



Valsts izglītības  
satura centrs

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Sociālais  
fonds

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»

## Profesionālās kvalifikācijas eksāmena satura TITULLAPA

<b>Nozares/sekтора nosaukums</b>	Tūrisma nozare
<b>Profesionālā kvalifikācija</b>	"Bārmenis"
<b>Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis</b>	4. LKI līmenis

**Pasūtītājs:**

Valsts izglītības satura  
centrs

**Metodiskais atbalsts:**

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

**Izpildītājs:**

SIA "Restorānu servisa  
skola"

**Darba grupas vadītājs:**

Gunta Stepanova

**Darba grupa:**

Ira Gaile, Solvita Pazāne, Jānis Kaļķis, Raitis Akerblūms

**Vērtētāji:**

Latvijas Darba devēju konfederācija  
Nozares eksperts: Andris Noreiķis

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība  
Nozares eksperts: Reinis Rimša

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA**  
**Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Bārmenis", 4. LKI līmenis**

<b>Mērķis</b>	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.	
<b>Darba uzbūve</b>	Uzdevumu skaits	3
	Uzdevumu veidi	Atbildes uz jautājumiem, pakalpojuma sniegšana, produkta izgatavošana.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	105 min.
<b>Uzdevumu apraksts</b>	<p>1. Rakstiski atbildēt uz jautājumiem par dzērienu un kokteiļu vēsturi, izcelsmi, pasniegšanu, dzērienu apriti. (izpildes laiks 15 min.)</p> <p>2. Izstrādāt dzērienu karti alus bāram vai restorāna bāram, vai kokteiļu bāram. (izpildes laiks 30 min.)</p> <p>3. Veikt viesu apkalpošanu*.  3.1. Piedāvāt 2. uzdevumā sagatavoto dzērienu karti.  3.2. Pagatavot un pasniegt trīs dzērienus, apkalpošanu veicot angļu valodā.  3.3. Piedāvāt un pasniegt dzērieniem atbilstošas bāra uzkodas. (izpildes laiks 45 min.)</p> <p>4. Pagatavot izlozēto klasisko kokteili no pielikumā esošā saraksta.  4.1. Aizpildīt klasiskā kokteiļa produktu ielikuma karti angļu valodā (4. pielikums).  4.2. Pagatavot izlozēto klasisko kokteili.  4.3. Pasniegt sagatavoto klasisko kokteili viesim.  4.4. Veikt norēķinu ar viesi. (izpildes laiks 15 min.)</p> <p>*Pirms viesu apkalpošanas sagatavot bāra tehnoloģiskās iekārtas un inventāru darba uzsākšanai. Pēc viesu apkalpošanas sakārtot bāru un bārmeņa darba vietu.</p> <p>2. un 3. uzdevumu eksaminējamais var veikt, ja par 1. uzdevuma izpildi iegūti vismaz 55% no tajā maksimāli iegūstamā punktu skaita.</p>	
<b>Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi</b>	<p>Mācību iestādes bārs.</p> <p>Ūdens pievads, kanalizācija, elektroniskā kases sistēma (EKA), kafijas automāts, kafijas dzirnaviņas, elektriskais blenderis, ledus ģenerators, ledus skapis, sulas spiede, trauku mazgājamā mašīna.</p> <p>Standarta bārmeņu komplekts (nazītis, dekornaži, augļu nazis/mizotājs, dēlītis, verificētās mērglāzes 2 gab., streineris, sietiņš, stampiņa, šeikeris, glāze MIX, bāra karote, ledus lāpstiņa, standziņas, vīna korķu attaisāmais, pudeļu attaisāmais), paplātes, bāra paliktņi, ledus spaiņi, dzesējamais trauks šampanieša pudelei, piena putojamā kanniņa, geizeris pudelei, šampanieša korķis, citrusu spiede, citrusu daiviņu spiede, vīna vakuuma pumpis, saldējuma karote, beramtrauki</p>	

		<p>garšvielām.</p> <p>Visa veida bāra glāzes, kafijas un tējas krūzes, trauki tējas servēšanai, tējas sietiņi, apakštases, piena/krējuma trauciņi, cukura trauki, uz kodu šķīvīši, tējkarotes, moka karotiņi, irbulīši, kokteiļu salmiņi, kokteiļu maisāmie, dvieli, rokas salvetes.</p> <p>Produkti un dzērieni alkoholisko un bezalkoholisko dzērienu un uz kodu pagatavošanai.</p>								
<b>Vērtēšanas kārtība</b>		<p>Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 98, kas atbilst 100%. Eksāmens ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60%.</p> <p>Eksāmena vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:</p>								
Iegūto punktu skaits	1–14	15–28	29–43	44–58	59–66	67–73	74–81	82–89	90–94	95–98
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 "Bārmenis", 4. LKI līmenis**

<p><b>Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti</b></p>	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mācību iestādes bārs,</li><li>• ūdens pievads,</li><li>• kanalizācija,</li><li>• elektroniskais kases aparāts vai EKA sistēma,</li><li>• bāra lete,</li><li>• bāra plaukti,</li><li>• izlietne,</li><li>• aukstuma vitrīna dzērieniem,</li><li>• trauku mazgājamā iekārta,</li><li>• kafijas aparāts,</li><li>• kafijas dzirnaviņas,</li><li>• kafijas spiede/damperis,</li><li>• bāra blenderis,</li><li>• ledus ģenerators,</li><li>• ledus smalcinātājs, dzirnaviņas,</li><li>• sulas spiede citrusaugļiem,</li><li>• bāra karote,</li><li>• saldējuma karote,</li><li>• bāra stampiņa,</li><li>• ledus standziņa,</li><li>• dekoru standziņa,</li><li>• ledus lāpstiņa,</li><li>• pudeļu attaisāmais, korķvilķis,</li><li>• mērglāze,</li><li>• citrusu sulas rokas spiede,</li><li>• pudeļu geizeri, uzmavas – 4 gab.,</li><li>• šķidrums dozatori, geizeri – 4 gab.,</li><li>• vakuuma korķis vīnam,</li><li>• vīna un šampanieša korķi – 4 gab.,</li><li>• bārmeņa nazis,</li><li>• augļu nazis,</li><li>• dekora nazis apelsīniem,</li><li>• mizas nazis, spirāļu nazis,</li><li>• augļu dēlītis,</li><li>• rīve šokolādei, riekstiem, augļiem,</li><li>• dekoru piespraudes, irbulīši (vienreiz lietojamie),</li><li>• kokteiļu maisāmie kociņi (vienreiz lietojamie),</li><li>• kokteiļu salmiņi (vienreiz lietojamie),</li><li>• paplāte,</li><li>• bāra paliktnis, gumijas,</li><li>• gāzes deglis, karamelizācijai,</li><li>• sifons + gāzes baloniņš,</li><li>• ledus spainis baltvīnam, šampanietim,</li></ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bostonas šeikeris,</li> <li>• trīsdalīgs kokteiļu šeikeris,</li> <li>• streineris,</li> <li>• sietiņš,</li> <li>• tējas sietiņi 2 – gab.,</li> <li>• piena putojamā kanniņa,</li> <li>• beramie trauki garšvielām 4 – gab.,</li> <li>• mix glāze,</li> <li>• visa veida bāra glāzes,</li> <li>• kafijas krūzītes ar apakštasītēm – 4 gab.,</li> <li>• tējas krūzes – 4 gab.,</li> <li>• trauki tējas servēšanai – 4 gab.,</li> <li>• apakštases – 4 gab.,</li> <li>• piena/krējuma trauciņi – 4 gab.,</li> <li>• cukura trauki – 2 gab.,</li> <li>• uz kodu šķīvji – 4 gab.,</li> <li>• tējkarotes – 4 gab.,</li> <li>• moka karotes – 4 gab.,</li> <li>• drupatu nazis,</li> <li>• rokas salvetes (papīra),</li> <li>• dvieļi – 2 gab.</li> </ul>
<p><b>Produkti dzērienu un uz kodu pagatavošanai</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• citrons,</li> <li>• laims,</li> <li>• apelsīns,</li> <li>• vīnogas – 100 g,</li> <li>• greipfruts,</li> <li>• ābols,</li> <li>• augļi svaigi – 100 g,</li> <li>• augļi žāvēti – 50 g,</li> <li>• grauzdētas mandeles – 50 g,</li> <li>• grauzdēti lazdu rieksti – 50 g,</li> <li>• pikantie sieri – 50 g,</li> <li>• deserta sieri – 50 g,</li> <li>• sāļie riekstiņi – 50 g,</li> <li>• sīpolu gredzeni – 50 g,</li> <li>• ķiploku grauzdiņi – 50 g,</li> <li>• kartupeļu pītes – 100 g,</li> <li>• baltā šokolāde – 50 g,</li> <li>• tumšā šokolāde – 50 g,</li> <li>• šokolāde ar riekstiem – 50 g</li> <li>• jūras produkti – 100 g</li> <li>• marinēta siļķe – 100 g</li> <li>• gaļas kulinārija (gaļas platei) – 300 g,</li> <li>• konservēti dārzeņi – 100 g,</li> <li>• konservēti augļi – 100 g,</li> <li>• cepumi – 100 g,</li> <li>• medus – 100 g,</li> <li>• kafijas pupiņas – 100 g,</li> <li>• piens – 100 g,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cukurs – 50 g,</li> <li>• salds krējums – 100 g,</li> <li>• tēja melnā – 30 g,</li> <li>• tēja zaļā – 30 g,</li> <li>• tēja zāļu – 30 g,</li> <li>• tēja augļu – 30 g,</li> <li>• Sprite – 200 ml,</li> <li>• Coca cola – 200 ml,</li> <li>• augļu sulas – 200 ml,</li> <li>• minerālūdens negāzēts – 0,5 pud.,</li> <li>• minerālūdens gāzēts – 0,5 pud.</li> </ul>																																																																				
<b>Bezalkoholiskie, alkoholiskie dzērieni un izejvielas kokteiļu pagatavošanai</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Alkoholiskie dzērieni</th> <th style="text-align: center;">Bezalkoholiskie dzērieni</th> <th style="text-align: center;">Augļi, ogas</th> <th style="text-align: center;">Produkti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>White Cuban Rum</td> <td>Soda water</td> <td>Lime</td> <td>Mint sprigs</td> </tr> <tr> <td>White rum</td> <td>Fresh lime juice</td> <td>Orange</td> <td>Brown sugar</td> </tr> <tr> <td>Gold Rum</td> <td>Coca Cola</td> <td>Cocktail cherry</td> <td>Sugar cane</td> </tr> <tr> <td>Tequila</td> <td>Tonic water</td> <td>Olives</td> <td>syrup</td> </tr> <tr> <td>Cointreau</td> <td>Orange juice</td> <td></td> <td>Worcestershire</td> </tr> <tr> <td>Gin</td> <td>Tomato juice</td> <td></td> <td>Sauce</td> </tr> <tr> <td>Dry Vermouth</td> <td>Lemon juice</td> <td></td> <td>Tabasco</td> </tr> <tr> <td>Vodka</td> <td>Cranberry juice</td> <td></td> <td>Salt</td> </tr> <tr> <td>Citron Vodka</td> <td>Grenadine</td> <td></td> <td>Pepper</td> </tr> <tr> <td>Rye Whiskey</td> <td></td> <td></td> <td>Ice</td> </tr> <tr> <td>Red Vermouth</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sweet Red Vermouth</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Angostura Bitters</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cachaça</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Campari</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peach schnapps</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Alkoholiskie dzērieni	Bezalkoholiskie dzērieni	Augļi, ogas	Produkti	White Cuban Rum	Soda water	Lime	Mint sprigs	White rum	Fresh lime juice	Orange	Brown sugar	Gold Rum	Coca Cola	Cocktail cherry	Sugar cane	Tequila	Tonic water	Olives	syrup	Cointreau	Orange juice		Worcestershire	Gin	Tomato juice		Sauce	Dry Vermouth	Lemon juice		Tabasco	Vodka	Cranberry juice		Salt	Citron Vodka	Grenadine		Pepper	Rye Whiskey			Ice	Red Vermouth				Sweet Red Vermouth				Angostura Bitters				Cachaça				Campari				Peach schnapps			
Alkoholiskie dzērieni	Bezalkoholiskie dzērieni	Augļi, ogas	Produkti																																																																		
White Cuban Rum	Soda water	Lime	Mint sprigs																																																																		
White rum	Fresh lime juice	Orange	Brown sugar																																																																		
Gold Rum	Coca Cola	Cocktail cherry	Sugar cane																																																																		
Tequila	Tonic water	Olives	syrup																																																																		
Cointreau	Orange juice		Worcestershire																																																																		
Gin	Tomato juice		Sauce																																																																		
Dry Vermouth	Lemon juice		Tabasco																																																																		
Vodka	Cranberry juice		Salt																																																																		
Citron Vodka	Grenadine		Pepper																																																																		
Rye Whiskey			Ice																																																																		
Red Vermouth																																																																					
Sweet Red Vermouth																																																																					
Angostura Bitters																																																																					
Cachaça																																																																					
Campari																																																																					
Peach schnapps																																																																					

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena  
UZDEVUMU KOMPLEKTS**  
**Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Bārmenis", 4. LKI līmenis**

**1. uzdevums. Rakstiski atbildēt uz jautājumiem par dzērienu un kokteiļu vēsturi, izcelsmi, pasniegšanu, dzērienu aprīti, aizpildot atbilžu lapu 1. pielikumā.**

*(izpildes laiks 15 min.)*

**2. uzdevums. Izstrādāt dzērienu karti alus bāram, iekļaujot vismaz piecas dažādas gaišā alus šķirnes nosaukumus, vismaz trīs dažādas tumšā alus šķirnes nosaukumus, vismaz trīs dažādus degvīna nosaukumus, vismaz trīs viskija nosaukumus, vismaz četru dažādu veidu karstos dzērienus, vismaz sešu dažādu veidu bezalkoholiskos dzērienus, pievienot pārdošanas cenas.**

*(izpildes laiks 30 min.)*

2.1. Izstrādāt dzērienu karti alus bāram (2. pielikums).

2.2. Saskaņot piedāvājamus dzērienus ar bāra uzkodām (3. pielikums).

**3. uzdevums. Veikt viesu apkalpošanu.**

*(izpildes laiks 45 min.)*

3.1. Piedāvāt dzērienus no 2. uzdevumā sagatavotās dzērienu kartes, piedāvājumu veicot angļu valodā.

3.2. Pagatavot un pasniegt trīs dažādus dzērienus, apkalpošanu veicot angļu valodā.

3.3. Piedāvāt un pasniegt dzērieniem atbilstošas bāra uzkodas (3. pielikums).

**4. uzdevums. Sagatavot un pasniegt izlozēto klasisko kokteili.**

*(izpildes laiks 15 min.)*

Kokteiļi izlozei:

- Mojito
- Margarita
- Daiquiri
- Dry Martini

4.1. Aizpildīt klasiskā kokteiļa produktu ielikuma karti angļu valodā (4. pielikums).

4.2. Pagatavot izlozēto klasisko kokteili.

4.3. Pasniegt sagatavoto klasisko kokteili viesim.

4.4. Veikt norēķinu ar viesi.

## 1. uzdevuma darba lapa

Norādījumi par darba izpildi


1. Jautājumos atzīmē tikai vienu pareizās atbildes variantu, ievērojot krustiņu atbilžu lapas atbilstošā kvadrātiņā.

2. Ja atzīmējot radusies kļūda, tad nepareizo atbildes variantu izlabo, aizkrāsojot kvadrātiņu pilnībā, un izvēlas pareizo atbildi.

3. Darba izpildes laiks 15 minūtes.

Nr. p.k.	Jautājumi	Atbilžu varianti
1.	Kura ir viena no raksturīgākajām džina ražošanas izejvielām?	1. Vērmeles 2. Baldriāna sakne 3. Kadiķis 4. Kadiķogas
2.	Kas ir "Džuleps"?	1. Kokteilis, kura sastāvā ir šampanietis 2. Kokteilis, kura sastāvā ir piparmētru lapiņas 3. Kokteilis, kura sastāvā ir olas baltums 4. Kārtainais kokteilis
3.	Kurā no nosauktajām glāzēm jāpasniedz kārtainais kokteilis?	1. Goblet 2. Parfait 3. Pousse cafe 4. Rocks
4.	Kuru no nosauktajiem kokteiļiem gatavo izmantojot šeikeri?	1. Old Fashioned 2. Manhattan 3. Screwdriver 4. Margarita
5.	Kādā secībā alkoholiskos dzērienus jāizvieto bāra plauktā?	1. Tā lai ērtāk 2. Pa grupām – rums, tekila, degvīns, viskijs un citi 3. Tikai vienā rindā 4. Atbilstoši cenai, blakus cenas zīmei
6.	Uz kāda dzēriena bāzes gatavo kokteili "Margarita"?	1. Tekilas 2. Ruma 3. Džina 4. Degvīna
7.	Kuras ir alus pamata sastāvdaļas?	1. Destilēta graudu sula un apiņi 2. Vīnogas, raugs un apiņi 3. Alus pulveris, spirts un ūdens 4. Iesals, raugs, apiņi un ūdens
8.	No kā sastāv degvīns?	1. Destilētas graudu sulas un apiņiem 2. Pasterizētas, fermentētas sulas 3. Retifikācijas spirta un ūdens 4. Cukurniedru destilāta
9.	Kuras vēsturiski tiek uzskatītas par viskija izcelsmes valstīm?	1. Japāna un Francija 2. Skotija un Īrija 3. Krievija un Polija 4. ASV un Kanāda
10.	Kuram no nosauktajiem dzērieniem izmanto vakuuma korķi?	1. Degvīnam 2. Rumam 3. Vīnam 4. Viskijam
11.	Kā savādāk sauc alkoholisko dzērienu rūgšanas procesu?	1. Fermentācija 2. Destilācija 3. Macerācija 4. Blendēšana



12.	Kā sauc attēlā redzamo bāra priekšmetu? 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mudlers</li> <li>2. Geizers</li> <li>3. Džigers</li> <li>4. Streineris</li> </ol>
13.	Kuras temperatūras intervāls attiecībā pret dzērieniem atbilst terminam " <i>Istabas temperatūra</i> "?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. +18..+20°C</li> <li>2. +24..+26 °C</li> <li>3. +6..+26 °C</li> <li>4. +14..+30 °C</li> </ol>
14.	Kuras ir populārākās kafijas augu šķimmes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espresso un Mokka</li> <li>2. Aenesa Kofija un tradicionālā</li> <li>3. Arabika un Robusta</li> <li>4. Italiano un Amerikano</li> </ol>
15.	Kāda ir optimālā temperatūra pienam, kuru pievieno pie kafijas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. +5..+8°C</li> <li>2. +36,6 ...42°C</li> <li>3. +60..+70 °C</li> <li>4. +96...100 °C</li> </ol>
16.	Kādam jābūt minimālajam alkohola saturam Džinā?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 16%</li> <li>2. 37,5%</li> <li>3. 45%</li> <li>4. 67,5%</li> </ol>
17.	Kura ir galvenā pamatsastāvdaļa Skotijā ražotam viskijam?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kukurūza</li> <li>2. Rīsi</li> <li>3. Mieži</li> <li>4. Vīnogas</li> </ol>
18.	Kurā valstī tiek ražots Stolichnaya degvīns?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Latvijā</li> <li>2. ASV</li> <li>3. Ukrainā</li> <li>4. Zviedrijā</li> </ol>
19.	Ko nozīmē konjaka termini "V.S.", "V.S.O.P." un "X.O."?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izturēšanas ilgumu</li> <li>2. Kvalitātes līmeni</li> <li>3. Ražošanas tehnoloģijas nolietojumu</li> <li>4. Izcelsmes reģionu</li> </ol>
20.	Kā sauc dzērienu kas tiek ražots no cukurniedrēm?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sake</li> <li>2. Tekila</li> <li>3. Grappa</li> <li>4. Rums</li> </ol>
21.	Kas ir tekilas galvenā pamata izejviela?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bietes</li> <li>2. Cukurniedres</li> <li>3. Zilā agave</li> <li>4. Kartupeļi</li> </ol>
22.	Kurā valstī atrodas Šampanas reģions?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vācijā</li> <li>2. Ungārijā</li> <li>3. Itālijā</li> <li>4. Francijā</li> </ol>
23.	Ko nozīmē termins "Bitter"?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salds</li> <li>2. Rūgts</li> <li>3. Skābs</li> <li>4. Sāļš</li> </ol>
24.	Kurš un kad sarakstīja pirmo kokteiļu grāmatu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Džigers Madlers, 1933. gadā</li> <li>2. Džerijs Tomas, 1862. gadā</li> <li>3. Frānsiss Dreiks, 1594. gadā</li> <li>4. Brajens Flenegans, 1988. gadā</li> </ol>
25.	Kas ir "Chardonnay"?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vīna pudeles korķis</li> <li>2. Reģions Francijā</li> </ol>

		3. Vīnogu šķirne 4. Siera uz kodu plate
--	--	--

Atbilžu lapa 1. uzdevumam

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.
1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□
2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□
3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□
4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□
14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	
1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□	1□
2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□	2□
3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□	3□
4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□	4□

2. pielikums

Darba lapa 2.1. uzdevumam

### ALUS BĀRA DZĒRIENU KARTE

**Uzdevums.** Izstrādāt dzērienu karti alus bāram, iekļaujot vismaz piecas dažādas gaišā alus šķirnes nosaukumus, vismaz trīs dažādas tumšā alus šķirnes nosaukumus, vismaz trīs dažādus degvīna nosaukumus, vismaz trīs viskija nosaukumus, vismaz četru dažādu veidu karstos dzērienus, vismaz sešu dažādu veidu bezalkoholiskos dzērienus, pievienot pārdošanas cenas.

(izpildes laiks 30 min.)

Dzērienu kartes sadaļa	Dzērieni
Gaišais alus	1. .... 2. .... 3. .... 4. .... 5. ....
Tumšais alus	1. .... 2. .... 3. ....
Degvīns	1. .... 2. .... 3. ....
Viskijs	1. .... 2. .... 3. ....
Karstais dzēriens	1. .... 2. .... 3. .... 4. ....
Bezalkoholiskais dzēriens	1. .... 2. .... 3. .... 4. .... 5. .... 6. ....

Darba lapa 2.2. uzdevumam

**BĀRA UZKODAS**

<b>Dzēriens no dzērienu kartes</b>	<b>Uzkodas, kas sader ar dzērienu</b>
<b>Alus</b>	
<b>Degvīns</b>	
<b>Viskijs</b>	
<b>Karstie dzērieni</b>	

**Izvēlei dotās uzkodas:** Citrona šķēlīte, laims, karamelizēts apelsīns, vīnogas, greipfrūts, āboli, augļi svaigi, augļi žāvēti, grauzdētas mandeles, grauzdēti lazdu rieksti, pikantie sieri, deserta sieri, sāļie riekstiņi, sīpolu gredzeni, ķiploku grauzdiņi, kartupeļu pītes, baltā šokolāde, tumšā šokolāde, šokolāde ar riekstiem, jūras produkti, marinēta siļķe, gaļas plate, konservēti dārzeņi, konservēti augļi, cepumi, medus.

### KLASISKAIS KOKTEILIS

Kokteiļa nosaukums	Produktu ielikums	Pagatavošana

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes  
**VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI**  
**Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Bārmenis", 4. LKI līmenis**

**Vērtēšanas kritēriji**

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Atbildēt uz jautājumiem par dzērienu un kokteiļu vēsturi, izcelsmi, pasniegšanu, dzērienu apriti. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 25)</i>	1.1. Rakstiska atbildēšana uz jautājumiem (1. pielikums)	25
2. Izstrādāt dzērienu karti alus bāram, iekļaujot vismaz piecu dažādu veidu gaišo un trīs dažādu veidu tumšā alus šķirņu zīmolu nosaukumus, vismaz trīs dažādu degvīnu zīmolu nosaukumus, vismaz trīs dažādu viskiju zīmolu nosaukumus, vismaz četru dažādu veidu karstos dzērienus, vismaz sešus dažādu veidu bezalkoholiskos dzērienus, pievienot pārdošanas cenas. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 30)</i>	2.1. Alus bāra dzērienu kartes izveidošana (2. pielikums)	26
	2.2. Piedāvājamo dzērienu saskaņošana ar bāra uzkodām (3. pielikums)	4
3. Veikt viesu apkalpošanu. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 16)</i>	3.1. Dzērienu piedāvāšana no sagatavotās dzērienu kartes, piedāvājumu veicot angļu valodā	5
	3.2. Viesu izvēlēto, trīs dažādu dzērienu pagatavošana un pasniegšana, apkalpošanu veicot angļu valodā	7
	3.3. Dzērieniem atbilstošu bāra uz kodu piedāvāšana un pasniegšana (3. pielikums)	4
4. Sagatavot un pasniegt izlozēto klasisko kokteili. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 27)</i>	4.1. Klasiskā kokteiļa produktu ielikuma kartes aizpildīšana angļu valodā (4. pielikums)	2
	4.2. Izlozētā klasiskā kokteiļa pagatavošana un pasniegšana viesim	23
	4.3. Norēķina veikšana ar viesi	2
<b>Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits</b>		<b>98</b>

## Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

**1. uzdevums. Rakstiski atbildēt uz jautājumiem par dzērienu un kokteiļu vēsturi, izcelsmi, pasniegšanu, dzērienu apriti, aizpildot atbilžu lapu 1. pielikumā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 25)**

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirami punkti
1.1. Pareizās atbildes izvēle no dotajiem atbilžu variantiem.	Pareizi atzīmēts viens pareizās atbildes variants. (1 punkts par katru pareizu atbildi)	25

**2. uzdevums. Izstrādāt dzērienu karti alus bāram, iekļaujot vismaz piecu dažādu veidu gaišo un trīs dažādu veidu tumšā alus šķirņu zīmolu nosaukumus, vismaz trīs dažādu degvīnu zīmolu nosaukumus, vismaz trīs dažādu viskiju zīmolu nosaukumus, vismaz četru dažādu veidu karstos dzērienus, vismaz sešus dažādu veidu bezalkoholiskos dzērienus, pievienot pārdošanas cenas. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 30)**

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirami punkti
2.1. Alus bāra dzērienu kartes izstrādāšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 26)	Uzrakstīti pieci dažādi gaišā alus šķirnes nosaukumi. (1 punkts par katru pareizi uzrakstītu gaišā alus šķirnes nosaukumu)	5
	Uzrakstīti trīs dažādi tumšā alus šķirnes nosaukumi. (1 punkts par katru pareizi uzrakstītu tumšā alus šķirnes nosaukumu)	3
	Uzrakstīti trīs dažādi degvīna nosaukumi. (1 punkts ar katru pareizi uzrakstītu degvīna nosaukumu)	3
	Uzrakstīti trīs dažādi viskija nosaukumi. (1 punkts par katru pareizi uzrakstītu viskija nosaukumu)	3
	Uzrakstīti četru dažādu veidu karsto dzērienu nosaukumi. (1 punkts par katru pareizi uzrakstītu karstā dzēriena nosaukumu)	4
	Uzrakstīti seši dažādu veidu bezalkoholisko dzērienu nosaukumi. (1 punkts par katru pareizi uzrakstītu bezalkoholisko dzēriena nosaukumu)	6
	Ievērota uzņēmuma specifika.	2
2.2. Piedāvājamo dzērienu saskaņošana ar bāra uzkodām. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Izvēlas trīs uzkodas atbilstoši alum.	1
	Izvēlas trīs uzkodas atbilstoši degvīnam.	1
	Izvēlas trīs uzkodas atbilstoši viskijam.	1
	Izvēlas trīs uzkodas atbilstoši karstajam dzērienam.	1

**3. uzdevums. Veikt viesu apkalpošanu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 16)**

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirami punkti
3.1. Dzērienu piedāvāšana no sagatavotās dzērienu kartes, piedāvājumu veicot angļu valodā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 5)	Piedāvā un raksturo dzērienus.	3
	Lieto angļu valodu.	1
	Lieto profesionālo terminoloģiju.	1
3.2. Viesu izvēlēto, trīs dažādu dzērienu pagatavošana un pasniegšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7)	Izvēlas un sagatavo glāzes (kausus).	2
	Dzērienu servēšana atbilstoši dzēriena veidam, temperatūra.	5
3.3. Dzērieniem atbilstošu bāra	Izvēlas uzkodas atbilstoši dzērienam.	2

uzkodu piedāvāšana un pasniegšana (3. pielikums). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Iesaka un raksturo uzkodas atbilstoši dzērienam.	2
--	--	---

**4. uzdevums. Sagatavot un pasniegt izlozēto klasisko kokteili.** (maksimāli iegūstamais punktu skaits 27)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
4.1. Klasiskā kokteiļa produktu ielikuma kartes aizpildīšana angļu valodā (4. pielikums). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Pareizi aizpilda izlozētā klasiskā kokteiļa produktu ielikuma karti angļu valodā.	2
4.2. Izlozētā klasiskā kokteiļa pagatavošana un pasniegšana viesim. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 23)	Izvēlas un sagatavo glāzes (kausus).	1
	Izvēlas un sagatavo instrumentus, aprīkojumu (šeikeris vai mix glāze, streineris, bāra karote, ledus trauks, ledus standziņas, mērglāzes, glāzes). (1 punkts par katru pareizi izvēlētu un sagatavotu instrumentu)	7
	Izvēlas sastāvdaļas un dekorus saskaņā ar kokteiļu receptūru.	1
	Sagatavo kokteiļa receptūrai atbilstošu dekoru.	1
	Atdzesē glāzes un bāra aprīkojumu (šeikeris, glāze).	2
	Izmanto kokteiļu pagatavošanas metodei atbilstošu atdzesēšanas secību: <b>Mojito</b> (salej visas sastāvdaļas, pieliek ledu, apmaisa un papildina ar gāzētu ūdeni). <b>Margarita</b> (ieliek ledu margaritas glāzē, tad šeikera abās daļās, pēc tam apmaisa ledu margaritas glāzē kā arī šeikera abās daļās, pēc tam no šeikera vienas daļas ledu pilnībā izber, salej tajā visas sastāvdaļas, izber ledu arī no margaritas glāzes, ar streinera palīdzību nokāš izkusušo ūdeni no šeikera otras daļas, ielej kokteili tajā un sašeiko, ar streinera palīdzību nokāš kokteili margaritas glāzē). <b>Daiquiri</b> (ieliek ledu kokteiļu glāzē, tad šeikera abās daļās, pēc tam apmaisa ledu kokteiļu glāzē kā arī šeikera abās daļās, pēc tam no šeikera vienas daļas ledu pilnībā izber, salej tajā visas sastāvdaļas, izber ledu arī no kokteiļu glāzes, ar streinera palīdzību nokāš izkusušo ūdeni no šeikera otras daļas, ielej kokteili tajā un sašeiko, ar streinera palīdzību nokāš kokteili kokteiļu glāzē). <b>Dry Martini</b> (ieliek ledu kokteiļu glāzē, tad mix glāzē, pēc tam apmaisa ledu kokteiļu glāzē kā arī mix glāzē, ar streinera palīdzību nokāš ūdeni no mix glāzes, salej visas sastāvdaļas uz mix glāzē uz ledus, apmaisa, izber pilnībā ledu no kokteiļu glāzes un ar streinera palīdzību nokāš kokteili kokteiļu glāzē).	3
	Izmanto sastāvdaļas atbilstoši receptūrai	5
	Pagatavo kokteili izmantojot atbilstošo metodi	1
	Pievieno dekoru.	2
	4.3. Norēķina veikšana ar viesi (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Sagatavo rēķinu.
	Veic norēķinu ar viesi.	1

## Pareizās atbildes

### 1.1. uzdevums

26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.
1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input checked="" type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input checked="" type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input checked="" type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
2 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>
4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
39.	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.	
1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input checked="" type="checkbox"/>	1 <input checked="" type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input checked="" type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input checked="" type="checkbox"/>	1 <input checked="" type="checkbox"/>	
2 <input checked="" type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	
3 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	
4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	

### 2.1. uzdevums

#### ALUS BĀRA DZĒRIENU KARTE

Dzērienu kartes sadaļa	Dzērieni
Gaišais alus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cēsu premium</li> <li>2. Aldaris Gaišais</li> <li>3. Lāčplēsis gaišais</li> <li>4. Užavas gaišais</li> <li>5. Piebalgas seņču</li> </ol>
Tumšais alus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bauskas Tumšais</li> <li>2. Aldara Porteris</li> <li>3. Valmiermuižas Tumšais</li> </ol>
Degvīns	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trīs graudu degvīns</li> <li>2. Finlandia vodka</li> <li>3. Absolut Vodka</li> </ol>
Viskijs	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tullamore Dew</li> <li>2. Jack Daniels</li> <li>3. Glenfiddich</li> </ol>
Karstais dzēriens	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tēja</li> <li>2. Īru kafija</li> <li>3. Espresso</li> <li>4. Caffee Late</li> </ol>
Bezalkoholiskais dzēriens	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ūdens</li> <li>2. Apelsīnu sula</li> <li>3. Coca cola</li> <li>4. Sprite</li> <li>5. Tēja</li> <li>6. Bezalkoholiskais alus</li> </ol>





## 2.2. uzdevums



### BĀRA UZKODAS

Dzēriens no dzērienu kartes	Uzkodas, kas sader ar dzērienu
Alus	Pikantie sieri Sāļie riekstiņi Sīpolu gredzeni Ķiploku grauzdiņi Kartupeļu pītes
Degvīns	Marinēta siļķe Gaļas plate Sāļie riekstiņi Citrona šķēlīte Konservēti dārzeņi
Viskijs	Citrona šķēlīte Graudzētas mandeles Augļi svaigi Augļi žāvēti Tumšā šokolāde
Karstie dzērieni	Citrona šķēlīte Cepumi Graudzētas mandeles Sāļie riekstiņi Tumšā šokolāde

**Izvēlei dotās uzkodas:** Citrona šķēlīte, laims, karamelizēts apelsīns, vīnogas, greipfrūts, āboli, augļi svaigi, augļi žāvēti, graudzētas mandeles, grauzdēti lazdu rieksti, pikantie sieri, deserta sieri, sāļie riekstiņi, sīpolu gredzeni, ķiploku grauzdiņi, kartupeļu pītes, baltā šokolāde, tumšā šokolāde, šokolāde ar riekstiem, jūras produkti, marinēta siļķe, gaļas plate, konservēti dārzeņi, konservēti augļi, cepumi, medus.

## 4.1. uzdevums

Nr. p.k.	Kokteiļa nosaukums	Produktu ielikums	Pagatavošana	Attēls
1.	<b>Mojito</b>	Longdrink <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 cl White Cuban Rum</li> <li>• ½ Lime</li> <li>• 6 Mint sprigs</li> <li>• 2 teaspoons brown sugar</li> <li>• Soda water</li> </ul>	Muddle mint springs with sugar and lime . Fill glass with crushed ice, pour rum and top with soda water. Garnish with spring of mint leaves and lemon slice. Serve with straw.	
2.	<b>Margarita</b>	All Day Cocktail <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3.5 cl Tequila</li> <li>• 2 cl Cointreau</li> <li>• 1.5 cl Freshly squeezed lime juice</li> </ul>	Pour all ingredients into shaker with ice. Shake well and strain into cocktail glass rimmed with salt (note: Fruit Margarita – blend selected fruit with the above recipe).	

3.	<b>Daiquiri</b>	Before Dinner Cocktail <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4.5 cl White rum</li> <li>• 1.5 cl Sugar cane syrup</li> <li>• 2.5 cl Fresh lime juice</li> </ul>	Shake and fine strain into a cocktail glass. (note: Fruit Daiquiri – blend selected fruit with the above recipe).	
4.	<b>Dry Martini</b>	Before Dinner Cocktail <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 cl Gin</li> <li>• 1 cl Dry Vermouth</li> </ul>	Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain in chilled martini glass. Squeeze oil from lemon peel onto the drink, or garnish with olive.	

### Uzziņu avoti

Bēziņš, G., Bāra ABC. Bārmeņa rokasgrāmata, – Rīga: Jumava, 2007.  
 Dominē, A., Lielā bāra grāmata, – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2010.  
 Reizenbergi Inguss un Andris, Rīgas kokteiļi, Lienes Vilmātes izdevniecība, 2017.  
 Dominē, A., The World of Spirits and Cocktails, h.f.ulmann, 2013.  
 Lielais bārmeņu kurss. [skatīts 2020. gada 15. decembrī]. Pieejams: <https://bar.lv>  
 IBA [skatīts 2020. gada 15. decembrī]. Pieejams: <https://iba-world.com>