



Nr. 8.5.2.0/16/I/001

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

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena satura TITULLAPA

Nozares / sektora nosaukums	Tūrisma nozare
Profesionālā kvalifikācija	"Restorāna pavārs"
Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis	4. LKI līmenis

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura
centrs

Metodiskais atbalsts:

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

Literārā redaktore:

Ilze Štrausa

Izpildītāja:

VAS "Rīgas Tūrisma un
radošās industrijas
tehnikums"

Darba grupas vadītāja:

Gunta Šmaukstele

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

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperte: Svetlana Riškova

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperte: Sandra Sirmace

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Restorāna pavārs", 4. LKI līmenis

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	6
	Uzdevumu veidi	Praktiskais darbs, aprēķinu uzdevums, plānošana, rakstiskas atbildes uz zināšanu pārbaudes jautājumiem.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	480 min. (kopējais laiks) 1. dienā 300 min. (1.–5. uzdevums) 2. dienā 180 min. (6. uzdevums)
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.) 3. Izstrādāt banketa sagatavošanas un izpildes darba plānu. (izpildes laiks 60 min.) 4. Sagatavot moderna restorāna ēdiena, kas balstīts veselīga uztura principos, pagatavošanai nepieciešamo tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši pieejamo produktu sarakstam. 4.1. Sagatavot tehnoloģiskās kartes trīs ēdieniem (karstā vai aukstā uzskoda, gaļas vai zivs, vai veģetārais pamatēdiens, deserts). 4.2. Sagatavot produktu pasūtījumu noliktavai divu porciju pagatavošanai. (izpildes laiks 90 min.) 5. Rakstiski atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumiem par higiēnas un sanitārijas (HACCP) un vides aizsardzības prasību ievērošanu, izejvielu un produktu uzglabāšanu. (izpildes laiks 30 min.) 6. Atbilstoši 4. uzdevuma tehnoloģiskajai dokumentācijai pagatavot, noformēt un pasniegt ēdienus (katru divas porcijas). Pagatavotos ēdienus prezentēt valsts valodā un vienā svešvalodā. (izpildes laiks 180 min.)	

Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi		1.–5. uzdevuma izpildei nepieciešama klases telpa, kas aprīkota ar darba vietu katram eksaminējamajam, un dators ar interneta pieslēgumu. Telpā atrodas pulkstenis. Katram eksaminējamajam nepieciešami rakstāmpiederumi, A4 formāta papīrs, kalkulators, produktu apstrādes zudumu tabulas, izmantojamo produktu saraksts ar cenām bez PVN, receptūru krājumi. 6. uzdevuma izpildei nepieciešama profesionāli aprīkota virtuve un ēdienu degustācijas telpa, izejvielas nepieciešamo ēdienu pagatavošanai, darba apģērbs, apavi, individuālie aizsardzības līdzekļi.								
Vērtēšanas kārtība		Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 356, kas atbilst 100 %. Eksāmens ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Eksāmena vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:								
Iegūto punktu skaits	1–52	53–106	107–159	160–213	214–241	242–270	271–298	299–327	328–344	345–356
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

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildei nepieciešamo
MATERIĀLO LĪDZEKĻU PAPLAŠINĀTS SARAKSTS
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Restorāna pavārs", 4. LKI līmenis**

Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti	Eksāmena norisei nepieciešams: • atsevišķa darba vieta katram eksaminējamajam, kas aprīkota ar datoru, interneta pieslēgumu; nodrošināta iespēja izdrukāt sagatavotos darbus, • ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa / mācību darbnīca, kas iekārtota atbilstoši darba drošības un higiēnas prasībām; tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums ir darba kārtībā. Eksāmena 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., • vakuumpaparāts, • 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 eksaminējamajam nepieciešams: • bļoda (lēzena, 1–3 l), • bļodas (dažāda tilpuma) – 6 gab., • caurduris, • dakšiņas (metāla) – 10 gab., • dārzeņu rīve (dažādi izmēri), • deserta 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, • lāpstīņas (cepšanai) – 2 gab., • nazis (universālais), • naži (mazie) – 3 gab., • sakņu dārzeņu mizojamais nazis, • nazis (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.
Materiāli, palīgmateriāli u. tml.	Eksāmena norisei nepieciešams: • 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, • vakuumplēve. Katram eksaminējamajam: • nepieciešamie produkti būs zināmi pēc <i>tehnoloģisko karšu</i> izstrādes un <i>saraksta nepieciešamo krājumu pasūtīšanai</i> sagatavošanas, • kancelejas piederumu komplekts (pildspalva, zīmulis, dzēšgumija).

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena
UZDEVUMU KOMPLEKTS**

Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Restorāna pavārs", 4. LKI līmenis

1. uzdevums. Atbilstoši darba uzdevumam, aizpildot 1. tabulu, aprakstīt banketa organizēšanu un norisi.
(izpildes laiks 60 min.)

Darba uzdevums

Pasākuma / banketa veids	60. dzimšanas dienas svinības
Pasākuma / banketa norises laiks	Sestdien pulksten 15.00
Banketa pasūtījuma saņemšanas laiks	14 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 vēlmēs 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 ORGANIZĀCIJA UN NORISE

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.)

3. uzdevums. Izstrādāt banketa sagatavošanas un izpildes darba plānu (iekļaut vismaz 15 darbības).

(izpildes laiks 60 min.)

2. tabula

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.			

4. uzdevums. Sagatavot moderna restorāna ēdiena, kas balstīts veselīga uztura principos, pagatavošanai nepieciešamo tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši pieejamo produktu sarakstam (produktu saraksts 3. pielikumā*).

(izpildes laiks 90 min.)

4.1. Izmantojot 4. pielikumā pievienoto veidlapu, sagatavot tehnoloģiskās kartes trīs ēdieniem (karstā vai aukstā uzkoda, gaļas vai zivs, vai veģetārais pamatēdiens, deserts).

4.2. Izmantojot 5. pielikumā pievienoto veidlapu, sagatavot produktu pasūtījumu noliktavai divu porciju pagatavošanai.

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

5. uzdevums. Rakstiski atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumiem par higiēnas un sanitārijas (HACCP) un vides aizsardzības prasību ievērošanu, izejvielu un produktu uzglabāšanu.

(izpildes laiks 30 min.)

- 5.1. Uzskaitīt vismaz trīs HACCP ieviešanas procedūras.
- 5.2. Nosaukt piecas pazīmes, kas liecina, ka produkcija izplatīšanai ir nederīga.
- 5.3. Kuras restorānā izmantojamas ierīces ir jāverificē?
- 5.4. Uzskaitīt vismaz sešas produktu grupas, kurām obligāti jāuzrāda uzglabāšanas laiks.
- 5.5. Pārsvītrot uzskaitījumā minētos atkritumus, kurus nedrīkst mest zaļajā konteinerā.
 - stikla burkas,
 - stikla pudeles,
 - stikla un kristāla trauki,
 - stikla pudeles ar etiķetēm,
 - māla pudeles,
 - spoguļu lauskas,
 - spuldzes,
 - logu stikli.
- 5.6. Kā var izmantot šos produktu pārpalikumus?
 - vistu ādas –
 - sakaltusi rupjmaize –
 - vēžveidīgo čaulas –

6. uzdevums. Atbilstoši 4. uzdevumā sagatavotajai tehnoloģiskajai dokumentācijai pagatavot, noformēt un pasniegt pagatavotos ēdienus (katru divas porcijas). Prezentēt ēdienus valsts valodā un vienā svešvalodā.**

(izpildes laiks 180 min.)

*** Par svešvalodas izvēli vienojas pirms uzdevuma veikšanas.*

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 vēla

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	Materiāls	Izmērs	Skaits	Rezervei
Individuālie trauki				
Koplietošanas trauki				

Papildresursi				

Izsniedza

(paraksts / atšifrējums)

Pieņēma

(paraksts / atšifrējums)

PRODUKTU SARAKSTS

Produkta 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
Vītina bēkšs	kg
Liellopa gaļa (vītina)	kg
Tītara fileja	kg
Žāvēta cūkgaļa	kg
Bēkšs (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 lapīņas	kg
Pastinaki	kg
Pākšu pupiņas	kg
Sviesta pupiņas	kg
Pelēkie zirņi	kg
Lēcas	kg

Pupiņas (konservētas)	kg
Zaļie zirnīši (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, 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
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 _____

Banketa nosaukums _____

Ēdiena nosaukums					
Porciju skaits					
Izejvielu nosaukums	Mērvienība				
					Kopā

Produktu pasūtījuma sagatavotājs _____
 (vārds, uzvārds, amats)

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI**

Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Restorāna pavārs", 4. LKI līmenis

Vērtēšanas kritēriji

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Atbilstoši darba uzdevumam aprakstīt banketa organizēšanu un norisi. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 27)</i>	1.1. Restorāna koncepta (apkalpošanas veida, ēdienu piedāvājuma, atmosfēras) aprakstīšana.	10
	1.2. Banketa veida, viesu apkalpošanas metodes aprakstīšana.	6
	1.3. Restorāna zāles iekārtošanas banketam, galdu izvietojuma, papildu resursu ieplānošanas aprakstīšana.	11
2. Ņemot vērā 1. uzdevuma rezultātus, sagatavot banketa ēdienkarti un servīzes telpas pieteikumu. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 44)</i>	2.1. Banketa ēdienkartes sagatavošana pēc klienta vēlmēm un īpašajiem nosacījumiem.	34
	2.2. Servīzes telpas pieteikuma sagatavošana.	10
3. Izstrādāt banketa sagatavošanas un izpildes darba plānu. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)</i>	Banketa sagatavošanas un izpildes darba plāna izstrāde.	18
4. Sagatavot moderna restorāna ēdiena, kas balstīts veselīga uztura principos, pagatavošanai nepieciešamo tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši pieejamo produktu sarakstam. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 76)</i>	4.1. Tehnoloģiskās kartes trīs ēdieniem sagatavošana.	56
	4.2. Produktu pasūtījuma sagatavošana.	20
5. Rakstiski atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumiem par higiēnas un sanitārijas (HACCP) un vides aizsardzības prasību ievērošanu, izejvielu un produktu uzglabāšanu. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 24)</i>	5.1. Atbildēšana uz jautājumiem par higiēnu un sanitāriju (HACCP).	12
	5.2. Atbildēšana uz jautājumiem par vides aizsardzības prasību ievērošanu.	6
	5.3. Atbildēšana uz jautājumiem par izejvielu un produktu uzglabāšanu.	6
6. Atbilstoši 4. uzdevumā sagatavotajai tehnoloģiskajai dokumentācijai pagatavot, noformēt un pasniegt ēdienus (katru divas porcijas). Prezentēt	6.1. Darba vides organizēšana.	16
	6.2. Ēdienu gatavošana.	49
	6.3. Ēdienu pasniegšana un prezentēšana.	102

pagatavotos ēdienus valsts valodā un vienā svešvalodā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 167)		
Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits		356

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

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 iepilnrošanas 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. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 34)	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 pēc iespējas piedāvāti 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. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	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

3. uzdevums. Izstrādāt banketa sagatavošanas un izpildes darba plānu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
3.1. Banketa sagatavošanas un izpildes darba plāna izstrāde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)	Norādītas banketa plānošanas, sagatavošanas, izpildes un uzraudzības 15 darbības (1 punkts par katru pareizi norādītu darbību)	15
	Norādīta banketa plānošanas, sagatavošanas, izpildes un uzraudzības darbību pareiza secība un izpildes laiks	3
Kopā		18

4. uzdevums. Sagatavot moderna restorāna ēdiena, kas balstīts veselīga uztura principos, pagatavošanai nepieciešamo tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši pieejamo produktu sarakstam. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 76)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
4.1. Tehnoloģisko karšu sagatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 56)	Tehnoloģiskās kartes sagatavotas, izmantojot dotās veidlapas, veidlapās iekļauti visi prasītie dati (piemēram, datums, paraksts, izmantotas atbilstošās mērvienības) (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Tehnoloģiskās kartes sagatavotas restorāna ēdieniem, kas ir raksturīgi pasaules tendencēm ēdienu gatavošanā (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Izstrādājot tehnoloģiskās kartes, ievērota produktu saderība (piemēram, termiskās apstrādes veids, garšas īpašības u. c.) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ēdienos ievērota uzturvērtību dažādība (sabalansēts, veselīgam uzturam atbilstošs taukvielu, olbaltumvielu un ogļhidrātu saturs dažādos ēdienos un ēdienreizē kopumā) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Tehnoloģisko karšu sagatavošanā iekļauti produkti no izmantojamo produktu saraksta	2
	Pareizi veikti zudumu aprēķini (zudumi pirmapstrādē, termiskajā apstrādē, ievērojot sezonalitāti) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pareizi veikti produktu daudzuma aprēķini gatavojamo porciju skaitam (veikts aprēķins divām porcijām, nav pieļautas aritmētikas kļūdas un kļūdas mērvienībās) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pareizi aprakstīti visi ēdiena gatavošanas tehnoloģiskie procesi (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ir ievērota pareiza ēdienu gatavošanas tehnoloģisko procesu secība (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Visi ēdiena gatavošanas tehnoloģiskie procesi aprakstīti skaidri un saprotami (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Tehnoloģiskā karte sagatavota latviešu valodā, izmantojot profesionālo terminoloģiju, ievērojot gramatikas un pareizrakstības prasības	3
	Tehnoloģiskajā kartē norādītas prasības realizācijai (kādus traukus izvēlēties, kā ēdienu novietot uz trauka, ēdiena pasniegšanas temperatūra)	3
	Produktu pasūtījums sagatavots, pilnībā aizpildot veidlapu (piemēram, dokumenta rekvizīti, datums, paraksts, izmantotas atbilstošās mērvienības)	3
4.2. Produktu pasūtījuma sagatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 20)	Sarakstā iekļauti visi gatavojamo ēdienu nosaukumi	2
	Sarakstā iekļauti visi pasūtāmie produkti atbilstošā daudzumā, norādot atbilstošās mērvienības (3 punkti par katru ēdienu)	9
	Pareizi aprēķināts pasūtāmo produktu atsevišķais un kopējais daudzums (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Kopā	76

5. uzdevums. Rakstiski atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumiem par higiēnas un sanitārijas (HACCP) un vides aizsardzības prasību ievērošanu, izejvielu un produktu uzglabāšanu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 24)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
Atbildēšana uz jautājumiem par higiēnu un sanitāriju (HACCP). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	5.1. jautājums. Uzskaita trīs HACCP ieviešanas procedūras (2 punkti par katru pareizi nosauktu procedūru)	6
	5.2. jautājums. Nosauc piecas pazīmes, kas liecina, ka produkcija ir izplatīšanai nederīga (1 punkts par katru pareizi nosauktu pazīmi)	5
	5.3. jautājums. Nosauc restorānā izmantojamās ierīces, kuras ir jāverificē	1
Atbildēšana uz jautājumiem par vides aizsardzības prasību ievērošanu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	5.5. jautājums. Pārsvītro uzskaitījumā minētos atkritumus, kurus nedrīkst mest zaļajā konteinerā (1 punkts par katru pareizu <u>nenosvītoto</u> nosaukumu)	3
	5.6. jautājums. Norāda, kā var izmantot vistu ādas, sakaltušu rupjmaizi, vēžveidīgo čaulu produktu pārpalikumus (1 punkts par katra produkta pārpalikumu izmantošanas noteikšanu)	3
Atbildēšana uz jautājumiem par izejvielu un produktu uzglabāšanu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	5.4. jautājums. Uzskaita sešas produktu grupas, kurām obligāti jāuzrāda uzglabāšanas laiki (1 punkts par katru pareizi nosauktu produktu grupu)	6
Kopā		24

6. uzdevums. Atbilstoši 4. uzdevumā sagatavotajai tehnoloģiskajai dokumentācijai pagatavot, noformēt un pasniegt ēdienus (katru divas porcijas). Prezentēt pagatavotos ēdienus valsts valodā un vienā svešvalodā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 167)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
6.1. Darba vides organizēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 16)	Ierodas uz eksāmenu tīrā, kārtīgā, profesijas standartiem atbilstošā darba formā; ir noņēmis rotas, pulksteni un citus neatbilstošus aksesuārus; eksaminācijas telpā ierodas bez mobilā tālruņa	2
	Visā gatavošanas procesa laikā seko personīgās higiēnas standartiem	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, lieto atbilstoša marķējuma dēlīšus	2
	Pēc gatavošanas posmiem nomazgā virtuves traukus	1
	Ievēro darba aizsardzības prasības un drošus darba paņēmienus	2
	Pēc darba beigām atstāj tīru darba vietu	1
6.2. Ēdienu gatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 49)	Gatavo ēdienu atbilstoši izstrādātajai receptūrai, ievēro ēdiena veidam atbilstošu gatavošanas tehnoloģisko secību (2 punkti par katru ēdienu)	6

	Izvēlas ēdiena veidam atbilstošus tehnoloģiskās un termiskās apstrādes paņēmienus (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pārdomāti un tehniski pareizi plāno, strukturizē darba procesu un secīgi izpilda darbības (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Izmanto mūsdienīgas ēdienu gatavošanas metodes un tehnikas (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ekonomiski un lietderīgi izmanto produktus; starpproduktus apstrādā, uzglabā, sagriež un pagatavo pareizi (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ievēro iznākuma normas (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ēdienu gatavo pareizi, nemazinot produktu uzturvērtību (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Uzdevums veikts tam paredzētajā laikā	10
6.3. Pagatavotā ēdiena servēšana un prezentēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 102)	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
	Ēdiens ir acīm baudāms, tā vizuālais izskats raisa apetīti (3 punkti par katru ēdienu)	9
	Ievēro pareizu ēdiena pasniegšanas temperatūru (3 punkti par katru ēdienu)	9
	Ēdiena sastāvdaļu tekstūra un temperatūra ir patīkama, neizraisa nepatīkamas reakcijas (nav pārāk lipīga, asa, sasaldēta u. tml.) (3 punkti par katru ēdienu)	9
	Dažādu sastāvdaļu komponentus ir viegli identificēt (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pamatēdienā piedevas un mērce labi sader ar pamatproduktu	4
	Garša, smarža, struktūra veido vienotu harmonisku kompozīciju (4 punkti par katru ēdienu)	12
	Nav konfliktējošu garšu (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Patīkama un sabalansēta pēcgarša (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pagatavotie ēdieni harmoniski sader savā starpā, neizraisot konfliktu un cits citu papildinot (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Piedevu un pamatprodukta daudzums pamatēdienā ir sabalansēts	2
	Skaidri un saprotami formulē pagatavoto ēdienu izvēli	4
	Ēdiena mutiskā prezentācija ir skaidra, saprotama, atraktīva, īsa, izmantojot profesionālo valodu un etiķeti, atstāj pozitīvu iespaidu	4
	Prezentē ēdienu valsts valodā un vienā svešvalodā	6
Kopā		167

Pareizās atbildes

1. uzdevuma atbildes piemērs

BANKETA ORGANIZĀCIJA UN NORISE

Aprakstāmais uzdevums	Atbilde
1.1. Restorāna koncepts (misija, atrašanās vieta, apkalpošanas veids, ēdienu piedāvājums, papildpakalpojumi, atmosfēra).	Restorānā "Restorāna nosaukums" attīstīts klasiskā 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. Banketiem 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.	60. 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	<i>Prosecco Bortolomiol</i> Itālija, Valdobjadene	Pudele 0,75 l	8
Rudzu kanapē ar vidēji ceptu liellopa muguru, sinepju krēmu, sinepju graudiem, 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 ruletīte 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 mārrutku krēmu	20	Negāzēts ūdens <i>Nosaukums</i>	Pudele 0,3 l	40
Karstā uzkoda*				
Cepts Valmieras kamambēra siers ar rabarberu ievārījumu un pavasara zaļumu salātiem	20	Negāzēts ūdens <i>Nosaukums</i>	Pudele 0,3 l	40
Pamatēdiens*				
Cepta laša fileja ar pārļu kuskusu un citronu mērci	25	<i>Chardonnay Planeta</i> Itālija, Sicīlija, 2019	Pudele 0,75 l	5
Cūkgaļas fileja ar brokoļu biezeni, karamelizētiem ābolu un sīpolu gabaliņiem un dzērveņu marmelādi	10	<i>Valpolicella de ripasso Monte Faustino</i> Itālija, Veneto, 2018	Pudele 0,75 l	2
Biešu risoto	5			

Deserts				
Biezpiena kūka ar aveņu mērci	40	Tēja <i>Kashmir, Kusmi</i> , 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.

2.2. uzdevums

SERVĪZES Telpas PIETEIKUMS

Banketa pasākums / iemesls	60. dzimšanas dienas svinības
Apkalpošanas veids	Pilna banketa apkalpošana
Personu / sēdvietu skaits	40
Banketa norises vieta	Restorāna zāle

Galda veta

Nosaukums	Izmērs	Krāsa	Skaitis	Rezervei
Galds / moltons	1,00 × 1,80	Balts	10	1
Galdauts (-i) <i>Veikt aprēķinu galdautu izmēram un skaitam!</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
Salvetes	60 × 60	Karameļu brūnas	40	6
Galda svārkis	-			

Galda piederumi

Nosaukums	Skaitis	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	Skaitis	Rezervei
Ūdens glāze	280 ml	40	5
Baltvīna glāze	175 ml	40	5
Sarkanvīna glāze	200 ml	40	5

Šampanieša glāzes	175 ml	40	5
-------------------	--------	----	---

Trauki

Nosaukums	Materiāls	Izmērs	Skaitis	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	12 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, trijžuburu		3	

Izsniedza (paraksts / atšifrējums)
(paraksts / atšifrējums)

Pieņēma (paraksts / atšifrējums)
(paraksts / atšifrējums)

3. uzdevums

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	14 kalendārās dienas pirms banketa norises	Šefpavārs, restorāna menedžeris
2.	Banketa piedāvājuma sagatavošana, saskaņošana	14 kalendārās dienas pirms banketa norises	Šefpavārs, restorāna menedžeris
3.	Banketa izpildes komandas izveide (darbinieku skaits, kvalifikācija, pienākumi)	10–14 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	Zāles pārzinis vai

		pirms banketa norises	restorāna vadītājs
6.	Izejvielu pieņemšana pēc daudzuma un kvalitātes	Iepriekšējā dienā pirms banketa (līdz plkst. 15.00 saņemti produkti); pieņemšanas termiņš atbilstoši produktu veidam un gatavotajam ēdienam	Šefpavārs
7.	Papildresursu pieņemšana pēc daudzuma un kvalitātes	7–10 kalendārās dienas pirms banketa norises datuma (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); pieņemšanas termiņš atbilstoši produktu veidam un gatavotajam ēdienam	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;	Šefpavārs, restorāna pavārs, viesmīlis, bārmenis

		dzērieni sagatavoti plkst. 14.00	
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

4.1. uzdevums

Tehnoloģiskās kartes trīs ēdieniem

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

(datums)

Ēdiena nosaukums: Gurķīšu laivīna, 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 laivīnās.

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 laivīnā, pa vidu liek bekona gabaliņu un ķiršu tomātu.

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

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

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

(datums)

Ēdiena nosaukums: Cūkgaļas fileja ar brokoļu biezeni, karamelizētiem ābolu un sīpolu gabaliņiem un dzērveņu marmelādi

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 2 porc., kg	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto
1.	Cūkas fileja (starpprodukts)	150	150	0,300	0,300
2.	Melnie pipari (malti)	1	1	0,002	0,002
3.	Olīveļļa	10	10	0,020	0,020
4.	Rozmarīns (svaigs)	5	5	0,010	0,010
5.	Timiāns (svaigs)	5	5	0,010	0,010
	Starpprodukta svars		150		
6.	Āboli	70	50	0,140	0,100
7.	Šalotes sīpoli	25	20	0,050	0,040
8.	Olīveļļa	5	5	0,010	0,010
9.	Ābolu sula	20	20	0,040	0,040
10.	Ābolu etiķis	10	10	0,020	0,020
11.	Medus	10	10	0,020	0,020
	Starpprodukta svars		110		
12.	Brokoļi	100	80	0,200	0,160
13.	Ķiploki	40	30	0,080	0,060
14.	Malts garšvielu maisījums (raudene, saulē kaltēti tomāti, citronzāle, melnie pipari, citronpipari, rozmarīns, koriandrs)	2	2	0,004	0,004
	Starpprodukta svars		110		
15.	Šalotes sīpoli	30	25	0,060	0,050
16.	Rozmarīns (svaigs)	5	5	0,010	0,010
17.	Sviests	5	5	0,010	0,010
18.	Dzērvenes	30	25	0,060	0,050
19.	Brūnais cukurs	10	10	0,020	0,020

20.	Sarkanvīns	10	10	0,020	0,020
21.	Balzametiķis	5	5	0,010	0,010
22.	Apelsīns sulai	10	5*	0,020	0,010
23.	Sāls	1	1	0,002	0,002
	Starpprodukta svars		85		
Iznākums			125/75/100/50		

* *sula*

Tehnoloģiskais apraksts un servēšana

Fileju apkaisa ar garšvielām, cep eļļā kopā ar timiānu un rozmarīnu līdz gatavībai.

Ābolus un sīpolus sagriež kubiņos, apcep eļļā, pievieno ābolu sulu, ābolu etiķi un medu, vāra līdz gatavībai.

Ķiploku cep cepeškrāsnī +180 °C temperatūrā ~ 15 min. (līdz gatavībai). Brokoļus blanšē.

Ķiplokus un brokoļus sablendē līdz viendabīgai masai, pēc tam uzkarsē.

Sīpolus un rozmarīnu smalki sakapā. Nelielā katlīnā izkausē sviestu un apcep sīpolus un rozmarīnu, pievieno dzērvenes, brūno cukuru un sarkanvīnu. Karsē, līdz veidojas bieža konsistence. Īsi pirms gatavošanas beigām pievieno balzametiķi un apelsīnu sulu.

Pasniedz no +65 līdz +75 °C temperatūrā, servētu uz pamatēdiena šķīvja.

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

(datums)

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		

Tehnoloģiskais apraksts un servēšana

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

4.2. uzdevums

Produktu pasūtījuma veidlapa

Datums _____

Banketa nosaukums: **60. dzimšanas dienas svinības**

Ēdiena nosaukums	Gurķīšu laiviņa, pildīta ar svaigo sieru un apceptu bekonu	Cūkgaļas fileja ar brokoļu biezeni, karamelizētiem ābolu un sīpolu gabaliņiem un dzērveņu marmelādi	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			0,060
Olīveļļa	l	0,004	0,030		0,034
Timiāns (svaigs)	kg	0,004	0,010		0,014
Cūkas fileja (starpprodukts)	kg		0,300		0,300
Rozmarīns (svaigs)	kg		0,020		0,020
Āboli	kg		0,140		0,140
Šalotes sīpoli	kg		0,110		0,110
Ābolu sula	l		0,040		0,040
Ābolu etiķis	l		0,020		0,020
Medus	kg		0,020		0,020
Brokoļi	kg		0,200		0,200
Ķiploki	kg		0,080		0,080
Sviests	kg		0,010	0,020	0,030
Dzērvenes	kg		0,060		0,060

Brūnais cukurs	kg		0,020		0,020
Sarkanvīns	l		0,020		0,020
Balzametiķis	l		0,010		0,010
Apelsīns	kg		0,020	0,100	0,120
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
Tumšā šokolāde	kg			0,014	0,014

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

5. uzdevums

Rakstiskas atbildes uz zināšanu pārbaudes jautājumiem par higiēnas un sanitārijas (HACCP) un vides aizsardzības prasību ievērošanu, izejvielu un produktu uzglabāšanu.

5.1. Uzskaitīt vismaz trīs HACCP ieviešanas procedūras.

HACCP ieviešanas procedūras:

1. Uzskaitīt apdraudējumus, veikt apdraudējumu analīzi (identificēt, novērtēt kontroles līdzekļus).
2. Noteikt KKP.
3. Noteikt kritiskos līmeņus katram KKP.
4. Izveidot monitoringa procedūras katram KKP.
5. Izstrādāt korektīvo darbību plānu.
6. Izstrādāt verifikācijas un validācijas procedūras.
7. Izveidot dokumentu un pierakstu vadības sistēmu.

5.2. Nosaukt piecas pazīmes, kas liecina, ka produkcija izplatīšanai ir nederīga.

Produkcija ir nederīga izplatīšanai, ja:

- 1) tai ir beidzies realizācijas termiņš;
- 2) tā neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām;
- 3) tā ir ar nepilnīgu marķējumu vai bez tā;
- 4) tā ir falsificēta (tiek maldināts patērētājs);
- 5) tai nav normatīvajos aktos noteikto pavaddokumentu.

5.3. Kuras restorānā izmantojamas ierīces ir jāverificē?

Verificē:

- 1) svarus;
- 2) mērglāzes;
- 3) mērkarotes.

5.4. Uzskaitīt vismaz sešas produktu grupas, kurām obligāti jāuzrāda uzglabāšanas laiks. Uzglabāšanas laiks obligāti jāuzrāda:

- 1) gaļai un tās produktiem;
- 2) vistas gaļai un tās produktiem;
- 3) pienam un piena produktiem;
- 4) olām un olu produktiem;
- 5) zivij un tās produktiem;
- 6) konditorejas izstrādājumiem ar krēma vai cita veida pildījumu.

5.5. Pārsvītrot uzskaitījumā minētos atkritumus, kurus nedrīkst mest zaļajā konteinerā.

- stikla burkas,
- ~~spuldzes,~~
- stikla pudeles,
- ~~stikla un kristāla traukus,~~
- stikla pudeles ar etiķetēm,
- ~~māla pudeles,~~
- ~~spoguļu lauskas,~~
- ~~logu stiklus,~~
- ~~PET pudeles.~~

5.6. Kā var izmantot nosauktos produktu pārpalikumus?

- vistu ādas – buljona vārīšanai,
- sakaltusi rupjmaize – rupjmaizes kārtotumam, maizes zupai,
- vēžveidīgo čaulas – buljona vārīšanai.

Uzziņu avoti

Banketa piedāvājums – kā to sagatavot pareizi? [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams: <https://www.unileverfoodsolutionsbaltics.com/lv/noderiga-informacija/Gastronomijas-zona/edinasanas-piedavajums.html>

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Redaktore I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017. [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

HoReCa ABC – Ēdienkartes vēsture un nozīme. [skatīts: 2021. gada 22. februārī] Pieejams: <http://www.horeca.lv/raksti/horeca-abc-edienkartes-vesture-un-nozime>

Januška, M. Grāmatvedības uzskaitē praktiskajās situācijās. – Rīga: SIA "Merkūrijs LAT", 2002.

Kozule, V. Uzturs: 1., 2., 3., 4. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Ozolnieki: Latvijas Lauksaimniecības konsultāciju un izglītības atbalsta centrs, 1998–2002.

Kuliša, I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei. Mācību līdzeklis iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.

Kuliša, I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.

Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām. [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015) [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraks_esvadlinijasatklatatipaedinasanasuznemumiem.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumiem izbraukumu banketu un tirdzniecības organizēšanā, 2015. [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/61/79/Izbraukuma_tirdznieciba_vadlinijas.pdf

Latvijas Tirgotāju asociācija. Normatīvie dokumenti. Preču kustības uzskaitē, grāmatvedības pamati. – Rīga, 2002.

Leiks, N., Hekī, K. Klientu apkalpošanas rokasgrāmata. – Rīga: Lietišķās informācijas dienests, 2008.

Millere, I. Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskā dokumentācija. Gastronomāns, Nr. 1, 2005.

Millere, I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.

Ministru kabineta 03.07.2001. noteikumi Nr. 302 "Ātri sasaldēto pārtikas produktu aprites noteikumi". [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/26096-atrisasaldeto-partikas-produktu-aprites-noteikumi>

Ministru kabineta 12.08.2014. noteikumi Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība". [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=268347>

Ministru kabineta 28.09.2010. noteikumi Nr. 558 "Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība" [skatīts 2021. gada 22. februārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/301436-dokumentu-izstradasanas-un-noformesanas-kartiba>

Ministru kabineta 29.09.2015. noteikumi Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā". [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/276821-partikas-aprite-nodarbinato-personu-apmacibas-kartiba-partikas-higienas-joma>

Ministru kabineta 27.02.2007. noteikumi Nr. 158 "Noteikumi par obligātajām nekaitīguma prasībām pārtikas piedevām un pārtikai, kurā izmantotas pārtikas piedevas, kā arī prasības pārtikas piedevu marķējumam". [skatīts 2021. gada 22. februārī] Pieejams: <https://m.likumi.lv/doc.php?id=153843>

Rozenbergs, V. Uztura mācība. – Jelgava: LLU, 2008.

Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca. – Rīga: Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija, 2008.

Vanaga, V. Galda klāšanas pamatprincipi. Mācību palīg līdzeklis praktisko iemaņu apgūšanai. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 1999.

Vanaga, V. Viesu apkalpošana. Mācību līdzeklis. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2009.

Bagdan, P. Guest service in the hospitality industry. – Hoboken, New Jersey: Wiley, 2013.

Barrows, C. W., Powers, T. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 7th ed. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2008.

Cousins, J., Lillicrap, D. Food and Beverage Service. 8 th ed. – Italy: Hodder Education, 2012.

Dahmer, S. J., Kahl, K.W. Restaurant Service Basics. 2nd ed. Hoboken, New Jersey: JohnWiley & Sons, 2009.

Food Service Management. Joint Service Publication 456: Defence Catering Manual: Volume 1, Catering Management. [skatīts 2021. gada 22. februārī]. Pieejams: https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/33781/20110208JSP456_Vol1_Chap06_FoodServiceManagementv5_0webU.pdf

Jacquelyn, L. Start your own restaurant and more: pizzeria, coffeehouse, deli, bakery, catering business. Entrepreneur Press and Jacqueline 3rd ed. – Calif.: Entrepreneur Press, 2009.

Potvin, J. H. Planning and Organizing an Annual Conference. [skatīts 2021. gada 21. februārī] Pieejams: <http://kmh-lanl.hansonhub.com/pc-26-123-potvin.pdf>

Walker, J. R. The restaurant: from concept to operation, 7th ed. – Hoboken, New Jersey, 2014.