu izpildi vērtē pedagogs (-i). Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 200, kas atbilst 100 %. Pārbaudījums ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Pārbaudījuma vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:										
Iegūto punktu skaits	1–28	29–58	59–88	89–118	119–134	135–150	151–166	167–182	183–192	193–200
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Uzdevumi, to izpildes vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Sagatavot moderna restorāna ēdiena, kas balstīts veselīga uztura principos, pagatavošanai nepieciešamo tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši pieejamo produktu sarakstam (produktu saraksts 1. pielikumā*).

(izpildes laiks 90 min.)

1.1. Izmantojot 2. pielikumā pievienoto veidlapu, sagatavot tehnoloģiskās kartes trīs ēdieniem (karstā vai aukstā uzkoda, gaļas, mājputna vai zivs pamatēdiens, deserts).

1.2. Izmantojot 3. pielikumā pievienoto veidlapu, sagatavot produktu pasūtījumu noliktavai divu porciju pagatavošanai.

**Ja izglītojamajam ir nepieciešami produkti, kas nav minēti produktu sarakstā, izglītojamais drīkst izmantot līdzī atnestos produktus.*

Vērtēšanas kritēriji

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
1.1. Tehnoloģiskās kartes sagatavošana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 37)</i>	Tehnoloģiskās kartes sagatavotas, izmantojot dotās veidlapas, veidlapās iekļauti visi prasītie dati (piemēram, datums, paraksts, izmantotas atbilstošās mērvienības) <i>(1 punkts par katru ēdienu)</i>	3
	Izstrādājot tehnoloģiskās kartes, ievērota produktu saderība (piemēram, termiskās apstrādes veids, garšas īpašības u. c.) <i>(2 punkti par katru ēdienu)</i>	6
	Ēdienos ievērota uzturvērtību dažādība (sabalansēts taukvielu, olbaltumvielu un oglekļa hidratu saturs dažādos ēdienos un ēdienreizē kopumā) <i>(1 punkts par katru ēdienu)</i>	3
	Tehnoloģisko karšu izveidē iekļauti produkti no izmantojamo produktu saraksta	2
	Pareizi veikti zudumu aprēķini (zudumi pirmapstrādē, termiskajā apstrādē, ievērojot sezonālītāti) <i>(1 punkts par katru ēdienu)</i>	3
	Pareizi veikti produktu daudzuma aprēķini gatavojamo porciju skaitam (veikts aprēķins 2 porcijām, nav pieļautas aritmētikas kļūdas un kļūdas mērvienībās) <i>(2 punkti par katru ēdienu)</i>	6
	Pareizi aprakstīti visi ēdiena gatavošanas tehnoloģiskie procesi <i>(2 punkti par katru ēdienu)</i>	6
	Ir ievērota pareiza ēdiena gatavošanas tehnoloģisko procesu secība <i>(1 punkts par katru ēdienu)</i>	3
	Visi ēdiena gatavošanas tehnoloģiskie procesi aprakstīti skaidri un saprotami	1
	Tehnoloģiskā karte uzrakstīta latviešu valodā, izmantojot profesionālo terminoloģiju un ievērojot gramatikas un pareizrakstības prasības	2
	Tehnoloģiskajā kartē norādītas prasības realizācijai (kādas traukus izvēlēties, kā ēdienu novietot uz trauka, ēdiena pasniegšanas temperatūra)	2

1.2. Produktu pasūtījuma sagatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 13)	Produktu pasūtījums sagatavots, pilnībā aizpildot veidlapu (piemēram, dokumenta rekvizīti, datums, paraksts, izmantotas atbilstošas mērvienības)	2
	Sarakstā iekļauti visi gatavojamo ēdienu nosaukumi	2
	Sarakstā iekļauti visi pasūtāmie produkti atbilstošā daudzumā, norādot atbilstošas mērvienības (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pareizi aprēķināts pasūtāmo produktu atsevišķais un kopējais daudzums	3
Kopā		50

2. uzdevums. Atbilstoši 1. uzdevuma tehnoloģiskajai dokumentācijai pagatavot, noformēt un pasniegt ēdienus (katru divas porcijas), tostarp viesu klātbūtnē porcionēt un noformēt pamatēdienu. Pagatavotos ēdienus prezentēt valsts valodā un vienā svešvalodā.

Vērtēšanas kritēriji

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
2.1. Darba vides organizēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 14)	Ierodas uz pārbaudījumu, ģērbies tīrā, kārtīgā, profesijas standartiem atbilstošā darba formā	1
	Ir noņēmis rotas, pulksteni un citus neatbilstošus aksesuārus; eksaminācijas telpā ierodas bez mobilā tālruņa	1
	Seko personīgās higiēnas standartiem visā gatavošanas procesa laikā	1
	Mazgā rokas starp gatavošanas posmiem, slauka rokas atbilstoši higiēnas prasībām	1
	Garšošanai izmanto karotes un starp garšošanas reizēm tās nomazgā	1
	Darba izpildei izvēlas vienīgi profesionālu inventāru, iekārtas un palīg līdzekļus	1
	Izmanto pareiza izmēra un formas nažus, katlus, pannas un citu inventāru	1
	Pareizi sagatavo darbam iekārtas un inventāru	1
	Darba virsmas un lietderīgo virtuves platību izmanto efektīvi un higiēniski, lieto atbilstoša marķējuma dēļšus	1
	Nomazgā virtuves traukus pēc gatavošanas posmiem	1
	Tīrīšanu un mazgāšanu veic pareizi	1
	Ievēro darba aizsardzības prasības un drošus darba paņēmienus	1
	Pēc darba beigām atstāj tīru darba vietu	2
2.2. Ēdienu gatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 41)	Gatavo ēdienu atbilstoši izstrādātajai receptūrai (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Izvēlas ēdiena veidam atbilstošus tehnoloģiskās apstrādes paņēmienus (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Izvēlas ēdiena veidam atbilstošus termiskās apstrādes paņēmienus (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Ievēro ēdiena veidam atbilstošu gatavošanas tehnoloģisko secību (1 punkts par katru ēdienu)	3

	Pārdomāti un tehniski pareizi plāno, strukturizē darba procesu un secīgi izpilda darbības (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Izmanto mūsdienīgas ēdienu gatavošanas metodes un tehnikas (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Ekonomiski un lietderīgi izmanto produktus (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Ievēro iznākuma normas (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Ēdienu gatavo pareizi, nemazinot produktu uzturvērtību (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Svaigos produktus starp gatavošanas procesiem novieto ledusskapī	1
	Veicot svaigi pasniedzamu produktu pirmapstrādi, izmanto cimdus (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Starpproduktus apstrādā, uzglabā, sagriež un pagatavo pareizi (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Uzdevums veikts tam paredzētajā laikā	4
2.3. Pagatavotā ēdiena porcionēšana, noformēšana, servēšana un prezentēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 95)	Pirms ēdiena servēšanas notīra darba virsmas	2
	Pagatavoto ēdienu servē tīrā apģērbā	2
	Ēdiena servēšanai izmanto cimdus	2
	Pareizi un proporcionāli izmanto šķīvja / trauka platību	2
	Nopulē šķīvi; šķīvja malas ir tīras, bez ēdiena daļiņām, pirkstu nospiedumiem utt.	2
	Ēdiena radošums; ēdiena pasniegšanas veids atbilst mūsdienu pasaules tendencēm (3 punkti par katru ēdienu)	9
	Ēdiena vizuālais izskats raisa apetīti (3 punkti par katru ēdienu)	9
	Ievēro pareizu ēdiena pasniegšanas temperatūru (5 punkti par katru ēdienu)	15
	Ēdiena sastāvdaļu tekstūra un temperatūra ir patīkama, neizraisa nepatīkamas reakcijas (nav pārāk lipīga, asa, sasaldēta u. tml.) (5 punkti par katru ēdienu)	15
	Garša, smarža, struktūra veido vienotu harmonisku kompozīciju (5 punkti par katru ēdienu)	15
	Porcionēšanu un ēdiena noformēšanu viesa klātbūtnē veic, izmantojot drošus darba paņēmienus, estētiski un acīm baudāmi	6
	Piedevu un pamatprodukta daudzums pamatēdienā ir sabalansēts	4
	Skaidri un saprotami formulē pagatavoto ēdienu izvēli, ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības	3
	Ēdiena mutiskā prezentācija ir skaidra, saprotama, atraktīva, īsa, draudzīga, izmantojot profesionālo valodu un etiķeti; atstāj pozitīvu iespaidu	3
	Prezentē ēdienu valsts valodā	3
	Prezentē ēdienu vienā svešvalodā	3
Kopā		150

PRODUKTU SARAKSTS

Produktu nosaukums	Mērvienība
Gaļa un gaļas produkti	
Cūkas gaļa (šķiņķis)	kg
Cūkas gaļa (karbonāde)	kg
Cūkas fileja	kg
Liellopa gaļa (šķiņķis)	kg
Liellopa fileja	kg
Vistas stilbiņš	kg
Vistas fileja	kg
Vistas šķiņķīši	kg
Vistas aknas	kg
Pīles krūtiņa	kg
Vītināts bekons	kg
Liellopa gaļa (vītināta)	kg
Tītara fileja	kg
Žāvēta cūkgaļa	kg
Bekons (šķēles)	kg
Zivis, to pārstrādes produkti, jūras veltes	
Menca (svaiga)	kg
Lasis (svaigs)	kg
Forele (svaiga)	kg
Silķe (marinēta)	kg
Garneles (saldētas, tīrītas)	kg
Garneles (marinētas)	kg
Lasis (kūpināts)	kg
Skumbrija (kūpināta)	kg
Krabju nūjiņas (saldētas)	kg
Ķilavas	kg
Piens, piena produkti, olas	
Kefīrs	l
Jogurts (bez piedevām)	l
Piens	l
Sviests	kg
Biezpiens (9 %)	kg
Saldais krējums (35 %)	kg
Skābais krējums (25 %)	kg
Rikotas siers	kg
Cietais siers (parmezāns)	kg
Siers (<i>Krievijas</i>)	kg
Siers (<i>Holandes</i>)	kg
Kamambērs (<i>Brie</i>)	kg
Kausētais siers (<i>Dzintars</i>)	kg
Kūpināts siers	kg
Fetas siers	kg
Zilais siers	kg
Mocarella	kg
Siers (<i>Filadelfijas</i>)	kg
Maskarpone	kg

Paipalu olas	gab.
Vistu olas	gab.
Saldējums (plombīrs)	kg
Sulas, dzērieni, buljoni	
Tomātu sula	l
Ābolu sula	l
Apelsīnu sula	l
Smiltsērķšķu sula	l
Ananāsu sula	l
Burkānu sula	l
Vīnogu sula	l
Baltvīns	l
Sarkanvīns	l
Liellopa gaļas buljons	l
Vistas gaļas buljons	l
Zivju buljons	l
Dārzeņi, pārstrādāti dārzeņi, zaļumi, sēnes	
Gurķi (svaigi)	kg
Gurķi (marinēti)	kg
Tomāti	kg
Ķiršu tomāti	kg
Tomāti (saulē kaltēti)	kg
Cukīni	kg
Kabači	kg
Ķirbji	kg
Ziedkāposti	kg
Kāposti	kg
Ķīnas kāposti	kg
Baklažāni	kg
Sparģeļi	kg
Fenhelis	kg
Brokoļi	kg
Čili pipari (svaigi)	kg
Šampinjoni (svaigi)	kg
Šampinjoni (marinēti)	kg
Burkāni	kg
Paprika (krāsaina)	kg
Pētersīļi (sakne)	kg
Pētersīļi (zaļumi)	kg
Selerija (sakne)	kg
Selerija (kāti)	kg
Redīsi (baltie, daikoni)	kg
Redīsi	kg
Kāļi	kg
Kartupeļi	kg
Kartupeļi (jaunie)	kg
Batātes	kg
Galda bietes	kg

Biešu lapīnas	kg
Pastinaki	kg
Pākšu pupiņas	kg
Sviesta pupiņas	kg
Pelēkie zirņi	kg
Lēcas	kg
Pupiņas	kg
Zaļie zirņi (saldēti)	kg
Turku zirņi (konservēti)	kg
Kukurūza (saldēta)	kg
Svaigas cūku pupas	kg
Puravi	kg
Ķiploki	kg
Sīpoli	kg
Sarkanie sīpoli	kg
Šalotes sīpoli	kg
Sīpolloki	kg
Salāti (MIX)	kg
Salāti (lapu)	kg
Baby Bok choy	kg
Rukola	kg
Baziliks (zaļumi)	kg
Dilles	kg
Piparmētra (lapas)	kg
Rozmarīns (svaigs)	kg
Timiāns (svaigs)	kg
Koriandrs (svaigs)	kg
Spināti (svaigi) / spināti (saldēti)	kg
Dīgsti (lēcas)	kg
Dīgsti (redīsi)	kg
Dīgsti (zirņi)	kg
Augļi, ogas, to pārstrādes produkti	
Āboli	kg
Bumbieri	kg
Dzērvenes	kg
Zemenes	kg
Avenes	kg
Mellenes	kg
Brūklenes	kg
Apelsīni	kg
Greipfrūti	kg
Citroni	kg
Laims	kg
Vīnogas	kg
Avokado	kg
Mango	kg
Banāni	kg
Kivi	kg
Persiki	kg
Granātāboli	kg

Melone	kg
Rabarberi	kg
Dateles	kg
Ķirši (saldēti)	kg
Persiki (konservēti)	kg
Ananasi (konservēti)	kg
Rozīnes	kg
Melnās plūmes (žāvētas)	kg
Aprikozes (žāvētas)	kg
Graudu produkti, maizes izstrādājumi	
Rīsi	kg
Griķi	kg
Auzu pārslas	kg
Pērļu kuskuss / kuskuss	kg
Bulgurs	kg
Rīsu nūdeles	kg
Nūdeles	kg
Spageti pasta	kg
Manna	kg
Polenta	kg
Milti (kviešu, a/l)	kg
Milti (kviešu, rupjie)	kg
Milti (rudzu)	kg
Baltmaize	kg
Tostermaize	kg
Rīvmaize (baltmaizes)	kg
Rudzu maize / rupjmaize	kg
Lavašs	gab.
Smilšu mīklas cepumi / Selga	kg
Cukurs, ciete, medus	
Cukurs	kg
Brūnais cukurs	kg
Pūdercukurs	kg
Medus	kg
Kartupeļu ciete	kg
Eļļa, etiķis, mērce	
Saulespuķu eļļa	l
Rapšu eļļa	l
Oļīveļļa (Extra Virgin)	l
Ķirbju sēklu eļļa	l
Valriekstu eļļa	l
Baltvīna etiķis	l
Sarkanvīna etiķis	l
Ābolu etiķis	l
Etiķis (9 %)	l
Balzamiko etiķis	l
Balzamiko mērce	kg
Sojas mērce	l
Vorčesteras mērce	l
Tabasko mērce	kg
Tomātu mērce	kg

Kečups	kg
Tomātu pasta	kg
Sinepes (dažādas)	kg
Dižonas sinepes	kg
Olīvas (zaļas)	kg
Olīvas (melnas)	kg
Garšas preces, garšvielas	
Sāls	kg
Jūras sāls	kg
Melnie pipari (malti)	kg
Melnie pipari (graudu)	kg
Baltie pipari (graudu)	kg
Smaržīgie pipari	kg
Rozā pipari	kg
Čili pulveris	kg
Kurkuma	kg
Karijs	kg
Raudene / oregano	kg
Citronzāle	kg
Ķīmenes	kg
Koriandrs	kg
Rozmarīns	kg
Soda	kg
Cepamais pulveris	kg
Vanilīns	kg
Vanīlas cukurs	kg
Vanīlas pāksts	gab.
Želatīns	kg

Ķīmeņu pulveris	kg
Kūpinātas paprikas pulveris	kg
Dārzeņu buljona pasta	kg
Muskatrieksts	kg
Krustnagliņas	kg
Lauru lapas	kg
Kanēlis (malts)	kg
Kanēlis (standziņa, miziņa)	kg
Saulespuķu sēklas	kg
Ķirbju sēklas	kg
Sezama sēklas	kg
Linsēklas	kg
Garšviela zivīm	kg
Citronpipari	kg
Mārrutki	kg
Majonēze	kg
Kakao pulveris	kg
Dabīgā kafija	kg
Šķīstošā kafija	kg
Ciedru rieksti	kg
Lazdu rieksti	kg
Valrieksti	kg
Mandeles	kg
Mandeļu skaidiņas	kg
Kokosa skaidiņas	kg
Baltā šokolāde	kg
Tumšā šokolāde	kg

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Datums _____

Ēdiena nosaukums: _____

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 2 porc., kg	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
Iznākums					

Tehnoloģiskais apraksts un servēšana

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs _____
(vārds, uzvārds, amats)

Produktu pasūtījuma veidlapa

Datums _____

Ēdiena nosaukums					
Porciju skaits					
Izejvielu nosaukums	Mērvienība				
					Kopā

Produktu pasūtījuma sagatavotājs _____
 (vārds, uzvārds, amats)

Pareizās atbildes piemērs

1.1. uzdevums

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

(datums)

Ēdiena nosaukums: **Gurķīšu laiviņa, pildīta ar svaigo sieru un apceptu bekonu**

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 2 porc., kg	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto
1.	Gurķis (svaigs)	80	60	0,160	0,120
2.	Svaigais siers	30	30	0,060	0,060
3.	Dilles	5	3	0,010	0,006
4.	Sāls	1	1	0,002	0,002
5.	Bekons	20	20	0,040	0,040
6.	Ķiršu tomāti	3 gab. / 20	3 gab. / 20	0,060	0,060
7.	Olīveļļa	2	2	0,004	0,004
8.	Timiāns	2	2	0,004	0,004
Iznākums		3 × 30			

Tehnoloģiskais apraksts un servēšana

Svaigu gurķi sagriež uz pusēm, izņem vidu un sadala laiviņās.

Svaigo sieru sajauc ar sakapātām dillēm un garšvielām.

Bekonu apcep.

Ķiršu tomātus apkaisa ar eļļu, sāli un timiānu un apcep cepeškrāsnī.

Svaigā siera masu pilda gurķa laiviņā, pa vidu liek bekona gabaliņu un ķiršu tomātu.

Ēdiens tiek servēts uz uzkožu šķīvja, pasniegts no +12 līdz +14 °C temperatūrā.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs (vārds, uzvārds, amats)

(vārds, uzvārds, amats)

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

(datums)

Ēdiena nosaukums: **Lēni pagatavota pīles fileja ar zaļo kartupeļu biezeni un ķiršu un sarkanvīna mērci**

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 2 porc., kg	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto
1.	Pīles fileja	200	180	0,400	0,360
2.	Rozmarīns	3	3	0,006	0,006
3.	Sāls	1	1	0,002	0,002
4.	Pipari	0,5	0,5	0,001	0,001
5.	Eļļa	3	3	0,006	0,006
	<u>Starpprodukta svars</u>		180		
	<u>Piedevas</u>				
6.	Kartupeļi	120	90	0,240	0,180
7.	Spināti (saldēti)	10	10	0,020	0,020
8.	Piens	15	15	0,030	0,030
9.	Sviests	5	5	0,010	0,010
10.	Sāls	1	1	0,002	0,002
	<u>Mērce</u>				
11.	Ķirši (saldēti)	15	15	0,030	0,030
12.	Sarkanvīns	50	50/25*	0,100	0,100/0,050*
13.	Cukurs	10	10	0,020	0,020
	<u>Dekorēšanai</u>				
14.	Bietes	2	1	0,004	0,002
15.	Kartupeļi	2	1	0,004	0,002
16.	<i>Baby Bok choy</i>	10	8	0,020	0,016
17.	Ķiršu tomāti	7	5	0,014	0,010
18.	Eļļa	10	10	0,020	0,020
19.	Sāls	1	1	0,002	0,002

20.	Pipari	0,5	0,5	0,001	0,001
Iznākums		130/100/40			

* *produkta svars pēc termiskās apstrādes*

Tehnoloģiskais apraksts un servēšana

Pīlei veic pirmapstrādi, iemarinē to ar sāli, pipariem, rozmarīnu un gatavo cirkulatorā (60 °C temperatūrā 20–30 min.). Pirms pasniegšanas pīli cep uz ietaukotas pannas ar ādu uz leju, cepšanu pabeidz cepeškrāsnī (180 °C temperatūrā 7 min.).

Kartupeļiem veic pirmapstrādi un tos izvāra.

Pienu ar sviestu un saldētiem spinātiem uzvāra, sablendē. Izvārītus kartupeļus sastrādā biezenī, pievienojot spinātu pienu.

Sarkanvīnu vāra, pievienojot ķiršus un cukuru. Kad sarkanvīns reducējies, masu sablendē, uzkarsē.

Svaigu kartupeli uz smalkās rīves sarīvē tievos salmiņos un fritē.

Svaigu bieti ar slaiseri plāni sagriež ripiņās un fritē.

Ķiršu tomātus un *Baby Bok choy* ar sāli un pipariem apcep uz ietaukotas pannas.

Pasniedz +75 °C temperatūrā.

Porcionē un noformē pasniedzamo ēdienu klienta klātbūtnē.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs (vārds, uzvārds, amats)
(vārds, uzvārds, amats)

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

(datums)

Ēdiena nosaukums: **Biezpiena kūka ar aveņu mērci**

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 2 porc., kg	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto
1.	Biezpiens	50	50	0,100	0,100
2.	Skābais krējums	5	5	0,010	0,010
3.	Baltā šokolāde	7	5	0,014	0,010
4.	Sviesta cepumi	10	10	0,020	0,020
5.	Sviests	10	10	0,020	0,020
	Mērce				
6.	Avenes	10	10	0,020	0,020
7.	Apelsīns	50	30*	0,100	0,060
8.	Cukurs	10	10	0,020	0,020
	Dekors				
9.	Tumšā šokolāde	7	5	0,014	0,010
Iznākums			75/30/5		

* *sula*

Tehnoloģiskais apraksts un servēšana

Cepumus ar sviestu sajauc viendabīgā masā. No tās izveido apaļu kūkas pamatni. Biezpienu izberž caur sietu un sablendē ar krējumu, pievieno izkausētu šokolādi. Masu ielej formā, kuras pamatā ir cepumu mīkla. Vienmērīgi izlīdzina un liek ledusskapī (30 min.). Mērce: cukuru ar apelsīnu vāra, kamēr sabiezē, pievieno sablendētas avenes. Izkāš caur sietu. Pasniedz ar aveņu mērci. Dekorē ar kausētu šokolādi. Servē uz deserta šķīvja, pasniedz no +12 līdz +14 °C temperatūrā.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs (vārds, uzvārds, amats)
(vārds, uzvārds, amats)

1.2. uzdevums

Produktu pasūtījuma veidlapa

Datums _____

Ēdiena nosaukums	Gurķīšu laiviņa, pildīta ar svaigo sieru un apceptu bekonu	Lēni pagatavota pīles fileja ar zaļo kartupeļu biezeni un ķiršu un sarkanvīna mērci	Biezpiena kūka ar aveņu mērci
Porciju skaits	2	2	2

Izejvielu nosaukums	Mērvienība				Kopā
Gurķis	kg	0,160			0,160
Svaigais siers	kg	0,060			0,060
Dilles	kg	0,010			0,010
Garšvielas (raudene, saulē kaltēti tomāti, citronzāle, malti melnie pipari, citronpipari, rozmarīns, koriandrs)	kg	0,002	0,008		0,010
Bekons (šķēles)	kg	0,040			0,040
Ķiršu tomāti	kg	0,060	0,014		0,074
Olīveļļa	l	0,004	0,026		0,030
Timiāns (svaigs)	kg	0,004			0,004
Rozmarīns (svaigs)	kg		0,006		0,006
Sviests	kg		0,010	0,020	0,030
Sarkanvīns	l		0,100		0,100
Apelsīns	kg			0,100	0,100
Biezpiens (9 %)	kg			0,100	0,100
Skābais krējums (25 %)	kg			0,010	0,010
Baltā šokolāde	kg			0,014	0,014
Cepumi	kg			0,020	0,020
Avenes	kg			0,020	0,020
Cukurs	kg		0,020	0,020	0,040
Tumšā šokolāde	kg			0,014	0,014
Pīles fileja	kg		0,400		0,400
Kartupeļi	kg		0,244		0,244
Spināti (saldēti)	kg		0,020		0,020
Piens	l		0,030		0,030
Ķirši (saldēti)	kg		0,030		0,030
Bietes (svaigas)	kg		0,004		0,004
Baby Bok choy	kg		0,020		0,020

Produktu pasūtījuma sagatavotājs (vārds, uzvārds, amats)
(vārds, uzvārds, amats)



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālā kvalifikācija "Restorāna pavārs" (4. LKI)**Obligātās izvēles daļa (B daļa)****Modulis "Banketa / pasākuma norises nodrošināšana"**

Uz sākumu

Pārbaudījuma programma

Mērķis		Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniegamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī noteiktajam.								
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	2								
	Uzdevumu veidi	Aprēķinu uzdevums, plānošana, rakstiska atbildēšana uz zināšanu pārbaudes uzdevumiem.								
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	100 min.								
Uzdevumu apraksts		1. Uzrakstīt banketa sagatavošanas un izpildes darba plānu atbilstoši darba uzdevumam, banketa ēdienkartei un servīzes telpas pasūtījumam. (izpildes laiks 60 min.) 2. Rakstiski sniegt skaidrojumu par doto uzdevumu izpildi un veikt zināšanu pārbaudes uzdevumus par virtuves darbinieku sadarbību banketu nodrošināšanā, klientu atsauksmju saņemšanu un banketa rezultātu izvērtēšanu. (izpildes laiks 40 min.)								
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi		Pārbaudījuma norisei nepieciešama atsevišķa darba vieta katram izglītojamajam, kas aprīkota ar datoru, interneta pieslēgumu un iespēju izdrukāt sagatavotos darbus.								
Vērtēšanas kārtība		Pārbaudījuma uzdevumu izpildi vērtē pedagogs (-i). Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 60, kas atbilst 100 %. Pārbaudījums ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Pārbaudījuma vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:								
Iegūto punktu skaits	1–8	9–17	18–26	27–35	36–40	41–44	45–49	50–54	55–57	58–60
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Uzdevumi, to izpildes vērtēšanas kritēriji

1. uzdevums. Uzrakstīt banketa sagatavošanas un izpildes darba plānu (iekļaut vismaz 15 darbības) atbilstoši darba uzdevumam, banketa ēdienkartei (1. pielikums) un servīzes telpas pasūtījumam (2. pielikums).

(izpildes laiks 60 min.)

BANKETA SAGATAVOŠANAS UN IZPILDES DARBA PLĀNS

Banketa norises laiks: _____

Nr. p. k.	Banketa plānošanas, sagatavošanas, izpildes un uzraudzības darbības	Izpildes laiks	Izpildītājs
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			

Darba uzdevums

Pasākuma / banketa veids	30. dzimšanas dienas svinības
Pasākuma / banketa norises laiks	Sestdien pulksten 15.00
Banketa pasūtījuma saņemšanas laiks	10 kalendārās dienas pirms banketa norises
Apkalpošanas veids	Bankets ar pilnu apkalpošanu
Personu skaits	40
Galdu skaits un forma	Taisnstūra galdi 4 personām
Norises vieta	Restorāna zāle
Pasūtītāja vēlmes ēdienkartei	Sagaidīt ar pirkstiņuzkodām (5 sāļās un 2 saldās) un glāzi dzirkstošā vīna Aukstā uzkoda Karstā uzkoda Pamatēdiens (izvēle: gaļas, zivs, veģetārais) Deserts Ūdens ar gāzi / bez gāzes Kafija / tēja Vīns (pieskaņots pamatēdienam)

	Ēdienkartē piedāvāt pēc iespējas vietējo ražotāju produktus, atsevišķiem ēdieniem norādīt produktu izcelsmi (piemēram, zemnieku saimniecību)
Īpašie nosacījumi ēdienkartei	Alerģijas – selerijas un to produkti (vienai personai)

Vērtēšanas kritēriji

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
1. Banketa sagatavošanas un izpildes darba plāna izveide. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)	Pareizi norādītas banketa plānošanas, sagatavošanas, izpildes un uzraudzības 15 darbības (1 punkts par katru pareizi norādītu darbību)	15
	Pareizi norādīta banketa plānošanas, sagatavošanas, izpildes un uzraudzības darbību secība un izpildes laiks	3
Maksimāli iegūstamais punktu skaits		18

Pareizās atbildes piemērs

BANKETA SAGATAVOŠANAS UN IZPILDES DARBA PLĀNS

Banketa norises laiks: dd.mm.gggg.

Nr. p. k.	Veicamā darbība (iespējamās atbildes)	Izpildes laiks	Izpildītājs
1.	Banketa pasūtījuma pieņemšana	10 kalendārās dienas pirms banketa norises	Šefpavārs, restorāna menedžeris
2.	Banketa piedāvājuma sagatavošana, saskaņošana	10 kalendārās dienas pirms banketa norises	Šefpavārs, restorāna menedžeris
3.	Banketa izpildes komandas izveide (darbinieku skaits, kvalifikācija, pienākumi)	10 kalendārās dienas pirms banketa norises	Šefpavārs
4.	Izejvielu pasūtīšana	7–10 kalendārās dienas pirms banketa norises	Šefpavārs vai restorāna vadītājs
5.	Papildresursu pasūtīšana	7–10 kalendārās dienas pirms banketa norises	Zāles pārzinis vai restorāna vadītājs
6.	Izejvielu pieņemšana pēc daudzuma un kvalitātes	Iepriekšējā dienā pirms banketa (līdz plkst. 15.00 saņemti produkti)	Šefpavārs
7.	Papildresursu pieņemšana pēc daudzuma un kvalitātes	7–10 kalendārās dienas pirms banketa norises; ziedi banketa dienā (līdz plkst. 15.00)	Zāles pārzinis
8.	Servīzes telpas pieteikuma sagatavošana	7 kalendārās dienas pirms banketa norises	Šefpavārs, restorāna pavārs
9.	Izejvielu novietošana uzglabāšanai (atbilstošs izvietojums un temperatūra)	Iepriekšējā dienā pirms banketa (līdz plkst. 15.00 saņemti produkti)	Šefpavārs, restorāna pavārs
10.	Izejvielu pirmapstrāde	Iepriekšējā dienā pirms banketa	Restorāna pavārs, pavārs, virtuves darbinieks

11.	Starpproduktu gatavošanas kvalitātes kontrole	Iepriekšējā dienā pirms banketa, darba procesa laikā un banketa dienas rītā	Šefpavārs
12.	Starpproduktu gatavošanas termiņu uzraudzība	Iepriekšējā dienā pirms banketa, darba procesa laikā un banketa dienas rītā	Šefpavārs, restorāna pavārs
13.	Starpproduktu novietošana uzglabāšanai (atbilstošs izvietojums un temperatūra)	Iepriekšējā dienā pirms banketa (līdz maiņas beigām plkst. 22.00)	Šefpavārs, restorāna pavārs
14.	Higiēnas normu ievērošanas kontrole (personālhigiēnas prasību un virtuves tīrības un kārtības ievērošana)	Visu procesu izpildes laikā	Visi piesaistītie darbinieki
15.	Banketa telpu sagatavošana (galdu izvietošana, telpas noformēšana, dekoru izvietošana, trauku izvēle un novietošana)	Banketa norises dienā (līdz plkst. 14.00)	Viesmīlis, zāles pārzinis
16.	Koplietošanas trauku sagatavošana	Iepriekšējā dienā pirms banketa, pārbaude banketa dienā	Pavārs, virtuves darbinieks
17.	Ēdienu gatavošana	Banketa dienā (no plkst. 10.00 līdz 17.00)	Šefpavārs, restorāna pavārs, pavārs
18.	Ēdienu gatavošanas kvalitātes kontrole	Visu darbu procesā	Šefpavārs
19.	Ēdienu gatavošanas termiņu ievērošanas kontrole	Visu darbu procesā	Šefpavārs, restorāna pavārs
20.	Pirkstiņuzkodu un dzērienu servēšana	Pirkstiņuzkodas sagatavotas un izvietotas uz servējamajiem traukiem plkst. 14.45; dzērieni sagatavoti plkst. 14.00	Šefpavārs, restorāna pavārs, viesmīlis, bārmenis
21.	Ēdienu un dzērienu servēšana	Uzkodas tiek sagatavotas plkst. 15.30; dzērieni sagatavoti plkst. 14.00	Restorāna pavārs, pavārs, viesmīlis, zāles pārzinis, bārmenis
22.	Pirkstiņuzkodu un ēdienu servēšanas kvalitātes kontrole	Plkst. 14.45	Šefpavārs
23.	Pirkstiņuzkodu un ēdienu servēšanas termiņu kontrole	Plkst. 14.45	Šefpavārs
24.	Viesu apkalpošana banketa laikā	No banketa sākuma līdz beigām; pamatēdiens servēts plkst. 16.20; deserts servēts plkst. 17.10	Šefpavārs, restorāna pavārs, pavārs, viesmīlis
25.	Banketa norises kontrole, viesu apmierinātības izzināšana	Banketa norises laikā	Šefpavārs, viesmīlis, zāles pārzinis
26.	Banketa zāles sakopšana	Uzreiz pēc banketa	Viesmīlis, virtuves darbinieks
27.	Trauku mazgāšana un novietošana	Uzreiz pēc banketa	Virtuves darbinieks

28.	Virtuves sakopšana	Visu darbību procesa gaitā un pēc ēdiena atdošanas banketam	Pavārs, virtuves darbinieks
29.	Restorāna viesu apkalpošanas telpu, virtuves iekārtu un inventāra, trauku higiēnas un sanitārā stāvokļa novērtēšana pēc banketa pasūtījuma izpildes	Pēc banketa pasūtījuma izpildes	Šefpavārs
30.	Banketa izpildes rezultātu un klientu atsauksmju par saņemtajiem pakalpojumiem izvērtēšana tālākās darbības uzlabošanai	Pēc banketa pasūtījuma izpildes	Šefpavārs, pavārs, zāles pārzinis, restorāna menedžeris

2. uzdevums. Rakstiski sniegt skaidrojumu par doto uzdevumu izpildi un veikt zināšanu pārbaudes uzdevumus par virtuves darbinieku sadarbību banketu nodrošināšanā, klientu atsauksmju saņemšanu un banketa rezultātu izvērtēšanu.

(izpildes laiks 40 min.)

2.1. Rakstiski sniegt skaidrojumu par doto uzdevumu izpildi.

Nr. p. k.	Uzdevums	Atbilde	Piešķiramie punkti
1.	Ņemot vērā 1. uzdevumā izveidoto banketa sagatavošanas un izpildes darba plānu, aprakstīt trīs banketa pasūtījuma pieņemšanas darbības.	Apraksta trīs banketa pasūtījuma pieņemšanas darbības. Iespējamās atbildes: 1. Šefpavārs / restorāna menedžeris veic komunikāciju ar klientu, pieņemot banketa pasūtījumu. 2. Šefpavārs sagatavo banketa piedāvājumu un nosūta to klientam. 3. Sagatavoto piedāvājumu šefpavārs saskaņo ar klientu. <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	3
2.	Ņemot vērā 1. uzdevumā izveidoto banketa sagatavošanas un izpildes darba plānu, aprakstīt sešas iesaistīto speciālistu atbildībā esošās darbības izejvielu un papildresursu pasūtīšanas un pieņemšanas procesā.	Apraksta sešas iesaistīto speciālistu atbildībā esošās darbības. Iespējamās atbildes: 1. Šefpavārs / restorāna vadītājs veic izejvielu pasūtīšanu. 2. Zāles pārzinis / restorāna vadītājs veic papildresursu pasūtīšanu. 3. Šefpavārs saņem izejvielas un produktus pēc daudzuma un kvalitātes. 4. Zāles pārzinis pieņem papildresursus pēc daudzuma un kvalitātes. 5. Šefpavārs / restorāna pavārs sagatavo servīzes telpas pieteikumu. 6. Šefpavārs / restorāna pavārs novieto izejvielas un produktus uzglabāšanai. <i>(2 punkti par katru pareizu atbildi)</i>	12

2.2. Rakstiski izpildīt uzdevumus.

Nr. p. k.	Uzdevums	Atbilde	Piešķiramie punkti
1.	Nosaukt sešas pozitīvās komunikācijas iezīmes darbā ar klientu.	Uzskaita sešas pozitīvās komunikācijas iezīmes darbā ar klientu. Iespējamās atbildes: 1. Nodrošina atbilstošu apkalpošanu, laipni atbild uz jautājumiem, uzklausa sūdzības ar vēlmi palīdzēt (bez aizstāvēšanās pozīcijas). 2. Raksturīga pozitīva attieksme pret katru klientu. 3. Apkalpojot klientu, izrāda interesi un uzdod papildu jautājumus situācijas labākai izpratnei. 4. Izrāda klientam, ka viņš ir svarīgs un ka organizācija vēlas ar klientu sadarboties. 5. Seko līdzi klientu apmierinātības rādītājiem un uzņemas, pat rosina sarežģītu jautājumu risināšanu, neļaujot tiem pāraugt nopietnās problēmās. 6. Spēj pozitīvi risināt konfliktsituācijas. 7. Uzņemas personīgu atbildību un ir gatavs darīt vairāk (arī ārpus saviem noteiktajiem pienākumiem), lai veicinātu klientu apmierinātību. 8. Kļūst par klienta interešu aizstāvi organizācijā, iesaistās klientu apkalpošanas sistēmu / procedūru uzlabošanā. 9. Spēj iejusties klienta situācijā un meklēt risinājumu, kas būs izdevīgs ilgtermiņā (arī tad, ja konkrētajā brīdī tas uzņēmumam var nebūt tik izdevīgi). 10. Darbojas kā klienta interešu aizstāvis, iesaistās klienta lēmumu pieņemšanas procesā. <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	6
2.	Nosaukt piecas negatīvās komunikācijas iezīmes darbā ar klientu.	Uzskaita piecas negatīvās komunikācijas iezīmes darbā ar klientu. Iespējamās atbildes: 1. Neuzklausa klientu (neinteresē klienta teiktais), var kļūt nepacietīgs un rupjš. 2. Nespēj sarunāties un apjūk, sastopot dūsmīgu vai neapmierinātu klientu, nespēj tikt galā konfliktsituācijās. 3. Demonstrē attieksmi "tā nav mana atbildība" vai "tas nav mans pienākums". 4. Meklē iemeslus, lai nevajadzētu pildīt klienta vajadzības. 5. Neuzskata par svarīgām klientu sūdzības un klienta teikto atstāj bez ievērības. 6. Neprecizē no klienta saņemtu neskaidru vai nesaprotamu informāciju. 7. Izsaka kritiskas piezīmes un negatīvus komentārus par klientu.	5

		<i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	
3.	Uzrakstīt četras situācijas, kad restorāna pavārs darbā ievēro lietišķo etiķeti.	Uzraksta četrus piemērus situācijām. Iespējamās atbildes: 1. Radot par sevi labu pirmo iespaidu visur un vienmēr. 2. Ikdienas komunikācijā ar kolēģiem un klientiem. 3. Izvēloties atbilstošajai situācijai piemērotu apģērbu. 4. Pārzinot galda etiķeti. <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	4
4.	Uzrakstīt sešus piemērus, nosaucot apģērbu un apavus, ko nav ieteicams valkāt darba vidē, lai nepazemotu sevi.	Uzraksta sešus piemērus. Iespējamās atbildes: 1. T kreklus, topus, blūzes, kreklus, kas ir pārāk atklāti (atsedz vēderu, krūtis, muguru, paduses). 2. Apģērbu, kas atklāj apakšveļu. 3. Apģērbu, ko rotā rupji uzraksti. 4. Telpās jebkāda veida cepures un saulesbrilles. 5. Nestaigāt bez apaviem (jāvelk darbam piemēroti apavi). 6. Apģērbu, kas ir par mazu vai daudz par lielu (jāizvēlas atbilstoša izmēra apģērbs). <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	6
5.	Uzrakstīt trīs jautājumus, ko var uzdot klientam, lai noskaidrotu, vai viņš ir apmierināts ar sniegtajiem pakalpojumiem.	Uzraksta trīs jautājumus. Iespējamās atbildes: 1. Ko klienti visvairāk novērtē jūsu pakalpojumā vai produktā? 2. Ko klienti domā un ko jūs varat darīt, lai padarītu klientu pieredzi vēl patīkamāku? 3. Kur jūs varētu pievienot papildu iespējas vai pakalpojumus, lai klienti no tā gūtu papildu labumu? <i>(2 punkti par katru pareizu atbildi)</i>	6
Kopā			42

BANKETA ĒDIENKARTE

Ēdienu karte		Dzērienu karte		
Ēdiena nosaukums	Porciju skaits	Dzēriena nosaukums	Mērvienība (pudele (tase) / litri)	Skaits
Pirkstiņuzkodas*				
Pikantas vistas gaļas lodītes mandelēs ar spinātu krēmu un vējotu ķiršu tomātu (ēdiena gatavošanai izmantota zemnieku saimniecībā "Nosaukums" bioloģiski audzētu vistu gaļa)	40	Prosecco Bortolomiol Itālija, Valdobjadene	Pudele 0,75 l	8
Rudzu kanapē ar vidēji ceptu rostbifu, sinepju krēmu, sinepju graudiem un marinētām sēnēm	40			
Burkānmaizes kanapē ar cūkgaļas fileju, balzametīķa glazūru un grilētiem sīpoliem	40			
Svaigā siera lodīte, apviļāta zirņu pelnos ar vītīnātu šķiņķi, zaļumiem un grilētu papriku (ēdiena gatavošanai izmantots zemnieku saimniecībā "Nosaukums" ražots svaigais siers)	40			
Svaigu gurķu rulefīte ar pētersīļu krēmu un svaigiem dārzeņiem (ēdiena gatavošanai izmantoti zemnieku saimniecībā "Nosaukums" bioloģiski audzēti gurķi)	40			
Mini eklērs ar karamelkrēmu	40			
Groziņš ar vārīto krēmu un zemenēm	40			
Aukstā uzkoda*				
Gurķīša laiviņa, pildīta ar svaigo sieru un apceptu bekonu (ēdiena gatavošanai izmantoti zemnieku saimniecībā "Nosaukums" bioloģiski audzēti gurķi)	40	Gāzēts ūdens Nosaukums	Pudele 0,5 l	40
Karstā uzkoda*				
Medots, cepts Latvijas kazas siers uz maizes tosta ar lapu salātiem un sarkano sīpolu marmelādi (ēdiena gatavošanai izmantots zemnieku saimniecībā "Nosaukums" gatavots kazas siers un bioloģiski audzēti sarkanie sīpoli)	40			
Pamatēdiens*				
Cepta laša fileja ar pārļu kuskusu un citronu mērci	25	Chardonnay Planeta	Pudele 0,75 l	5

		Itālija, Sicīlija, 2019		
Cūkgaļas fileja ar brokoļu biezeni, karamelizētiem ābolu un sīpolu gabaliņiem un dzērveņu marmelādi (ēdiena gatavošanai izmantota zemnieku saimniecībā "Nosaukums" audzētu cūku gaļa un bioloģiski audzēti āboli un sīpoli)	10	Valpolicella de ripasso Monte Faustino Itālija, Veneto, 2018	Pudele 0,75 l	2
Biešu risoto	5			
Deserts				
Biezpiena kūka ar aveņu mērci (ēdiena gatavošanai izmantotas zemnieku saimniecībā "Nosaukums" audzētas avenas un ražots biezpiens)	40	Tēja Kashmir, Kusmi Francija	Tase 0,25 l	10
		Kafija pēc viesu izvēles (espresso, melna kafija, balta kafija, kapučīno)	Tase 0,15 l	30
Zaļais sviests	40			
Maize, baltmaize	80			
Rudzu maize	80			

* Ēdienkartē iekļautie ēdieni nesatur seleriju.

SERVĪZES TELPAS PIETEIKUMS

Banketa pasākums / iemesls	30. dzimšanas dienas svinības
Apkalpošanas veids	Pilna banketa apkalpošana
Personu / sēdvietu skaits	40
Banketa norises vieta	Restorāna zāle

Galda vēla

Nosaukums	Izmērs	Krāsa	Skaits	Rezervei
Galds / moltons	1,00 × 1,80	Balts	10	1
Galdauts (-i)	1,80 × 9,80 Platums (m): (1 + 0,40 + 0,40 = 1,80) Garums (m): (1,80 × 5 + 0,40 + 0,40 = 9,80)	Balts	2	1
<i>Veikt aprēķinu galdautu izmēram un skaitam!</i>				
Salvetes	60 × 60	Karamēļu brūnas	40	6
Galda svārki	-			

Galda piederumi

Nosaukums	Skaits	Rezervei
Uzkodu komplekts (dakšiņa, nazis)	80	10
Pusdienu komplekts (dakšiņa, nazis)	40	6
Zivju ēdienu komplekts (dakšiņa, nazis)	40	6
Deserta karote	40	6
Kūku dakšiņa	40	6
Tējkarote	10	6
Kafijas karote	30	6
Sviesta nazis	40	6

Glāzes

Nosaukums	Tilpums	Skaits	Rezervei
Ūdens glāzes	280 ml	40	5
Baltvīna glāzes	175 ml	40	5
Sarkanvīna glāzes	200 ml	40	5
Šampanieša glāzes	175 ml	40	5

Trauki

Nosaukums	Materiāls	Izmērs	Skaits	Rezervei
Individuālie trauki				
Individuālais maizes šķīvis	Porcelāns	15 cm	40	5
Pamatēdiena šķīvis	Porcelāns	31 cm	40	5
Seklais galda šķīvis	Porcelāns	27 cm	40 + 40	5
Deserta lēzenais šķīvis	Porcelāns	24 cm	40	5

Sviesta trauciņš	Porcelāns	5–10 cm	40	5
Tējas krūze ar apakštasīti	Porcelāns	250 ml	10	5
Kafijas krūze ar apakštasīti	Porcelāns	150 ml	30	5
Koplietošanas trauki				
Menāža	Metāls	-	10	2
Cukura trauks	Porcelāns	-	10	2
Maizes grozs	Koks	20 gab. maizes katrā grozā	8 grozi	2
Apaļais lēzenais šķīvis	Porcelāns	31 cm	16 gab. pa 5 porcijām	4
Apaļais lēzenais banketa šķīvis	Porcelāns	31 cm	14	4
Papildresursi				
Ziedu vāzes zāles noformējumam	Stikls	-	2	2
Ziedu vāzes viesu atnestajiem ziediem	Stikls	-	8	2
Ziedi	Ziedu kompozīcijas restorāna zālē		2	
Sveces	Karameļu krāsā	Atbilstoši svečturim	9	9
Svečturi	Metāla, trijzuburu		3	

Izsniedza (paraksts / atšifrējums)

(paraksts / atšifrējums)

Pieņēma (paraksts / atšifrējums)

(paraksts / atšifrējums)