

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

Profesionālā kvalifikācija "Viesmīlis"

3. profesionālās kvalifikācijas līmenis

EKSĀMENA PROGRAMMA

Eksāmena mērķis

Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences profesionālajā kvalifikācijā "Viesmīlis" atbilstoši profesijas standarta prasībām.

Eksāmena adresāts

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

Eksāmena darba uzbūve

Eksāmenam ir divas daļas – teorētiskā daļa un praktiskā daļa.

Teorētiskā daļa

Teorētiskajā daļā pārbauda eksaminējamā zināšanas ar rakstisku pārbaudes darbu.

Teorētiskās daļas pārbaudes darba apjoms, izpildes laiks un maksimāli iegūstamais punktu skaits:

Teorētiskās daļas izpildes laiks (min)	Teorētiskās daļas uzdevumu skaits (kopā)	Paaugstinātas grūtības pakāpes uzdevumu skaits (no kopējā)	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
100	80	10	100

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena teorētiskās daļas pārbaudes darba saturu veido atbilstoši eksāmena teorētiskās daļas pārbaudes darba matricai:

Nr.p.k.	Pārbaudāmās zināšanas	Uzdevumu skaits
1.	Restorāna darba vides organizēšana	13/2
2.	Galda klāšana	12/3
3.	Viesu uzņemšana un apkalpošana	15/5
4.	Ēdienu un dzērienu kartes, tehnoloģiskā dokumentācija, pārtikas produktu zinības	15/0
5.	Saskarsme un ētika	10/0
6.	Darba drošība, sanitārija, higiēna	5/0
	Kopā:	70/10

Praktiskā daļa

Praktiskajā daļā pārbauda eksaminējamā profesionālās kompetences ar praktiskiem uzdevumiem, kas atbilst profesijas standarta prasībām.

Praktiskajā daļā maksimāli iegūstamais punktu skaits – 200.

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

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena praktiskās daļas pārbaudes darba saturu veido atbilstoši eksāmena praktiskās daļas pārbaudes darba matricai:

Nr. p.k.	Pārbaudāmās būtiskās prasmes un profesionālās kompetences	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1.	Spēja sagaidīt viesus, izprast to vēlmēs un nodrošināt to izpildi saskaņā ar uzņēmuma standartiem. Spēja pieņemt un noformēt pasūtījumu, nodot to izpildei virtuves un bāra personālam.	50
2.	Spēja klāt galdus ikdienas ēdienreizēs, banketos un svinībās, izmantot galda klāšanas un dekorēšanas inventāru atbilstoši ēdienkartei, dzērienu kartei, pasākuma veidam un viesu vēlmēm.	50
3.	Spēja pārdot uzņēmuma pakalpojumus – sniegt informāciju, ieteikt un raksturot viesiem piedāvātos ēdienus un dzērienus, to saderību un lietošanas specifiku, piedāvāt un ieteikt uzņēmuma īpašos piedāvājumus.	50
4.	Spēja pasniegt ēdienus un dzērienus, ievērojot viesu apkalpošanas standartus.	30
5.	Spēja raksturot, noteikt un lietot nepieciešamos produktus, materiālus un tehnoloģiskās iekārtas viesu apkalpošanas procesā.	20
Kopā:		200

Praktiskās daļas pārbaudes darba izpildes laiks ir 80 minūtes.

Eksāmena norisei nepieciešamais aprīkojums, palīgīdzekļi un telpas

Eksāmena teorētisko daļu veic ar zilu vai melnu pildspalvu. Labojumiem nedrīkst lietot korektoru. Zīmuli drīkst lietot tikai zīmējumos.

Eksāmena praktiskās daļas norisei nepieciešams:

Mācību restorāna telpas (speciāli aprīkota mācību klase, viesu apkalpošanas mācību laboratorija), galdi, krēsli, servanti, palīggaldi, galdauti, salvetes, darba salvetes un dvieļi trauku pulēšanai, paplātes, trauki, glāzes, galda piederumi galda servēšanai, ēdienu sagatavošanai, pasniegšanai, kafijas pagatavošanas aparāts, kafijas dzirnaviņas, trauki karstā dzēriena pasniegšanai, produkti karstā dzēriena pagatavošanai un pasniegšanai, produkti praktiskās daļas 3.uzdevuma veikšanai; ziedi galda dekorēšanai, galda noformējuma elementi, darba vietas uzkopšanas sanitāri higiēniskie līdzekļi un darba inventārs, darba apģērbs un individuālie aizsardzības līdzekļi.

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

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

Eksāmena vērtēšanas kārtība

Eksāmena darbus vērtē eksaminācijas komisija.

Eksāmena teorētiskajā daļā pareizu atbilžu izvēles uzdevuma atbildi vērtē ar 1 punktu.
 Eksāmena teorētiskās daļas paaugstinātas grūtības pakāpes uzdevuma atbildi vērtē ar 0 līdz 3 punktiem.

Eksāmena teorētiskās daļas uzdevumu atbildes un praktiskās daļas darbus vērtē atbilstoši eksaminācijas institūcijas izstrādātajiem vērtēšanas kritērijiem.

Eksāmena teorētiskajā un praktiskajā daļā iegūtais kopējais punktu skaits nosaka vērtējumu ballēs pēc šādas skalas:

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

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

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

PKE teorētiskās daļas matrica
Profesionālā kvalifikācija "Viesmīlis"

N.p. k.	Pārbaudāmās zināšanas vai zināšanu grupas	Zināšanu grupas īpatsvars (%)	Atbilžu izvēles uzdevumu skaits pārbaudes darbā	Paaugstinātās grūtības uzdevumu skaits pārbaudes darbā	Atbilžu izvēles uzdevumu skaits uzdevumu bankā	Paaugstinātās grūtības uzdevumu skaits uzdevumu bankā
1.	Restorāna darba vides organizēšana	19	13	2	131	20
2.	Galda klāšana	17	12	3	130	30
3.	Viesu uzņemšana un apkalpošana	21	15	5	152	50
4.	Ēdienu un dzērienu kartes, tehnoloģiskā dokumentācija, pārtikas produktu zinības	21	15		150	
5.	Saskarsme un ētika	14	10		120	
6.	Darba drošība, sanitārija, higiēna	7	5		50	
Kopā:			70	10	733	100

Nr.	Uzdevums	Atbilžu varianti
1.1.	Kāpēc restorāna ražošanas telpās nepieciešama racionāla iekārtu izvietošana?	1. Tas veicina darbinieku pārvietošanos no vienas vietas uz otru 2. Tas uzlabo darba disciplīnu uzņēmumā 3. Tas veicina darba dalīšanu starp darbiniekiem 4. Tas uzlabo darba organizāciju un samazina darbinieku pārvietošanos
1.2.	Kuras ēdināšanas uzņēmumu telpas ir paredzētas apmeklētāju apkalpošanai?	1. Vestibils, garderobe, tirdzniecības zāle 2. Virtuve, banketu zāle, tualetes 3. Siltummezgls, grāmatvedība, dušas telpa 4. Karstais cehs, ekspedīcija, vėjteris
1.3.	Kuri ir atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumi, atbilstoši Pārtikas un veterinārā dienesta klasifikācijai?	1. Skolu un bērnudārzu ēdnīcas 2. Sanatoriju, slimnīcu ēdināšanas uzņēmumi 3. Lielu ražošanas uzņēmumu ēdināšanas iestādes, kas nodarbojas ar strādājošā personāla ēdināšanu 4. Ēdināšanas uzņēmumi, kas izvietoti publiskās ēkās un to darbības laikā brīvi pieejami jebkuram apmeklētājam
1.4.	Kādu augstumu nedrīkst pārsniegt restorāna krēsla atzveltne, lai neapgrūtinātu viesmīļa darbu?	1. 100 cm 2. 80 cm 3. 50 cm 4. 30 cm
1.5.	Kuras ražošanas telpas ēdināšanas uzņēmumos būtu jāizvieto tuvāk tirdzniecības zālei?	1. Noliktavu bloku, auksto cehu 2. Karsto cehu, auksto cehu 3. Sakņu cehu, karsto cehu 4. Noliktavu, sakņu cehu
1.6.	Kāds ir optimālais restorāna galdu augstums?	1. 900 mm līdz 1000mm 2. 800mm līdz 860 mm 3. 760mm līdz 780mm 4. 650mm līdz 680mm
1.7.	Kuri ir slēgta tipa ēdināšanas uzņēmumi, atbilstoši Pārtikas un veterinārā dienesta klasifikācijai?	1. Ēdināšanas uzņēmumi viesnīcās un viesu mājās 2. Ēdināšanas uzņēmumi, kas izvietoti transporta līdzekļos 3. Lielu ražošanas uzņēmumu ēdināšanas iestādes, kas nodarbojas ar strādājošā personāla ēdināšanu 4. Ēdināšanas uzņēmumi, kas izvietoti publiskās ēkās un to darbības laikā brīvi pieejami jebkuram apmeklētājam
1.8.	Kāds ir optimālais augstums bāra letei ēdināšanas uzņēmumā?	1. Viesiem – 1,5 m, darba virsma – 0,75 m 2. Viesiem – 1,3 m, darba virsma – 0,80 m 3. Viesiem – 1,2 m, darba virsma – 0,90 m 4. Viesiem – 1,0 m, darba virsma – 1,10 m
1.9.	Pie kādas ēdināšanas uzņēmumu grupas pieder vilcienu restorāni, atbilstoši Pārtikas un veterinārā dienesta klasifikācijai ?	1. Slēgta tipa ēdināšanas uzņēmumi 2. Atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumi 3. Ēdināšanas uzņēmumi transporta līdzekļos 4. Ēdināšanas uzņēmumi viesnīcās
1.10.	Kurš no ēdināšanas uzņēmumiem ietilpst specializēto uzņēmumu grupā?	1. Bistro 2. Saldējuma kafejnīca 3. Bērnudārza ēdnīca 4. Lidostas kafejnīca
1.11.	Kuras siltuma iekārtas izvieto sadales līnijās?	1. Marmītus, termogaldus, termovitrīnas, sadales galdus 2. Marmītus, termogaldus, termovitrīnas, apmeklētāju šķīvju sildītājus 3. Termogaldus, termovitrīnas, apmeklētāju šķīvju sildītājus, pankūku cepšanas pannas 4. Marmītus, termogaldus, termovitrīnas, cepeškrāsnis
1.12.	Kam paredzētas aukstās letes-vitrīnas?	1. Produktu sasaldēšanai, uzglabāšanai 2. Produktu uzglabāšanai līdz termiskai apstrādei 3. Gatavās produkcijas demonstrācijai, uzglabāšanai 4. Gatavās produkcijas ilgstošai uzglabāšanai

1.13.	Kuras ir bāra iekārtas?	1. Mikseris, blenderis, kafijas automāts 2. Mikseris, kases aparāts, plīts 3. Mikseris, blenderis dārzeņu griezējs 4. Mikseris, konvektkrāsns, kafijas automāts
1.14.	Kādam nolūkam lieto blenderi?	1. Produktu blanšēšanai 2. Produktu sasmalcināšanai 3. Produktu dozēšanai 4. Sulu izspiešanai
1.15.	Kas ir aukstumaģenti?	1. Aukstumiekārtu veids 2. Vielas ar zemu iztvaikošanas temperatūru 3. Ierīce ledus iegūšanai 4. Ierīce aukstumiekārtas temperatūras regulēšanai
1.16.	Kāds ir piemērotākais furšeta vai bufetes tipa galda augstums?	1. No 90 cm līdz 100 cm 2. No 80cm līdz 85 cm 3. No 110 cm līdz 120 cm 4. No 75 cm līdz 95 cm
1.17.	Kādu ledus veidu izmanto, gatavojot kokteiļus blenderī?	1. Fantāzijas ledu 2. Koblerledu 3. Ledus kubiņus 4. Smalko ledu
1.18.	Kāds ir bāra karotes tilpums?	1. 10 cl 2. 5 cl 3. 0,5 cl 4. 1 cl
1.19.	Kādu instrumentu izmanto, lai atdalītu kokteili no ledus?	1. Bāra karoti 2. Streineri 3. Bāra nazi 4. Ledus standziņas
1.20.	Kas ir servants?	1. Galds netīro trauku novietošanai 2. Viesmīļa palīggalds 3. Ēdiena flambēšanas vieta 4. Viesmīļa atpūtas vieta
1.21.	Kur pareizi novietot ledusskapi bārā?	1. Blakus apsildes radiatoriem 2. Cieši pie sienas 3. Vismaz 10 cm no sienas 4. Blakus siltumiekārtām
1.22.	Kas jādara ar elektroiekārtām pirms tīrīšanas?	1. Jāizslēdz, jāatvieno no elektrotīkla 2. Jānoregulē ātrumi, jādarbina 3. Jādarbina tukšgaitā 4. Jāizslēdz, jāieeļļo
1.23.	Kāдай jābūt produktu temperatūrai pirms ievietošanas aukstumkamerā?	1. No +10 °C līdz +15 °C 2. No +18 °C līdz + 20 °C 3. No +25 °C līdz 30 °C 4. No + 30 °C līdz + 40 °C
1.24.	No kādas vielas iegūst "sausu ledu"?	1. No nātrija hlorīda 2. No ogļskābās gāzes 3. No etiķskābes 4. No slāpekļa dioksīda
1.25.	Kādam nolūkam paredzēts ledus ģenerators?	1. Sulas dzesēšanai 2. Sulas sasaldēšanai 3. Ledus ražošanai 4. Alus dzesēšanai
1.26.	Kurš telpu tīrīšanas veids aizņem vismazāk laika?	1. Telpu speciālā tīrīšana 2. Telpu ģenerālā tīrīšana 3. Telpu ikdienas tīrīšana 4. Telpu ātrā tīrīšana

1.27.	Kurš no telpu uzkopšanas veidiem ir visdarbietilpīgākais?	1. Telpu speciālā tīrīšana 2. Telpu ģenerāltīrīšana 3. Telpu ikdienas tīrīšana 4. Telpu ātrā tīrīšana
1.28.	Kas jāievēro, strādājot ar tīrīšanas līdzekļiem?	1. Tīrīšanas līdzekļa cena 2. Tīrīšanas līdzekļa fasējums 3. Tīrīšanas līdzekļa etiķetes krāsa 4. Tīrīšanas līdzekļa lietošanas instrukcija
1.29.	Kāda nozīme ir šādam simbolam uz mazgāšanas un tīrīšanas līdzekļu etiķetēm? 	1. Kairinošs 2. Kodīgs 3. Kaitīgs 4. Toksisks
1.30.	Kādi ir galvenie ķīmisko tīrīšanas līdzekļu lietošanas noteikumi?	1. Pirms lietošanas sakratīt, tikai tad lietot 2. Izlasīt instrukciju, ievērot dozēšanu 3. Turēt noslēgtu, glabāt tumšā vietā 4. Sertificēt, turēt ventilētā vietā
1.31.	No kā atkarīgas traipu tīrīšanas darbības tekstila izstrādājumiem?	1. No auduma sastāva un traipa veida 2. No pieejamajiem traipu tīrīšanas līdzekļiem 3. No citu darbinieku ieteikumiem 4. No tīrīšanas līdzekļa instrukcijas
1.32.	Kas jāievēro, tīrot elektroierīces?	1. Jāizlasa lietošanas pamācība 2. Jāuzvelk speciāls aizsargtērps 3. Jāizslēdz ierīce un atbilstoši pamācībai jānotīra 4. Pirms tīrīšanas ierīce jāatslēdz no elektrotīkla
1.33.	Kas ir jāizdara pirms uzsākt grīdas mazgāšanu koplietošanas telpās?	1. Jābrīdina viesi par slapjas grīdas iespējamību 2. Uz grīdas jānovieto zīme "uzmanību, slidens" 3. Jāuzceļ krēsli uz galdiem, lai netraucē 4. Jāatbrīvo telpa no viesiem un personāla
1.34.	Kādas uzkopšanas elektroierīces izmanto restorāna telpu tīrīšanai?	1. Putekļu sūcēju, grīdu mazgāšanas ierīci, pulētāju 2. Spaini ar ūdeni, putekļu sūcēju, birsti 3. Robotu-tīrītāju, putekļu slotiņu 4. Veļasmašīnu, putekļu sūcēju, pulētāju
1.35.	Kas ietilpst zaļo augu ikdienas aprūpē restorāna telpās?	1. Mēslošana un laistīšana 2. Laistīšana un rasināšana 3. Apgrīšana un rasināšana 4. Putekļu slaucīšana
1.36.	Kāda aprūpe nepieciešama apgaismes ķermeņiem un lampām restorāna zālē?	1. Mazgāšana ar rokas dušu 2. Vēdināšana un slaucīšana 3. Putekļu slaucīšana, spuldžu nomaiņa 4. Spuldžu nomaiņa, dezinfekcija
1.37.	Kāda nozīme ir šādam simbolam uz mazgāšanas un tīrīšanas līdzekļu etiķetēm? (Xn) 	1. Kairinošs 2. Kodīgs 3. Kaitīgs 4. Toksisks
1.38.	Kāds sagatavošanas veids nepieciešams traukiem, glāzēm un piederumiem pirms galdu klāšanas?	1. Mazgāšana, slaucīšana 2. Šķirošana, mazgāšana 3. Pulēšana, spodrināšana 4. Slaucīšana, sakārtošana
1.39.	Kā pareizi spodrina glāzes?	1. Slauka ar salveti, stipri beržot 2. Lieto trauku ar karstu ūdeni un auduma salveti 3. Pārslauka, iepūšot elpu glāzē 4. Izmanto speciālu pulēšanas šķīdumu

1.40.	Kurš uzņēmumā ir atbildīgs par inventarizācijām atbilstoši MK 2003. gada 21. oktobra noteikumiem Nr.585 "Noteikumi par grāmatvedības kārtošānu un organizāciju"?	1. Grāmatvedis 2. Uzņēmuma vadītājs un grāmatvedis 3. Uzņēmuma vadītājs 4. Visi uzņēmuma darbinieki
1.41.	Kādam nolūkam ēdināšanas uzņēmumos izmanto produktu pasūtījuma veidlapu?	1. Produktu daudzuma aprēķināšanai plānotajam pasākumam 2. Preču pasūtīšanai un iepirkšanai no piegādātājfīrmām 3. Lai noteiktu, kādus ēdienus gatavos 4. Lai noteiktu, cik produktu ir noliktavā
1.42.	Kā numurē invetarizācijas dokumentu, ja tas noformēts uz divām vai vairākām lapām (lappusēm)?	1. Sākot ar 1. lapu 2. Sākot ar 2. lapu 3. Sākot ar 3. lapu 4. Lapas nenumurē
1.43.	Kur tiek reģistrēti dokumenti pēc preces pieņemšanas?	1. Dokumentu reģistrācijas aktos vai elektroniski 2. Pavadzīmju reģistrācijas žurnālos vai elektroniski 3. Pavadzīmju reģistrācijas arhīvos 4. Stingrās uzskaites dokumentos
1.44.	Pēc cik ilga laika ir jāapkopo inventarizācijas rezultāti?	1. Ne vēlāk kā 10 dienas pēc inventarizācijas 2. Ne vēlāk kā 14 dienas pēc inventarizācijas 3. Ne vēlāk kā 20 dienas pēc inventarizācijas 4. Ne vēlāk kā 30 dienas pēc inventarizācijas
1.45.	Kā sauc ražošanas telpu, kurā notiek ēdiena galīgā termiskā apstrāde?	1. Karstais cehs 2. Aukstais cehs 3. Pirmapstrādes telpa 4. Gaļas cehs
1.46.	Kā viesmīlis pasniedz rēķinu viesim?	1. Noliek uz galda malas 2. Pārloka un pasniedz uz šķīvīša, paplātes 3. Pasniedz atklātā veidā uz paplātes, rokās viesim 4. Iedod viesim rokās
1.47.	Kādi rēķina apmaksas veidi iespējami viesiem?	1. Skaidrā naudā, ar kredītkarti 2. Skaidrā naudā, atstājot mantas ktlā 3. Ar kredītkarti, izrakstot čeku 4. Ar garantijas vēstuli
1.48.	Pēc kāda signāla viesmīlim jāsaprot, ka viesi vēlas saņemt rēķinu?	1. Viesi sakārto galda piedrumus 2. Viesi izliek naudas maciņu uz galda 3. Viesi nemierīgi skatās apkārt, ceļas kājās 4. Viesis dod zīmi vai pasauc viesmīli
1.49.	Kā viesmīlim jāizraksta rēķins, ja pie galda ir četri viesi, kas atnākuši kopā?	1. Katram viesim izraksta atsevišķu rēķinu 2. Visiem viesiem izraksta vienu kopīgu rēķinu 3. Pa diviem viesiem kopā divus rēķinus 4. Noskaidro pie viesiem, kā izrakstīt rēķinu
1.50.	Kā sauc čeku, ko kases aparāts izdrukā pēc rēķina pieprasījuma?	1. Kases čeks 2. Rēķins 3. Pirmčeks 4. Norēķinu čeks
1.51.	Kur ēdināšanas uzņēmumā jāatrodas kases žurnālam?	1. Šefpavāra darba vietā 2. Valsts ieņēmumu dienestā 3. Kases aparāta lietošanas vietā 4. Grāmatveža darba vietā
1.52.	Kāds dokuments jā sastāda, lai noformētu dienas ieņēmumus uzņēmuma kasē?	1. Maksājuma uzdevums 2. Kases izdevumu orderis 3. Avansa norēķins 4. Kases ieņēmumu orderis
1.53.	Kāds dokuments jā sastāda, lai no uzņēmuma konta bankā pārskaitītu naudu uz citu uzņēmuma kontu?	1. Kases izdevumu orderis 2. Maksājuma uzdevums 3. Skaidras naudas iemaksas pieteikums 4. Kases grāmata

1.54.	Kā tiek labotas kļūdas kases un naudas dokumentos?	1. Ar korektūras metodi 2. Ar sarkanā "storno" metodi 3. Kļūdaini dokumenti tiek anulēti 4. Ar papildu grāmatojuma metodi
1.55.	Cik ilgi uzņēmuma arhīvā tiek uzglabāta izlietota stingrās uzskaites un atskaites kvīšu grāmatiņa?	1. 3 gadus 2. 4 gadus 3. 5 gadus 4. 10 gadus
1.56.	Cik bieži var veikt "Z" atskaites izdruku?	1. Vairākas reizes dienā 2. Vienu reizi mēnesī 3. Vienu reizi dienā 4. Pēc vajadzības
1.57.	Cik bieži var veikt "X" atskaites izdruku?	1. 2 reizes dienā 2. 1 reizi mēnesī 3. 1 reizi dienā 4. Pēc vajadzības
1.58.	Kas veic kases aparāta programmēšanu?	1. Uzņēmuma darbinieks 2. Darba devējs 3. Valsts darba inspekcija 4. Kases aparātu servisa darbinieks
1.59.	Ko nozīmē elektroniskā kases aparāta darba režīms "X"?	1. Pirkuma reģistrācija 2. Programmēšana 3. Atskaišu izdruka ar informāciju bez dzēšanas uz "0" 4. Atskaišu izdruka ar informācijas dzēšanu uz "0"
1.60.	Ko nozīmē elektroniskā kases aparāta darba režīms "Z"?	1. Programmēšanas režīms 2. Atskaišu izdrukas režīms bez informācijas dzēšanas uz "0" 3. Preces reģistrācijas režīms 4. Atskaišu izdrukas režīms ar informācijas dzēšanas uz "0"
1.61.	Kur ir jāreģistrē kases aparāts?	1. Nekur nav jāreģistrē 2. Jāreģistrē uzņēmumu reģistrā 3. Jāreģistrē pagasta valdē 4. Jāreģistrē Valsts ieņēmumu dienestā
1.62.	Kas jādara ar kases aparāta čeka dublējošo lenti?	1. Var izmest papīrgrozā 2. Jāuzglabā vienu gadu 3. Jāuzglabā trīs gadus 4. Jāuzglabā piecus gadus
1.63.	Kas uzglabājas kases aparāta atmiņā un nekad netiek no tās izdzēsts?	1. Datums 2. Puksteņlaiks 3. Čeka logo 4. Grand summa
1.64.	Kādus ēdināšanas uzņēmuma rekvizītus norāda kases čekā saskaņā ar likuma "Par grāmatvedību" 7.pantu?	1. Nosaukumu, telefonu, adresi 2. Datumu, laiku, kases numuru 3. Nosaukumu, adresi, reģistrācijas numuru 4. Nosaukumu, adresi, personas kodu
1.65.	Kāda informācija jānorāda rēķinā?	1. Ēdiena nosaukums, porciju skaits, porciju cena, kopējā summa 2. Ēdiena nosaukums, ēdiena sastāvdaļas, porciju cena, kopējā summa 3. Ēdiena sastāvdaļas, porciju skaits, porciju cena, kopējā summa 4. Ēdiena nosaukums, porciju iznākums, porciju cena, kopējā summa
1.66.	Kam organizācijā ir tiesības apliecināt dokumenta atvasinājuma pareizību ar savu parakstu?	1. Kancelejas vadītājam 2. Organizācijas vadītājam vai tā pilnvarotai personai 3. Jebkurai amatpersonai 4. Personai, pie kuras glabājas organizācijas zīmogs

1.67.	Kas ir elektroniskais dokuments?	1. Elektronisks apliecinājums, kas saista elektroniskā paraksta pārbaudes datus ar parakstītāju un kalpo parakstītāja identitātes noteikšanai
		2. Elektroniski dati, kas pievienoti elektroniskajam dokumentam
		3. Jebkuri elektroniski nosūtīti vai saņemti dati, kas nodrošina iespēju tos izmantot kādas darbības veikšanai, tiesību īstenošanai un aizsardzībai
		4. Jebkuri elektroniski radīti, uzglabāti, nosūtīti vai saņemti dati, kas nodrošina iespēju tos izmantot kādas darbības veikšanai, tiesību īstenošanai un aizsardzībai
1.68.	Kādā veidā pārtikas produkti tiek piesārņoti ar smagajiem metāliem?	1. No gaisa, ūdens, izplūdes un rūpnieciskām gāzēm
		2. No lauksaimniecības minerālmēsliem, pesticīdiem
		3. No mazgāšanas līdzekļiem
		4. No produktu apstarošanas, lai konservētu
1.69.	Kura pārtikas produktu grupa visvairāk uzņem nitrātus no apkārtējās vides?	1. Dārzeņi, augļi
		2. Gaļas produkti
		3. Piena produkti
		4. Dzeramais ūdens
1.70.	Kādā ceļā pārtikas produktos nonāk antibiotikas kā pārtikas piesārņojums?	1. Nepareizas transportēšanas laikā
		2. No veterinārijā lietotiem preperātiem
		3. Nepareizas termiskās apstrādes laikā
		4. No inficēta ēdināšanas uzņēmuma personāla
1.71.	Kuri smagie metāli piesārņo pārtikas produktus no apkārtējās vides?	1. Nātrijs, kālijs, hlors
		2. Svins, dzīvsudrabs, mangāns, kadmijs
		3. Broma, fosfors, hlors, ūdeņradis, cinks
		4. Hēlijs, fluors, bors, sērs, skābeklis
1.72.	Kādos produktos visbiežāk tiek konstatēts paaugstināts dioksīnu saturs?	1. Jūras zivīs, olās, gaļas produktos
		2. Pienā un piena produktos
		3. Saknēs, salātos, tomātos un citos dārzeņos
		4. Dzeramajā ūdenī, minerālūdenī
1.73.	Kādos produktos visbiežāk tiek konstatēts paaugstināts benzopirēna saturs?	1. Olās un produktos no olu pulvera
		2. Pienā un piena produktos
		3. Saknēs, salātos, tomātos un citos dārzeņos
		4. Kūpinātos zivju un gaļas produktos
1.74.	Kādas vielas pārtikas produktiem pievieno ražotāji, lai pagarinātu produktu uzglabāšanas laiku?	1. Emulgatorus
		2. Konservantus
		3. Garšas pastiprinātājus
		4. Krāsvielas
1.75.	Kurš no pārtikā lietotajiem produktiem īpaši daudz uzņem smagos metālus un radioaktīvos elementus?	1. Saldūdens zivis
		2. Siltumnīcās audzēti dārzeņi
		3. Savvaļas sēnes
		4. Zosu olas
1.76.	Kā Eiropas Savienībā pieņemts apzīmēt vielas, ko pievieno pārtikas produktiem, lai uzlabotu to garšu, izskatu un realizācijas laiku?	1. Ar burtu E un skaitli
		2. Ar dakšīnu un nazīti
		3. Ar zaļo karotīti
		4. Ar lielo burtu P
1.77.	Kā sauc infekcijas slimību, ko izraisa parazīti, kas sastopami medījumu vai mājas cūku gaļā?	1. Difilobotrioze
		2. Enterobiāze
		3. Himenolepidoze
		4. Trihineloze
1.78.	Cik ilgā laikā jāreģistrē prežu pavadzīmes preču reģistrā ēdināšanas uzņēmumā?	1. Preču saņemšanas dienā
		2. Divu dienu laikā pēc preču saņemšanas
		3. Nedēļas laikā pēc preču saņemšanas
		4. Mēneša laikā pēc preču saņemšanas
1.79.	Kādu produktu tirdzniecībai ēdināšanas uzņēmumos ir nepieciešama licence?	1. Bezalkoholisko dzērienu
		2. Alkoholisko dzērienu
		3. Kafijas un tējas
		4. Ekoloģisko produktu

1.80.	Kādā dokumentā norāda precizētos faktiskos datus par preču piegādi, ja preču saņemšanas vietā tiek konstatēts, ka piegādāto preču nosaukums, daudzums vai kvalitāte atšķiras no preču piegādes dokumentā norādītā?	1. Pavadvēstulē 2. Aktā par preču piegādi 3. Rīkojumā par piegādi 4. Citā pavadzīmē
1.81.	Kas ietilpst mazvērtīgā inventāra grupā?	1. Plītis, cepšanas krānis 2. Sadales dēļi, naži, lāpstīņas 3. Kafijas automāts, ledus ģenerators 4. Pārtikas produkti, dzērieni
1.82.	Kas ietilpst pamatlīdzekļu grupā?	1. Plītis, cepšanas krānis 2. Sadales dēļi, naži, lāpstīņas 3. Šķīvji, glāzes, galda veļa 4. Pārtikas produkti, dzērieni
1.83.	Ko Valsts ieņēmumu dienests var pārbaudīt ēdināšanas uzņēmumā?	1. Ugunsdzēsības instrukcijas un evakuācijas plānu 2. Darbinieku valodas prasmes 3. Sanitārās grāmatiņas 4. Grāmatvedības dokumentus
1.84.	Cik eksemplāros sastāda preču pavadzīmi- rēķinu?	1. 1 eksemplārā 2. 2 eksemplāros 3. 3-4 eksemplāros 4. 5-6 eksemplāros
1.85.	Kad ēdināšanas uzņēmumā tiek izmantots avansa norēķins?	1. Pamatojot skaidras naudas izlietojumu 2. Veicot ieņēmumu uzskaiti 3. Pieņemot pasūtījumu no klienta 4. Noformējot iepirkto preci no zemnieka
1.86.	Kādā gadījumā veic izlases veida inventarizāciju?	1. Mainoties firmas īpašniekam 2. Nododot maiņu citam darbiniekam 3. Pirms gada pārskata iesniegšanas 4. Reorganizējot uzņēmumu
1.87.	Kādā gadījumā veic pilnu inventarizāciju?	1. Mainoties materiāli atbildīgam darbiniekam 2. Nododot maiņu citam darbiniekam 3. Pirms gada pārskata iesniegšanas 4. Aizdomu gadījumos par krāpšanu
1.88.	Kas nosaka inventarizācijas komisijas sastāvu?	1. Uzņēmuma vadītājs ar rīkojumu 2. Atbildīgā persona 3. Uzņēmuma šefpavārs mutiski 4. Uzņēmuma grāmatvedis
1.89.	Cik eksemplāros sastāda inventarizācijas sarakstu pie atbildīgo personu maiņas?	1. Vienā eksemplārā 2. Divos eksemplāros 3. Trijos eksemplāros 4. Četros eksemplāros
1.90.	Par ko ir jāpārlicinās pirms inventarizācijas sākšanas ēdināšanas uzņēmumā?	1. Par uzņēmuma vadītāja klātbūtni 2. Par svaru un mērīšanas ierīču precizitāti 3. Par uzņēmuma durvju noslēgšanu 4. Par noliktavu aizzīmogošanu
1.91.	Kas ir jāiekļauj dokumenta norakstā?	1. Dokumenta teksts, sākot ar virsrakstu un beidzot ar parakstu 2. Nepieciešamā dokumenta teksta daļa 3. Dokumenta oriģināla pamatteksts un galvenie rekvizīti 4. Visa dokumenta oriģināla informācija
1.92.	Kurā lietvedības dokumentā var lietot tiešo runu?	1. Rīkojumos 2. Vēstulēs 3. Protokolos 4. Līgumos
1.93.	Kurai pārvaldes dokumentu grupai pieder ugunsdrošības instrukcija?	1. Rīkojuma dokumentiem 2. Personāla dokumentiem 3. Sarakstes dokumentiem 4. Organizatoriskajiem dokumentiem

1.94.	Kurš no drošības noteikumiem jāievēro, strādājot ar blenderi-krūzi ?	1. Jāpārlicinās, ka vāks ir cieši noslēgts 2. Ar produktiem jāpiepilda 2/3 no blendera tilpuma 3. Vispirms jādarbina tukšgaitā 4. Daļa no produktiem iepriekš jāsamalcina
1.95.	Kurš no drošības noteikumiem jāievēro, strādājot ar rokas blenderi?	1. Jāpārlicinās, ka darba asmeņi ir pietiekoši asi 2. Nedrīkst tīrīt darba asmeņus, pirms iekārta atslēgta no strāvas 3. Rokas blenderis jāiedarbina tukšgaitā, lai pārlicinātos par ātrumu 4. Daļa produktu iepriekš jāsamalcina
1.96	Kāda veida trauku mazgājamās mašīnas izmanto bārā?	1. Periodiskas darbības trauku mazgājamās mašīnas 2. Nepārtrauktas darbības trauku mazgājamās mašīnas 3. Tunelveida trauku mazgājamā mašīnas 4. Sadzīves trauku mazgājamās mašīnas
1.97.	Kāds temperatūras diapazons ir aukstuma iekārtām-vīna skapjiem?	1. No 0 °C līdz +5 °C 2. No 0 °C līdz +20 °C 3. No +5 °C līdz +18 °C 4. No +14 °C līdz +20 °C
1.98	Kādam mērķim paredzēta iekārta-tosteris?	1. Augļu žāvēšanai 2. Grauzdētu maiziņu pagatavošanai 3. Grilētu ēdienu pagatavošanai 4. Vafeļu cepšanai
1.99.	Kādus traukus drīkst izmantot ēdienu ievietošanai mikroviļņu krāsnī?	1. Metāla, plastmasas, stikla traukus 2. Fajansa traukus ar metāla apmali, stikla traukus 3. Plastmasas traukus ar metāla aizdari, fajansa un māla traukus 4. Stikla, keramikas, porcelāna traukus bez metāliskas apdares
1.100.	Kā iedala iekārtas ēdināšanas uzņēmumos?	1. Mehāniskās, siltuma, aukstuma iekārtas 2. Siltuma, mehāniskās iekārtas, dārzu tīrītāji 3. Cepšanas aparāti, trauku mazgājamās mašīnas 4. Mehāniskās, aukstuma iekārtas, plītis, pannas
1.101.	Cik bieži jāveic kafijas automāta apkope?	1. Atbilstoši ražotāja instrukcijām 2. Reizi nedēļā 3. Darba dienas beigās 4. Pēc katras lietošanas reizes
1.102.	Kādā gadījumā dokumenta datumu var rakstīt pēc dokumenta teksta?	1. Sarakstes dokumentos 2. Fiziskas personas izstrādātajos dokumentos 3. Ja dokumentā datumam nav speciāli norādītas vietas 4. Ja datumu raksta teksta veidā
1.103.	Kur novieto paliktni ar traukiem pēc mazgāšanas procesa trauku mazgājamajā mašīnā?	1. Paliktni neizņem, bet atstāj mašīnā nožūt 2. Paliktni novieto uz mašīnas virsmas 3. Paliktni novieto uz palīggalda vai plaukta 4. Paliktni novieto uz atvērtām mašīnas durvīm
1.104.	Kādu bāra inventāru sauc par pičeru (pitcher) ?	1. Trauku ledus uzglabāšanai 2. Šeikera veidu 3. Sietiņu ledus atdalīšanai no kokteiļa 4. Nerūsējošā tērauda kanniņu pienam
1.105.	Kādam nolūkam bārā izmanto bāra stampiņu?	1. Ogu biezeņa pagatavošanai saldējuma kokteiļiem 2. Dažādu produktu saspiešanai (sapresēšanai) kokteiļi 3. Ledus sasmalcināšanai 4. Riekstu saspiešanai un sasmalcināšanai
1.106.	Kādam mērķim bārā paredzētas mērglāzes?	1. Šķidru komponentu mērīšanai 2. Birstošu komponentu mērīšanai 3. Labāka iespaida radīšanai gatavojot kokteiļus 4. Pretenziju novēršanai no klientu puses

1.107.	Kādu darbību bārā veic ar rokas sulu spiedi (squeezer)?	1. Sagatavo tomātu sulu 2. Sagatavo un atdzesē augļu sulas 3. Izspiež sulu no citrusaugļiem 4. Sagatavo augļu biezsulas
1.108.	No cik daļām sastāv klasiskais šeikeris?	1. Vienas daļas 2. Divām daļām 3. Trīs daļām 4. Četrām daļām
1.109.	No cik daļām sastāv Bostonas šeikeris?	1. Vienas daļas 2. Divām daļām 3. Trīs daļām 4. Četrām daļām
1.110.	Kāds bāra aprīkojums ir raksturots: Paredzēts savstarpēji grūti savienojumu komponentu (sīrups, liķieris, ola, krējums u.c.) sajaukšanai vienotā dzērienā kratīšanas rezultātā?	1. Viesa glāze un bāra karote 2. Blenderis 3. Šeikeris 4. Mikseris
1.111.	Kas ir dokumenta kopija?	1. Dokuments, kurā dokumenta oriģināla teksts, rekvizīti un dienesta atzīmes atveidotas faksimilā 2. Atkārtoti izdots dokuments, kuru parakstījis iestādes vadītājs vai tam pielīdzināma amatpersona 3. Dokuments, kurā pilnībā vai daļēji atveidots dokumenta oriģināls 4. Pilnībā pārrakstīts dokuments
1.112.	Kāds dokuments reglamentē preču piegādātāja un saņēmēja tiesības un pienākumus ēdināšanas uzņēmumā?	1. Līgums par preču piegādi 2. Vienošanās par preču piegādi 3. Preču pavadzīme 4. Rēķins par pakalpojumu
1.113.	Ar ko atšķiras restorāni viesnīcās no klasiskajiem restorāniem?	1. Apkalpo viesnīcu viesus, piedāvā visas ēdienreizes vai tikai brokastis 2. Piedāvā ēdienus par lētākām cenām 3. Apkalpo tikai viesnīcu viesus 4. Apkalpo viesnīcu darbiniekus, viņu ģimenes locekļus un viesus
1.114.	Kura uzņēmumu veida nosaukums tulkojumā no franču valodas nozīmē "stiprinošs, atjaunojošs"?	1. Bāra 2. Bistro 3. Kafejnīcas 4. Restorāna
1.115.	Kāds ir "Kafejnīcas-konditorejas" sortiments ?	1. Konditorejas izstrādājumi un karstie dzērieni 2. Konditorejas izstrādājumi un gaļas ēdieni 3. Konditorejas izstrādājumi un alkoholiskie dzērieni 4. Konditorejas izstrādājumi, zupas un pamatēdieni
1.116.	Kā pārbauda kvantitāti, pieņemot preces?	1. Pagaršojot produktu 2. Saskaitot vai nosverot 3. Pārbaudot taru un fasējumu 4. Novērtējot organoleptiski
1.117.	Kura preču grupa pieder pie akcīzes precēm?	1. Bakalejas preces 2. Olas un to produkti 3. Gaļa un tās produkti 4. Alkoholiskie dzērieni
1.118.	Kāds ir ēdienu piedāvājums ātro uzkodu uzņēmumos?	1. Plaša ēdienkarte visām ēdienu grupām 2. Ātri pagatavojami specializēti ēdieni un uzkodas 3. Sviestmaizes un picas 4. Plašs uzkodu piedāvājums, salātu bārs

1.119	Kas ir kafejnīcas- konditorejas?	1. Ēdināšanas uzņēmumi, kas specializējas konditorejas izstrādājumu izgatavošanā un pārdošanā 2. Kafejnīcas, kas piedāvā ēdienus un konditorejas izstrādājumus iegādāties caur lodziņu 3. Uzņēmumi, kas nodarbojas ar konditorejas ražošanu 4. Kafejnīcas konditorejas ražotnes darbinieku ēdināšanai
1.120.	Kā jārīkojas ar alkoholisko dzērienu pudelēm pēc dzērienu satura izlietošanas?	1. Pudeles jāizmet stikla taras konteinerā 2. Jālikvidē akcīzes nodokļa marka 3. Pudeles jāuzglabā līdz nedēļas beigām 4. Pudeles jāuzglabā līdz inventarizācijai
1.121.	Kurš ir atklāta tipa ēdināšanas uzņēmums?	1. Skolas kafejnīca 2. Cietuma ēdnīca 3. Rūpnīcas ēdnīca 4. Saldējuma kafejnīca
1.122.	Kas raksturīgs gatavo ēdienu piegādes un sadales ēdināšanas uzņēmumam?	1. Veic ēdiena gatavošanu un tirdzniecību pasākumos 2. Tas piegādā un realizē sagatavotu ēdienu no cita uzņēmuma 3. Tas ir ēdināšanas uzņēmums ar plašu sadales marmītu 4. Tas ir uzņēmums, kas realizē kulinārijas produkciju
1.123.	Kas jānorāda pasūtot preci preču pieprasījuma veidlapā?	1. Preces nosaukums, svars 2. Preces nosaukums, tilpums 3. Preces nosaukums, mērvienība, daudzums 4. Preces nosaukums, mērvienība, daudzums, šķirne (veids)
1.124.	Kas viesmīlim jānovieto uz paplātes ar slidenu virsmu, pārvietojot glāzes?	1. Neslidoša paplāte 2. Papīra vai auduma salvete 3. Viesmīļa dvieļi 4. Lielāka izmēra šķīvis
1.125.	Kā izvieto dažāda augstuma un smaguma glāzes uz paplātes pasniegšanai?	1. Augstākās – tuvāk pie sevis, smagākās – paplātes ārpusē 2. Smagākās – tuvāk pie sevis, augstākās – ārpusē 3. Smagākās – paplātes centrā, augstākās – paplātes malās 4. Smagākās un augstākās glāzes izvieto paplātes centrā
1.126.	Kādas glāzes nosaukums radies no angļu valodas vārda "šāviens" vai "šāvējs" (mednieks)?	1. Shot glass 2. Brandy snifter 3. Tumbler 4. Martini glass
1.127.	Kur pagatavo jauktos dzērienus, kuru sastāvdaļas pēc savas struktūras ir viegli savienojamas, pats galvenais, tie ir komponenti, kurus nevar kratīt?	1. Šeikerī 2. Bostonas šeikerī 3. Miksglāzē 4. Blenderī
1.128.	Kādam nolūkam izmanto ledus dzirnaviņas jeb ledus frēzi?	1. Ledus sasmalcināšanai 2. Atdzesētu kokteiļu iegūšanai 3. Ledus kubiņu iegūšanai 4. Saldējuma iegūšanai
1.129.	Kādam nolūkam bārā nepieciešams bāra nazis?	1. Vīna pudelju apvalku noņemšanai 2. Augļu sagriešanai kokteiļiem 3. Aizsardzībai no uzmācīgiem viesiem 4. Sīko uz kodu sagatavošanai
1.130.	Kādu ratu veidu izmanto viesnīcās, ēdienreizēs apkalpojot viesus numuros?	1. Ratus, aprīkotus ar bāru 2. Ratus ēdienu flambēšanai 3. Ratus karsto dzērienu pasniegšanai 4. Ratus saliekama galda veidā
1.131.	Kāda veida plītiņas izmanto ratu aprīkojumā, kad paredzēts "flambe" efekts ēdienu pasniegšanā?	1. Elektriskās plītiņas 2. Gāzes plītiņas 3. Indukcijas plītiņas 4. Elektrisko grilu virsmas

Nr.	Uzdevums	Atbilžu varianti
2.1.	Pēc kuras ēdienkartes viesmīlis servē galdu restorānā?	1. Table d'hôte 2. A la carte 3. Carte de jour 4. Periodiskā ēdienkarte
2.2.	Ko nozīmē jēdziens "Mise en place" viesu apkalpošanā?	1. Viesu apkalpošana pie galda 2. Sagatavošanās darbi pirms apkalpošanas 3. Viesu sagaidīšana un apsēdināšana 4. Galda piederumu korekcija
2.3.	Cik centimetru galda klājumā nepieciešams ieplānot vienam viesim pie galda?	1. 40 cm 2. 50 cm 3. 70 cm 4. 90 cm
2.4.	Kādu galda klājumu servē, ja restorāns piedāvā brīvās izvēles ēdienkarti?	1. Vienkāršo galda klājumu 2. Paplašināto galda klājumu 3. Pilno galda klājumu 4. Kafijas galda klājumu
2.5.	Kādā attālumā no šķīvja servē galda piederumus?	1. 1 cm attālumā 2. 3 cm attālumā 3. 2,5 cm attālumā 4. 2 cm attālumā
2.6.	Kur galda klājumā novieto sviesta nazi?	1. Blakus citiem nažiem 2. Virs sviesta šķīvja 3. Pa kreisi no dakšām 4. Uz maizes šķīvja malas
2.7.	Cik galda piederumus servē vienai personai pilnā galda klājumā?	1. 3-5 galda piederumus 2. 6-8 galda piederumus 3. 9-11 galda piederumus 4. 12-13 galda piederumus
2.8.	Kādus galda piederumus servē brokastu galda klājumā?	1. Tējkaroti, deserta karoti, uz kodu piederumus, sviesta nazi 2. Tējkaroti, uz kodu piederumus, pamatēdiena piederumus, sviesta nazi 3. Zivju piederumus, deserta karoti, sviesta nazi, uz kodu piederumus 4. Tējkaroti, pamatēdiena piederumus, sviesta nazi
2.9.	Kādus galda piederumus klasiski servē A la carte galda klājumā?	1. Uz kodu piederumus, sviesta nazi 2. Zivju piederumus, sviesta nazi 3. Pamatēdiena piederumus, sviesta nazi 4. Deserta piederumus, sviesta nazi
2.10.	Kādus galda piederumus servē klasiski vienkāršajā galda klājumā?	1. Uz kodu piederumus, sviesta nazi 2. Zivju piederumus, sviesta nazi 3. Pamatēdiena piederumus, sviesta nazi 4. Deserta piederumus, sviesta nazi
2.11.	Kādu šķīvi servē kafijas galda klājumā viesu vietā?	1. Vietas šķīvi 2. Kūku šķīvi 3. Pamatēdiena šķīvi 4. Uz kodu šķīvi
2.12.	Cik galda piederumus servē vienai personai, ja biznesa pusdienās piedāvā burkānu biezzupu, cūkgaļas cepeti ar piedevām, pankūkas ar banāniem?	1. 3 piederumus 2. 4 piederumus 3. 5 piederumus 4. 6 piederumus
2.13.	Kādā attālumā no uz kodu naža novieto glāzi vienkāršā galda klājumā?	1. 1 cm attālumā 2. 4 cm attālumā 3. 3 cm attālumā 4. 2 cm attālumā

2.14.	Kādā attālumā no galda malas servē vietas šķīvi?	1. Pie galda malas 2. 1-2 cm no malas 3. 3 cm no malas 4. neievēro attālumu
2.15.	Kuru elementu novieto kā pēdējo galda klājumā?	1. Salveti 2. Glāzi 3. Ziedu kompozīciju 4. Garšvielu komplektu
2.16.	Ko servē pretī viesa vietai, ja neizmanto vietas šķīvi?	1. Garšvielu komplektu un salveti 2. Uzkodu šķīvi vai salveti 3. Kafijas tasīti vai salveti 4. Maizes šķīvi vai salveti
2.17.	Kāds ir lielākais glāžu skaits, ko servē pilnajā galda klājumā?	1. 3 glāzes 2. 4 glāzes 3. 5 glāzes 4. 6 glāzes
2.18.	Kur galda klājumā novieto maizes šķīvi?	1. Kreisajā pusē aiz nažiem 2. Labajā pusē aiz nažiem 3. Kreisajā pusē aiz dakšiņām 4. Labajā pusē aiz dakšiņām
2.19.	Uz kuras rokas parasti tur paplāti, veicot galda servēšanu?	1. Uz labās rokas 2. Uz kreisās rokas 3. Paplāti neizmanto 4. Nes ar abām rokām
2.20.	Kurā pusē no uz kodu šķīvja brokastu galda klājumā servē tasīti un apakštasīti?	1. Kreisajā pusē 2. Labajā pusē 3. Virs šķīvja 4. Kur ir brīva vieta
2.21.	Kāda izmēra galdauds ir piemērots apaļas formas galdam ar diametru 1 metrs?	1. 200x200 cm 2. 160x160 cm 3. 140x140 cm 4. 100x100 cm
2.22.	Kur pieņemts novietot auduma salveti, viesim uzsākot maltīti?	1. Novietot uz galda 2. Uzklāt uz ceļiem 3. Aizspraust priekšā aiz apkakles 4. Novietot zem galda piederumiem
2.23.	Kas ir moltons?	1. Darba salvete 2. Galdauda veids 3. Galda pārklājs zem galdauda 4. Bufetes galda malas volāns
2.24.	Kāda izmēra salvetes lieto banketa galda klājumā?	1. 30x30 cm 2. 35x35 cm 3. 45x45 cm 4. 55x55 cm
2.25.	Kāda izmēra galdautu klāj uz pusdienu galda, ja galda izmēri ir 100x120 cm?	1. 125x145 cm 2. 150x150 cm 3. 160x180 cm 4. 180x220 cm
2.26.	Kādam nolūkam izmanto darba salvetes?	1. Uzlabo darba kultūru, viesmīļa izskatu 2. Uzlabo darba drošību un higiēnu 3. Grezno galda klājumu 4. Izmanto trauku pulēšanā
2.27.	Kādam galda klājumam izmanto salveti, kuras izmēri ir 45x45 cm?	1. Banketa galda klājumam 2. Kafijas galda klājumam 3. Pusdienu galda klājumam 4. Brokastu galda klājumam

2.28.	Kāds ir pieļaujamais galdauga garums pāri galda malām?	1. 20-25 cm
		2. 25-35 cm
		3. 35-45 cm
		4. 45-50 cm
2.29.	Kādu papildu apstrādi izmanto salvetēm, lai uzlabotu locījuma kvalitāti?	1. Cietināšanu
		2. Hlorēšanu
		3. Mīkstināšanu
		4. Balināšanu
2.30.	Kāda izmēra salveti lieto galdauga vietā individuālajā klājumā brokastu galdam?	1. 35x35 cm
		2. 60x60 cm
		3. 40x80 cm
		4. 35x100 cm
2.31.	Kādam galda izmēram paredzēts galdaugs ar izmēru 1600x2600 mm?	1. 80x180 cm
		2. 100x200 cm
		3. 120x240 cm
		4. 140x280 cm
2.32.	Kāda veida salvetes lieto, servējot galda piederumus-glāzes?	1. Darba salvetes
		2. Servisa salvetes
		3. Papīra salvetes
		4. Galda salvetes
2.33.	Kāda izmēra salvetes izmanto kafijas galda klājumā?	1. 60x60 cm
		2. 55x55 cm
		3. 45x45 cm
		4. 35x35 cm
2.34.	Kā sauc viesmīļa darba galdu?	1. Servants
		2. Serviss
		3. Severīns
		4. Sedans
2.35.	Kādam nolūkam izmanto servisa salveti?	1. Pārklāj galdaugus, lai galdaugs nebūtu tik bieži jāmazgā
		2. Pasargā traukus no plīšanas, trauki neslīd
		3. Uzklāj uz rokas, lai nesot traukus nenosmērētu rokas
		4. Uzlabo viesmīļa ārējo izskatu
2.36.	Kāds sagatavošanas veids nepieciešams traukiem pirms galdu klāšanas?	1. Mazgāšana
		2. Slaucīšana
		3. Pulēšana
		4. Sakārtošana kaudzē
2.37.	Kāds ir ziedu kompozīcijas optimālais augstums?	1. 20-30 cm
		2. 35-45 cm
		3. 50-60 cm
		4. 65-75 cm
2.38.	Kāds noteikums jāievēro, izvēloties ziedus galda kompozīcijām?	1. Ziediem jābūt sīkiem
		2. Ziedi nedrīkst būt ar spēcīgu smaržu
		3. Ziediem jābūt smaržojošiem
		4. Ziediem jābūt daudz
2.39.	Kāda garuma sveces izvēlas galda klājumos?	1. Tāda, lai sveces liesma nespīdētu viesim acīs
		2. Īsas un mazas sveces
		3. Garas sveces augstos svečturos
		4. Peldošās sveces
2.40.	Kad uz galda jāaizdedzina svecīte?	1. Tad, kad viesi apsēdušies
		2. Tad, ja viesi vēlas
		3. Pirms viesu apsēšanās
		4. Pirms kafijas pasniegšanas
2.41.	Kad notiek galda klājuma korekcijas desertam A la carte galda klājumā?	1. Reizē ar citiem galda piederumiem
		2. Pēc glāžu novākšanas
		3. Pēc pamatēdienu trauku novākšanas
		4. Pēc auksto uzskodu trauku novākšanas

2.42.	Kā pareizi pasniedz ēdienkarti?	1. No labās puses atvērtā veidā 2. No kreisās puses atvērtā veidā 3. No kreisās puses aizvērtā veidā 4. No labās puses aizvērtā veidā
2.43.	Kā atšķiras "Dāmu karte" no parastās ēdienkartes?	1. Nav norādītas ēdienu cenas 2. Uz vāka attēlota dāma 3. Iekļauti diētiski ēdieni 4. Ēdienu porcijas ir mazākas
2.44.	Kur viesmīlim jā sagaida viesi?	1. Restorāna vestibīlā 2. Pie zāles ieejas durvīm 3. Stāvēt pie galdiņa 4. Pie virtuves durvīm
2.45.	Kuram viesim pirmajam jāpalīdz apsēsties, ja ienākušas 2 dažāda vecuma sievietes un vīrietis?	1. Vīrietim 2. Jaunākajai sievietei 3. Vecākajai sievietei 4. Viesi paši apsēžas
2.46.	Kāda deserta pasniegšanai servē tējkaroti ar robotām malām un abpusēji robotu nazi?	1. Pavlovas deserta pasniegšanai 2. Augļu plates pasniegšanai 3. Greipfrūta ar mizu pasniegšanai 4. Arbūza šķēles pasniegšanai
2.47.	Kas ir aperitīvs?	1. Dzēriens apetītes rosināšanai 2. Likiera un sulas saldējums 3. Dzidrs, stiprs buljons 4. Kafijas veids
2.48.	Kāda darbība viesmīlim jāveic uzreiz pēc pasūtījuma pieņemšanas?	1. Jāsavāc ēdienkartes 2. Jānodod pasūtījums virtuvē 3. Jāatkārto pasūtījums, vēršoties pie viesiem 4. Jāveic korekcijas galda klājumā
2.49.	Kad viesmīlis piedāvā aperitīvu?	1. Pirms ēdienkartes pasniegšanas 2. Pēc pasūtījuma pieņemšanas 3. Pēc galda klājuma korekciju veikšanas 4. Pirms ēdienu atnešanas
2.50.	Ko viesmīlis atnes, veicot galda klājuma korekcijas?	1. Maizi un garšvielu komplektu 2. Šķīvjus un galda piederumus 3. Galda piederumus un glāzes 4. Glāzes ar pasūtīto dzērienu
2.51.	No kuras puses viesim veic dakšiņu korekciju?	1. No labās puses 2. No kreisās puses 3. Viesis pats tās paņem no paplātes 4. No kuras puses ērtāk
2.52.	Pēc kāda signāla viesmīlim jāsaprot, ka viesi ir gatavi izdarīt pasūtījumu?	1. Viesi aizver ēdienkarti 2. Viesi māj viesmīlim 3. Viesi nemierīgi skatās apkārt 4. Viesis pasauc viesmīli
2.53.	Kā, veicot galda klājuma korekcijas, pareizi jāsatver glāzes?	1. Aiz augšējās malas 2. Turot glāzes daļu pirkstos 3. Aiz kājiņas vai apakšdaļas 4. Kā viesmīlim ērtāk
2.54.	No kāda vecuma viesiem atļauts pārdot alkoholiskos dzērienus?	1. No 16 gadu vecuma 2. No 18 gadu vecuma 3. No 21 gada vecuma 4. No 25 gadu vecuma
2.55.	Kas ir didžestīvs?	1. Dzēriens pēc ēdienreizes 2. Dzēriens-apetītes ierosinātājs 3. Dzidrs, stiprs buljons 4. Kafijas veids

2.56.	Kā pareizi pārvietot galda piederumus restorānā?	1. Ietītus salvetē 2. Nesot uz šķīvja 3. Nesot uz paplātes salvetē 4. Nesot rokā
2.57.	Kura ēdiena pasniegšanai izmanto pusdienu šķīvi (d=240...270 mm)?	1. Pasniedzot uzkodas 2. Pasniedzot kūkas 3. Pasniedzot desertu 4. Pasniedzot pamatēdienu
2.58.	Kāds ir glāzes tilpums mililitros, ja uz iepakojuma norādīts 12,5 cl?	1. 12,5 ml 2. 125 ml 3. 0,125 ml 4. 1,25 ml
2.59.	Kāds ir klasiskais ūdens glāzes tilpums?	1. 32 cl 2. 19 cl 3. 12 cl 4. 17 cl
2.60.	Kā pareizi spodrina glāzes?	1. Slaukot ar auduma salveti, stipri beržot 2. Lieto trauku ar karstu ūdeni un salveti 3. Iepūšot dvašu un pārslaukot ar papīra dvieli 4. Izmantojot speciālu aerosolu glāžu spodrināšanai
2.61.	Kuri galda piederumi pieder pie speciālo galda piederumu grupas?	1. Uz kodu nazis un dakša 2. Zupas un deserta karote 3. Gliemežu standziņas un dakša 4. Zupas karote un dakša
2.62.	Kāds ir klasiskais buljona tases tilpums?	1. 150 ml 2. 200 ml 3. 300 ml 4. 400 ml
2.63.	Kā nedrīkst pārvietot traukus?	1. Šķīvjus satverot aiz apakšas vai ārējās malas 2. Galda piederumus satverot aiz roktura vidusdaļas 3. Glāzes satverot aiz pamatnes 4. Tases satverot aiz augšdaļas
2.64.	Kad drīkst sēdināt viesi pie daļēji aizņemta galda?	1. Ja nav citu brīvu vietu 2. Ja piekrīt pie galda sēdošie 3. Ja viesi pieprasa tieši šīs vietas 4. Nevar sēdināt pie aizņemta galda
2.65.	Kā pareizi jānodzēš sveces?	1. Nopūšot 2. Tās jāaiznes degošas 3. Ar degļa šķērēm un nopūšot 4. Ar speciālu metāla kausu ar rokturi
2.66.	Pie kāda banketa veida izmanto franču apkalpošanas metodi?	1. Bankets ar pilnu apkalpošanu 2. Bankets ar daļēju apkalpošanu 3. Kokteiļtipa bankets 4. Furšeta bankets
2.67.	Kāds ir optimālais furšeta galda augstums?	1. 70-80 cm 2. 80-90 cm 3. 90-100 cm 4. 100-110 cm
2.68.	Ar kādu darbību sākas banketa organizēšana?	1. Ar galda klāšanu 2. Ar pasūtījuma pieņemšanu 3. Ar zāles tīrīšanu 4. Ar dzērienu pasūtīšanu
2.69.	Kas sedz zaudējumus, ja viesi banketa laikā saplēš traukus?	1. Banketa organizētājs 2. Banketa viesmīļi 3. Banketa pasūtītājs 4. Trauku saplēšējs

2.70.	Kādā banketā izmanto dzērienu un uz kodu iznēsāšanu uz paplātēm?	1. Banketā ar pilnu apkalpošanu 2. Banketā ar daļēju apkalpošanu 3. Kokteiļtipa banketā 4. Furšeta banketā
2.71.	Kādu banketa veidu izmanto ļoti svinīgos gadījumos?	1. Banketu ar pilnu apkalpošanu 2. Banketu ar daļēju apkalpošanu 3. Kokteiļtipa banketu 4. Furšeta banketu
2.72.	Kura veida banketā viesmīlis ieļej dzērienu pirmajam tostam un atstāj pudeli viesiem?	1. Banketā ar pilnu apkalpošanu 2. Banketā ar daļēju apkalpošanu 3. Kokteiļtipa banketā 4. Furšeta banketā
2.73.	Cik lielu galda garumu rēķina uz 7-8 viesiem furšeta banketā, klājot galdu?	1. 0,5 m 2. 1,0 m 3. 1,5 m 4. 2,0 m
2.74.	Uz kuras rokas viesmīlis parasti nes paplāti, pasniedzot kokteiļus vai uzkodas?	1. Uz kreisās rokas 2. Uz labās rokas 3. Tur ar abām rokām 4. Kā viesmīlim ērtāk
2.75.	Kādu trauku sauc par terīni?	1. Trauku kafijas pasniegšanai 2. Trauku zupas pasniegšanai 3. Trauku desertu pasniegšanai 4. Trauku dzērienu pasniegšanai
2.76.	Kā pasniegs karsto uz kodu-žuljenu banketā ar pilnu apkalpošanu?	1. No labās puses 2. No kreisās puses 3. Porcionēs viesu šķīvī 4. Pasniegs pie kafijas
2.77.	Kā tiek pasniegtas aukstās uz kodas banketā ar daļēju apkalpošanu?	1. Viesmīlis porcionē viesu šķīvī 2. Viesmīlis servē uz galda pirms banketa 3. Pasniedz viesim no labās puses 4. Pasniedz viesim no kreisās puses
2.78.	Kur viesiem jānoliek iztukšotās glāzes kokteiļtipa banketos?	1. Uz palodzēm 2. Uz garāmejoša viesmīļa paplātes 3. Uz sagatavota palīggalda 4. Uz uz kodu galda
2.79.	Kādā banketa veidā viesi pie galdiņiem tiek izvietoti, ievērojot speciālu viesu karti?	1. Banketā ar pilnu apkalpošanu 2. Banketā ar daļēju apkalpošanu 3. Kokteiļtipa banketā 4. Furšeta banketā
2.80.	Ko dara viesmīļi laikā, kad banketā tiek teiktas runas?	1. Salej dzērienu 2. Turpina iesākto darbu 3. Pārtrauc darbu 4. Novāc netīros traukus
2.81.	Kurā banketa veidā izmanto sinhrono apkalpošanu?	1. Banketā ar pilnu apkalpošanu 2. Banketā ar daļēju apkalpošanu 3. Kokteiļtipa banketā 4. Furšeta banketā
2.82.	No kā porcionē zupu banketā ar pilnu apkalpošanu?	1. No zupas katliņa 2. No terīnes 3. No zupas šķīvja 4. No buljona tases
2.83.	Kad veic desertu piederumu pārkārtošanu banketā ar pilnu apkalpošanu?	1. Sākotnējā galda klājumā 2. Pēc pamatēdiena šķīvja novākšanas 3. Pirms desertu pasniegšanas 4. Pēc desertu pasniegšanas

2.84.	Kādā banketa veidā traukus un glāzes izvieto grupās?	1. Banketā ar pilnu apkalpošanu 2. Banketā ar daļēju apkalpošanu 3. Kokteiļtipa banketā 4. Furšeta banketā
2.85.	Kas jāpievieno aukstajām uzkodām, tās servējot uz galda, banketā ar daļēju apkalpošanu?	1. Garšvielu komplekti 2. Nazis sadalīšanai 3. Koplietošanas galda piederumi 4. Auksto uz kodu nazis un dakšiņa
2.86.	Uz cik cilvēkiem organizē 1 bāru banketā-furšetā, ja dzērienu pasniegšana plānota uz bāra galda?	1. Uz 50 cilvēkiem 2. Uz 100 cilvēkiem 3. Uz 150 cilvēkiem 4. Uz 200 cilvēkiem
2.87.	Kāda tematiskā galda noformēšanai izmanto vārpas un augļus?	1. Ziemassvētku galda klājumā 2. Miķeļdienas galda klājumā 3. Meteņu galda klājumā 4. Līgo galda klājumā
2.88.	Kāda tematiskā galda ēdienkartē izmanto ēdienu ar nosaukumu "Pasha"?	1. Lieldienu galda klājumā 2. Ziemassvētku galda klājumā 3. Mārtiņdienas galda klājumā 4. Līgo galda klājumā
2.89.	Kādus ēdienus jāizvēlas Ziemassvētku galda klājuma ēdienkartē?	1. Sieru, pīrādziņus, dārzeņus 2. Pankūkas, raušus, plātsmaizes 3. Grūdeni, pentāgu, asinsdesas 4. Pildītu karpu, cūkas šņukuru, zirņus
2.90.	Kādas krāsas galda veļa raksturīga Lieldienu galda klājumam?	1. Dzeltēna, zaļa 2. Sarkana, balta 3. Zila, zaļa 4. Violeta, oranža
2.91.	Kādiem ģimenes svētku galda klājumiem parasti izvēlas baltu, zilu vai rozā galda veļu un rotājumus?	1. Kāzām 2. Kristībām 3. Iesvētībām 4. Dzimšanas dienām
2.92.	Kādiem galda klājumiem izvēlas tradicionālu pelēkā lina galdautu?	1. Dzimšanas dienu galdu klājumiem 2. Kāzu galdu klājumiem 3. Jūras svētku galdu klājumiem 4. Latviešu nacionālo galdu klājumiem
2.93.	Kas raksturīgs Ziemassvētku tematiskā galda kompozīcijām?	1. Baltu ziedu izmantošana 2. Augļu izmantošana 3. Dabas materiālu izmantošana 4. Skujkoku izmantošana
2.94.	Kas jādara ar galdautu, klājot tematiskos galdus dārzā vai uz terases?	1. Jānostiprina galdauta stūri 2. Jāizmanto impregnēti galdauti 3. Galdautu neizmanto 4. Galdauts jāpārklāj ar caurspīdīgu plēvi
2.95.	Kāds noteikums jāievēro, izvēloties traukus tematiskajiem galdu klājumiem?	1. Jāizvēlas tikai apaļas formas trauki 2. Jāizvēlas balti trauki 3. Jāizvēlas galda veļai pieskaņoti trauki 4. Jāizvēlas neplīstoši trauki
2.96.	Kas jāievēro, klājot bērnu galda klājumus?	1. Jāizmanto rotājumi, kas nav bīstami veselībai 2. Jāizmanto porcelāna trauki 3. Jāizmanto sīki galda dekori 4. Jāizmanto baloni, sveces un papīra dekori
2.97.	Kādus traukus izvēlas Zelta kāzu galda klājumā?	1. Traukus ar ziedu rotājumiem 2. Traukus ar zeltītu apmali 3. Traukus ar sudraba malu 4. Traukus ar rozītēm

2.98.	Kāds ēdiens raksturīgs Mārtiņdienas galda klājuma ēdienkartei?	1. Putrainu desas 2. Sautēti kāposti 3. Cepta zoss 4. Cūkas aste
2.99.	Kādam tematiskajam galda klājumam raksturīgas šādas krāsas: balts, zaļš un sarkans?	1. Kāzu galda klājumam 2. Ziemassvētku galda klājumam 3. Līgo galda klājumam 4. Lieldienu galda klājumam
2.100.	Kas palīdz radīt romantiskāku noskaņu, klājot tematiskos galda klājumus?	1. Ziedu kompozīcijas 2. Stikla rotājumi 3. Auduma krokojumi 4. Svecēs svečturos
2.101.	Kuram galda klājumam neizmanto svecēs?	1. Lieldienu galda klājumam 2. Ziemassvētku galda klājumam 3. Bērnu galda klājumam 4. Dzimšanas dienas galda klājumam
2.102.	Kurš ir tradīciju galda klājums?	1. Dzimšanas dienas galda klājums 2. Kāzu galda klājums 3. Adventes galda klājums 4. Bērnu galda klājums
2.103.	Kādus ēdienus neiekļauj bērnu tematisko galdu klājumu ēdienkartēs?	1. Jūras produktu ēdienus 2. Dārzeņu un veģetāros ēdienus 3. Desertus un kūkas 4. Asus un grūti sakožamus ēdienus
2.104.	Kāda ir tradicionālā kāzu galda klājuma galdautu krāsa?	1. Balta 2. Zila 3. Zaļa 4. Dzeltēna
2.105.	Kādam galda klājumam izvēlas salvešu locījumu "Kuģītis"?	1. Romantiskām vakariņām 2. Zvejnieku svētku klājumam 3. Kristību galda klājumam 4. Ziemassvētku galda klājumam
2.106.	Kad drīkst novākt netīros traukus, ja pie galda sēž viena viesu grupa?	1. Tad, kad paēdis pirmais viesis 2. Tad, kad paēdusi puse grupas 3. Tad, kad paēduši visi viesi 4. Tad, kad paēdis pasūtītājs
2.107.	Pie kāda ēdiena pasniedz pirkstu skalojamo trauku?	1. Cepts lasis ar sēnēm 2. Uz grilla cepta gaļa un desas 3. Vārīti vēži 4. Elļā cepti jūras produkti
2.108.	Pie kāda ēdiena pasniedz mitrās salvetes?	1. Steiks ar piedevām 2. Grilētas ribiņas 3. Sautēti kāposti ar desiņām 4. Ziedkāpostu sacepums
2.109.	Kāpēc galda piederumu servēšanai jāizmanto paplāte?	1. Var aiznest vairāk piederumu 2. Reizē var aiznest arī pasūtījumu 3. Atpakaļ var aiznest netīros traukus 4. Samazina baktēriju, infekciju izplatību
2.110.	Ko piedāvā kontinentālajās brokastīs?	1. Kafiju, vārītas olas, maizi, ievārījumu 2. Kafiju vai tēju, sulu, maizi, ievārījumu, sviestu 3. Kafiju vai tēju, ceptas olas ar šķiņķi, maizi 4. Sausās brokastis, pienu, sulu, maizi
2.111.	Kur novieto bļodiņu ar ūdeni pirkstu skalošanai?	1. Kreisajā pusē, blakus šķīvī 2. Labajā pusē, blakus šķīvī 3. Virs vietas šķīvja 4. Viesmīlis tur rokās

2.112.	No kuras puses viesim veic netīro trauku novākšanu?	1. Kā viesmīlim ērtāk 2. No labās puses 3. No kreisās puses 4. Stāvēt galda galā
2.113.	Kā jārīkojas viesmīlim, ja viesim nokrīt galda piederumi?	1. Jāpiedāvā citi galda piederumi 2. Jāpaceļ netīrie piederumi, jāuzservē tīrie 3. Jāpalīdz viesim ar salveti noslaucīt piederumus 4. Jāuzservē tīrie piederumi, jāpaceļ netīrie
2.114.	Kuru no dotajiem ēdieniem nav ieteicams izmantot galda klājumā A la fourchette?	1. Kanapē ar lasi 2. Krabju salāti volovānos 3. Pildīta zivs veselā veidā 4. Vistas gabaliņi uz iesmiņiem
2.115.	Uz cik viesiem banketā (silver serviss) paredzēti garšvielu komplekti?	1. Viens uz 4 viesiem 2. Viens uz 2 viesiem 3. Viens uz 6 viesiem 4. Viens uz 8 viesiem
2.116.	Kādam jābūt galda attālumam no grīdas, klājot bufetes veida galdu?	1. 5-10 cm 2. 10-15 cm 3. 15-20 cm 4. 20-30 cm
2.117.	Kādos gadījumos viesiem piedāvā speciālos priekšautiņus?	1. Pasniedzot austeres 2. Pasniedzot vēžus 3. Pasniedzot artišokus 4. Pasniedzot granātābolus
2.118.	Kāda ir pamata figūra salvešu locījumam "Ūdensroze"?	1. Kvadrāts 2. Trīsstūris 3. Taisnstūris 4. Aplis
2.119.	Kāda materiāla galdausti raksturīgi nacionālajiem galda klājumiem?	1. Kokvilnas galdausti 2. Zīda galdausti 3. Lina galdausti 4. Damasta galdausti
2.120.	Kāds ir pieļaujamais servanta augstums?	1. 1200 mm 2. 1400 mm 3. 900 mm 4. 700 mm
2.121.	Kāds tilpums ir dziļam zupas šķīvī?	1. 200 cm ³ 2. 600 cm ³ 3. 500 cm ³ 4. 300 cm ³
2.122.	Kāds ir maizes šķīvja diametrs?	1. 20 cm 2. 15 cm 3. 19 cm 4. 25 cm
2.123.	Kuri ir koplietošanas trauki?	1. Maizes šķivis 2. Buljona tase ar apakštasi 3. Zupas terīne 4. Tējas tase ar apakštasi
2.124.	Kurš ir individuālās lietošanas trauks?	1. Kafijas kanna 2. Zupas terīne 3. Termoss 4. Dziļais zupas šķivis
2.125.	Kādam nolūkam izmanto šķīvja veidu "rozete"?	1. Ievārījuma, medus, sviesta pasniegšanai 2. Zivju, garneļu, vēžu pasniegšanai 3. Cepeša, ruletes, maizes pasniegšanai 4. Salātu, deserta, kūku pasniegšanai

2.126.	Kādu ēdienu pasniegšanai izmanto porciju panniņu?	1. Karbonādes pasniegšanai
		2. Gaļas ruletes pasniegšanai
		3. Salātu pasniegšanai
		4. Sacepumu pasniegšanai
2.127.	Kādus traukus izmanto Līgo galda klājumā?	1. Porcelāna
		2. Stikla
		3. Māla
		4. Metāla
2.128.	Kādos gadījumos izmanto sulas krūzes?	1. Pasniedzot kokteiļus
		2. Pasniedzot ūdeni
		3. Pasniedzot boli
		4. Pasniedzot kefiru
2.129.	Kādus galda piederumus izmanto, pasniedzot mazaizlīti lasi?	1. Gliemežu standziņas
		2. Karsto ēdienu piederumus
		3. Zivju piederumus
		4. Auksto uzskodu piederumus
2.130.	Kādiem nolūkiem izmanto karafī?	1. Sulu pasniegšanai
		2. Kokteiļu pasniegšanai
		3. Alkoholisko dzērienu pasniegšanai
		4. Karsto dzērienu pasniegšanai

Nr.	Uzdevums	Atbilžu varianti
3.1.	Ar kādiem galda piederumiem servē galdu, pasniedzot melones šķēli?	1. Piedrumus neliek 2. Deserta karoti 3. Deserta karoti un dakšiņu 4. Deserta nazi un dakšiņu
3.2.	Pie kāda ēdiena pasniedz pirkstu skalojamo trauciņu?	1. Saldā krējuma mērcē sautēta līdaka 2. Grilēta karbonāde 3. Marinēti vistu spārniņi 4. Baltvīnā sautēts lasis
3.3.	Kādus piederumus servē uz galda, pasniedzot spageti?	1. Pa labi – uz kodu nazi, pa kreisi – uz kodu dakšu 2. Pa kreisi – zupas karoti, pa labi – otro ēdienu dakšu 3. Pa kreisi – otro ēdienu dakšu, pa labi – zupas karoti 4. Pa labi – otro ēdienu dakšu
3.4.	Kāda ir auksto uz kodu un salātu pasniegšanas temperatūra?	1. No +2 °C līdz +7 °C 2. No +10 °C līdz +14 °C 3. No +15 °C līdz +18 °C 4. No +19 °C līdz +25 °C
3.5.	No kuras puses viesim veic netīro trauku novākšanu pēc franču apkalpošanas metodes?	1. Kā viesmīlim ērtāk 2. No labās puses 3. No kreisās puses 4. Stāvēt galda galā
3.6.	Ko izmanto, pasniedzot traukus uz pamatšķīvja, lai novērstu slīdēšanu un troksni?	1. Paplāti 2. Auduma salveti 3. Darba salveti 4. Salvete paliktņi
3.7.	Līdz kādai temperatūrai sasilta šķīvjus, pasniedzot karstos ēdienus?	1. +20 °C 2. +30 °C 3. +40 °C 4. +50 °C
3.8.	Kāda ir zupu ar olu-piena maisījumu pasniegšanas temperatūra?	1. +50 °C 2. +65 °C 3. +80 °C 4. +100 °C
3.9.	Kādu ēdienu pasniedz žuljena trauciņā?	1. Karsto uz kodu 2. Zupu 3. Pamatēdienu 4. Desertu
3.10.	Kādus galda piederumus servē, pasniedzot vīngliemežus?	1. Uz kodu dakšu un nazi 2. Pamatēdiena dakšu un karoti 3. Gliemežu standziņu un dakšu 4. Gliemežu standziņu un karoti
3.11.	Kuru ēdienu servē uz ledus?	1. Dzīvas austeres 2. Vīngliemežus 3. Vārītus vēžus 4. Vārītas garneles

3.12.	Kādus galda piederumus servē pie koplietošanas traukiem, pasniedzot karstos gaļas ēdienus?	1. Uz kodu dakšu un deserta karoti
		2. Pusdienu dakšu un zupas karoti
		3. Zivju dakšu un deserta karoti
		4. Divas pusdienu dakšas
3.13.	Cik pamatšķīvju nepieciešams sagatavot, pasniedzot zupu terīnē?	1. Vienu pamatšķīvi
		2. Divus pamatšķīvjus
		3. Trīs pamatšķīvjus
		4. Četrus pamatšķīvjus
3.14.	Kāda ir karsto ēdienu pasniegšanas temperatūra?	1. No +65 °C līdz +75 °C
		2. No +75 °C līdz +85 °C
		3. No +85 °C līdz +95 °C
		4. No +95 °C līdz +100 °C
3.15.	Uz kuru pusi pagriež mērcu trauka osiņu, pasniedzot mērces?	1. Uz kreiso pusi
		2. Uz labo pusi
		3. Vienalga uz kuru pusi
		4. Kā ērtāk pasniegt
3.16.	Kādus galda piederumus servē, pasniedzot greipfrūtu deserta trauciņā uz kājiņas?	1. Tējkaroti
		2. Deserta nazi un dakšu
		3. Greipfrūta karoti un nazi
		4. Greipfrūta karoti un dakšu
3.17.	Kādu amatu ieņem "Someljē" (sommelier)?	1. Zāles pārzinis
		2. Vīnzinis
		3. Jaunākais viesmīlis
		4. Bārmenis
3.18.	No kuras puses veic vīna servēšanu?	1. No labās puses
		2. No kreisās puses
		3. Vienalga no kuras puses
		4. Stāvēt galda galā
3.19.	Ko apzīmē ar terminu BRUT uz dzirkstošā vīna etiķetes?	1. Spirta saturu
		2. Raudzēšanas ilgumu
		3. Sausuma pakāpi
		4. Vīnogu šķirni
3.20.	Ko nozīmē termins CHARDONNAY uz vīna etiķetes?	1. Salduma pakāpes apzīmējums
		2. Vīnogu šķirne
		3. Vīna atdalīšana no nogulsniem
		4. Vīna darītava
3.21.	Ko nozīmē termins DECANTER?	1. Vīna uzsildīšana
		2. Vīna pudeles atvēršana
		3. Vīna atdalīšana no nogulsniem
		4. Vīna degustācija
3.22.	Kurš produkts ietilpst boles sastāvā?	1. Saldējums
		2. Piens
		3. Olas
		4. Augļi
3.23.	Kā vislabāk atdzēsēt vīnu pasniegšanas laikā?	1. Ievietot pudeli spainī ar ledus gabaliņiem
		2. Ievietot pudeli saldētavā
		3. Ievietot pudeli ledusskapī
		4. Novieto pudeli vēsā telpā

3.24.	Kādu valsti pārstāv Burgundijas, Šablī, Bordo vīni?	1. Franciju
		2. Itāliju
		3. Spāniju
		4. Vāciju
3.25.	Kādā stāvoklī jāuzglabā vīns?	1. Vertikāli gaismā
		2. Vertikāli tumsā
		3. Horizontāli gaismā
		4. Horizontāli tumsā
3.26.	Kuram pirmajam jāielej vīns, to prezentējot?	1. Dāmai
		2. Tuvākajam kungam
		3. Pasūtītājam
		4. Goda viesim
3.27.	Kādēļ vīna pudeļu noslēgšanai klasiski izmanto dabisko korķi?	1. Tas sniedz vīnam savdabīgu garšu
		2. Materiāls laiž cauri gaisu
		3. Materiāls ir antibakteriāls, mitrumizturīgs, gaisa necaurlaidīgs
		4. Materiāls satur speciālu sēni, kas veicina vīna saglabāšanos
3.28.	Kādi piederumi nepieciešami sarkanvīna dekantēšanai?	1. Šķiltavas, galda lampa, karafe, vīna pudele
		2. Sērkokļi, svece, vīna pudele, karafe, pudeļu atvērējs
		3. Sērkokļi, spirta lampa, karafe, pudeļu atvērējs
		4. Svece, šķiltavas, vīna pudele, karafe
3.29.	Kāda ir sarkanvīna pasniegšanas temperatūra?	1. No +3 °C līdz +5 °C
		2. No +10 °C līdz +14 °C
		3. No +14 °C līdz +18 °C
		4. No +6 °C līdz +8 °C
3.30.	Kāda ir šampanieša pasniegšanas temperatūra?	1. No +10 °C līdz +12 °C
		2. No +12 °C līdz +14 °C
		3. No +16 °C līdz +18 °C
		4. No +6 °C līdz +8 °C
3.31.	Kāda ir baltvīna pasniegšanas temperatūra?	1. No +10 °C līdz +12 °C
		2. No +12 °C līdz +14 °C
		3. No +16 °C līdz +18 °C
		4. No +6 °C līdz +8 °C
3.32.	Ko dara ar dabisko vīna pudeles korķi, attaisot pudeli?	1. Dod visiem viesiem pasmaržot
		2. Atstāj uz servanta
		3. Aiznes uz virtuvi
		4. Noliek pasūtītājam pasmaržošanai
3.33.	Kuru dzērienus salej glāzēs, tiklīdz tiek atvērta pudele?	1. Baltvīnu
		2. Sarkanvīnu
		3. Šampanieti
		4. Deserta vīnu
3.34.	Cik daudz šampanieša lej glāzē kokteiļbanketā?	1. 2/3 no glāzes
		2. 1/2 no glāzes
		3. 1 cm no glāzes malas
		4. 3 cm no glāzes malas

3.35.	Kādiem ēdieniem izmanto zivju piederumus?	1. Gaļas karstajiem ēdieniem
		2. Aukstām uzkodām
		3. Zivju karstajiem ēdieniem
		4. Zivju uzkodām
3.36.	Ar kādiem piederumiem porcionē franču apkalpošanas metodē?	1. Karoti un dakšu
		2. Nazi un karoti
		3. Karoti un karoti
		4. Dakšu un nazi
3.37.	Kādus instrumentus izmanto, pasniedzot aukstās zivju uzkodas?	1. Zivju piederumus
		2. Pusdienu piederumus
		3. Auksto uz kodu piederumus
		4. Deserta piederumus
3.38.	Kura dzēriena pagatavošanas izejviela ir cukurniedres?	1. Ruma
		2. Tekilas
		3. Džina
		4. Degvīna
3.39.	Kāda ir pamata garšviela, ko izmanto džina ražošanā?	1. Mandeles
		2. Kadiķogas
		3. Ozolu mizas
		4. Vērmeles
3.40.	Kura dzēriena sastāvā ir vērmeles?	1. Džina
		2. Ruma
		3. Degvīna
		4. Vermuta
3.41.	Kurš dzēriens ir liķieris?	1. Angostura Bitter
		2. Absolut
		3. Amaretto
		4. Chianti
3.42.	Kurš dzēriens ir ābolu brendijs?	1. Kirsch Wasser
		2. Pisco
		3. Kalvadoss
		4. Armanjaks
3.43.	Kuru kafiju pasniedz ar glāzi ūdens?	1. Melnu kafiju
		2. Kapučino kafiju
		3. Espresso kafiju
		4. Vīnes kafiju
3.44.	Ko nozīmē flambēšana?	1. Ēdiena pagatavošana viesu klātbūtnē uz palīggalda
		2. Ēdiena pagatavošana viesu klātbūtnē, dedzinot stipru alkoholu
		3. Salātu sajaukšana ar mērci viesu klātbūtnē
		4. Cepeša sadalīšana viesu klātbūtnē
3.44.	Kas ir "flambēšana"?	1. Ēdiena gatavošana viesu klātbūtnē
		2. "Liesmojoša" ēdiena pasniegšana
		3. Fritūrā gatavota ēdiena pasniegšana
		4. Folijā gatavota ēdiena pasniegšana

3.45.	Kādu zupu pasniegšanai izmanto tases?	1. Dzidro
		2. Nedzidro
		3. Piena
		4. Auksto
3.46.	Kādus galda piederumus izmanto, pasniedzot gliemežus?	1. Auksto uz kodu galda piederumus
		2. Austeru dakšu
		3. Standziņas un divzaru dakšu
		4. Tējkaroti un uz kodu dakšu
3.47.	Kur tiek ražots dzēriens grappa?	1. Grieķijā
		2. Itālijā
		3. Spānijā
		4. Francijā
3.48.	Kādus dzērienus pasniedz Shot glāzē?	1. Dzērienus tīrā veidā ar ledu
		2. Dzērienus tīrā veidā bez ledus
		3. Kokteiļus
		4. Šampanieti
3.49.	Kādos gadījumos izmanto Goblet glāzi?	1. Pasniedzot bezalkoholiskos kokteiļus
		2. Pasniedzot šampanieti
		3. Pasniedzot alu
		4. Pasniedzot punšus
3.50.	Kuru no šampanieša glāzēm liek uz galda?	1. Pilsner
		2. Scherry
		3. Champagne coupe
		4. Champagne Flute
3.51.	Kādā traukā gatavo kokteili, kura sastāvā ir olas?	1. Šeikerī
		2. Apmeklētāja glāzē
		3. Mix glāzē
		4. Blenderī
3.52.	Kāda ir karsto uz kodu pasniegšanas temperatūra?	1. No +50 °C līdz +65 °C
		2. No +70 °C līdz +75 °C
		3. No +75 °C līdz +85 °C
		4. No +85 °C līdz +95 °C
3.53.	Ko nozīmē izteiciens "On the rocks" bāra valodā?	1. Pasniegt dzērienu ar smalko ledu
		2. Pasniegt dzērienu viskija glāzē
		3. Pasniegt dzērienu bez ledus
		4. Pasniegt dzērienu uz ledus gabaliņiem
3.54.	Kādu ēdienu pasniegšanai var izmantot tējkaroti?	1. Deserta zupu, saldējuma pasniegšanai
		2. Deserta, saldējuma, kokteiļsalātu pasniegšanai
		3. Augļu, kokteiļu, pastēšu pasniegšanai
		4. Karsto uz kodu, buljonu pasniegšanai
3.55.	Kas viesim būtu jādara ar pasniegtā vīna pudeles dabisko korķi?	1. Jāpārbauda aizkorķēšanas datums
		2. Jāpaņem tas par piemiņu
		3. Jāpasmaržo un jādod piekrišana vīna pasniegšanai
		4. Jāizpēta korķa materiāls
3.56.	Kas ir vīna vizītkarte?	1. Drošības kapsula
		2. Uzraksti uz korķa
		3. Pudeles etiķete
		4. Iedobums pudeles apakšā

3.57.	Kā sauc Šveicē populāru ēdienu, kuru viesi paši var pagatavot pie galda?	1. Šardonē
		2. Konsomē
		3. Fondī
		4. Tiramisu
3.58.	Kāda ir pasniegšanas temperatūra pasūtījuma ēdieniem?	1. No +53 °C līdz +63 °C
		2. No +63 °C līdz +75 °C
		3. No +85 °C līdz +90 °C
		4. No +90 °C līdz +95 °C
3.59.	Kāda jābūt šķīvja temperatūrai, pasniedzot aukstās uzkodas?	1. No +12 °C līdz +14 °C
		2. No +18 °C līdz +19 °C
		3. No +20 °C līdz +22 °C
		4. No +25 °C līdz +30 °C
3.60.	Ko nozīmē uz vīna pudeles etiķetes uzraksts „Appellation d Origine Controlee”?	1. Īpašuma nosaukums
		2. Labas kvalitātes vīns
		3. Apgabals, kurā atrodas īpašums
		4. Ražas novākšanas gads
3.61.	Ko viesmīlis servē galdā, ja pasūtītas vīnogas?	1. Deserta dakšu
		2. Deserta dakšu un nazi
		3. Trauku ar ūdeni un salveti
		4. Salveti, nazi
3.62.	Kas ir Port vīns?	1. Aromatizēts vīns
		2. Salds, aromātisks stiprināts vīns
		3. Sauss vīns
		4. Baltvīns
3.63.	Kāda ir galvenā flipu sastāvdaļa?	1. Saldējums
		2. Piens
		3. Saldais krējums
		4. Olas
3.64.	Kas piešķir džulepiem īpatnējo garšas aromātu?	1. Piparmētra
		2. Baziliks
		3. Kanēlis
		4. Citronmelisa
3.65.	Kas ir Absinthe?	1. Cukurniedru degvīns
		2. Ogu degvīns
		3. Augļu degvīns
		4. Anīsa degvīns
3.66.	Pie kuras dzērienu grupas pieder jauktais dzēriens, kura sastāvā ir olas vai saldaiss krējums?	1. Pie atspirdzinošajiem dzērieniem
		2. Pie barojošajiem dzērieniem
		3. Pie izklaidējošajiem dzērieniem
		4. Pie eksotiskajiem dzērieniem
3.67.	Kādu ledus veidu izmanto, gatavojot kokteiļus blenderī?	1. Fantāzijas ledu
		2. Koblerledu
		3. Ledus kubiņus
		4. Smalko ledu
3.68.	Kurā glāzē pasniedz tekilu?	1. Parfait
		2. Highball
		3. Shot
		4. Old fashioned

3.69.	Kāda dzēriena pasniegšanai izmanto Sherry glāzi?	1. Liķiera
		2. Stiprināta vīna
		3. Kalvadosa
		4. Degvīna
3.70.	Kādās glāzēs pasniedz flipus?	1. Parfait
		2. Highball
		3. Old fashioned
		4. Brandy snifter
3.71.	Kur gatavo kokteiļus, kuru sastāvā ir augļi un ogas?	1. Šeikerī
		2. Apmeklētāja glāzē
		3. Maisāmā glāzē
		4. Blenderī
3.72.	Kuriem dzērieniem glāzes malu noformē ar cukura apmalīti?	1. Deizijiem
		2. Kobleriem
		3. Krustām
		4. Flapiem
3.73.	Ar ko noformē flipus?	1. Kanēli
		2. Citrona šķēlīti
		3. Rīvētu muskatriekstu
		4. Kokteiļķiršus
3.74.	Kādā glāzē pasniedz viskiju?	1. Highball
		2. Collins
		3. Shot
		4. Old fashioned
3.75.	Kuru sastāvdaļu pievieno Fizziem ?	1. Saldējumu
		2. Augļu sīrupus
		3. Sodas ūdeni
		4. Olas
3.76.	Kas ir Frozen kokteiļi?	1. Kokteiļi ar augļiem
		2. Kokteiļi ar sasmalcinātu ledu
		3. Kokteiļi ar saldējumu
		4. Kokteiļi ar saldo krējumu
3.77.	Pēc kādas metodes notiek apkalpošana, ja viesmīlis no plates porcionē ēdienu tieši viesā šķīvī?	1. Pēc krievu apkalpošanas metodes
		2. Pēc amerikāņu apkalpošanas metodes
		3. Pēc franču apkalpošanas metodes
		4. Pēc angļu apkalpošanas metodes
3.78.	Pie kādas apkalpošanas metodes izmanto palīggaldu?	1. Krievu apkalpošanas metodes
		2. Amerikāņu apkalpošanas metodes
		3. Franču apkalpošanas metodes
		4. Angļu apkalpošanas metodes
3.79.	Kā sauc apkalpošanas metodi, kad ēdiens tiek pasniegts noformēts uz šķīvja?	1. Angļu apkalpošanas metode
		2. Krievu apkalpošanas metode
		3. Amerikāņu apkalpošanas metode
		4. Franču apkalpošanas metode
3.80.	No kuras puses viesim notiek ēdienu pasniegšana, viesmīlim apkalpojot viesus pēc amerikāņu apkalpošanas metodes?	1. No labās puses
		2. No kreisās puses
		3. Pāri galdam
		4. Kā viesmīlim ērtāk

3.81.	Pēc kuras metodes viesmīlis porcionē ēdienu, turot dakšiņu un karoti labajā rokā?	1. Pēc krievu apkalpošanas metodes
		2. Pēc amerikāņu apkalpošanas metodes
		3. Pēc franču apkalpošanas metodes
		4. Pēc angļu apkalpošanas metodes
3.82.	No kuras puses viesim notiek ēdienu pasniegšana, viesmīlim apkalpojot viesus pēc franču apkalpošanas metodes?	1. No labās puses
		2. No kreisās puses
		3. Pāri galdam
		4. Kā viesmīlim ērtāk
3.83.	Pēc kuras metodes viesmīlis porcionē ēdienu, turot dakšiņu un karoti katru savā rokā?	1. Pēc krievu apkalpošanas metodes
		2. Pēc amerikāņu apkalpošanas metodes
		3. Pēc franču apkalpošanas metodes
		4. Pēc angļu apkalpošanas metodes
3.84.	Pēc kuras metodes viesmīlis ēdienu pasniedz koplietošanas traukos un viesi apkalpojas paši?	1. Pēc krievu apkalpošanas metodes
		2. Pēc amerikāņu apkalpošanas metodes
		3. Pēc franču apkalpošanas metodes
		4. Pēc angļu apkalpošanas metodes
3.85.	No kuras puses viesim notiek netīro trauku novākšana, apkalpojot viesus pēc franču apkalpošanas metodes?	1. No labās puses
		2. No kreisās puses
		3. Pāri galdam
		4. Kā viesmīlim ērtāk
3.86.	No kuras puses viesim notiek netīro trauku novākšana, apkalpojot viesus pēc amerikāņu apkalpošanas metodes?	1. No labās puses
		2. No kreisās puses
		3. Pāri galdam
		4. Kā viesmīlim ērtāk
3.87.	Kāds ir viesmīļa pienākums pie krievu apkalpošanas metodes?	1. Papildināt ēdienus, dzērienus, novākt traukus
		2. Porcionēt ēdienus, ieliet dzērienus
		3. Saklāt galdu, ieliet dzērienus, novākt traukus
		4. Sadalīt ēdienu pie galda
3.88.	Līdz kādai temperatūrai sakarsē traukus, pasniedzot karstos ēdienus pēc franču apkalpošanas metodes?	1. +30 °C
		2. +40 °C
		3. +50 °C
		4. +60 °C
3.89.	Kādā attālumā no šķīvja viesmīlis tur servisa dakšiņu un karoti, porcionējot ēdienu pēc franču apkalpošanas metodes?	1. No 5 līdz 6 cm
		2. No 7 līdz 10 cm
		3. No 11 līdz 15 cm
		4. No 16 līdz 20 cm
3.90.	Pie kuras apkalpošanas metodes var izmantot servējamos ratiņus?	1. Krievu apkalpošanas metodes
		2. Amerikāņu apkalpošanas metodes
		3. Franču apkalpošanas metodes
		4. Angļu apkalpošanas metodes
3.91.	Ko viesmīlis porcionē vispirms, pasniedzot pamatēdienu pēc franču apkalpošanas metodes?	1. Mērci
		2. Piedevas
		3. Dārzeņu piedevas
		4. Gaļu vai zivis
3.92.	Kādam nolūkam izmanto ratiņus ar gāzes degli?	1. Otro ēdienu porcionēšanai
		2. Viesu apkalpošanai istabās
		3. Flambētu ēdienu gatavošanai
		4. Aperitīvu pagatavošanai

3.93.	Ko nozīmē termins "Gueridon"?	1. Ratiņi
		2. Apkalpošana
		3. Serviss
		4. Pasniegšana
3.94.	Kā tur servisa piederumus, strādājot pie ratiņiem?	1. Piederumus tur labajā rokā
		2. Piederumus tur kreisajā rokā
		3. Karoti tur labajā rokā, dakšīņu kreisajā rokā
		4. Karoti tur kreisajā rokā, dakšīņu labajā rokā
3.95.	Kurā pusē, iekārtojot darba vietu uz ratiņiem, novieto darba piederumus?	1. Kreisajā pusē
		2. Labajā pusē
		3. Centra daļā
		4. Pretī darba vietai
3.96.	Ar kādu iekārtu jābūt aprīkoti ratiņiem, uz kuriem sagatavo salātus?	1. Produktu skalošanas ierīci
		2. Sildelementiem
		3. Produktu atvēršanas ierīci
		4. Produktu griezēju
3.97.	Kādus šķidrumus lieto flambēšanas efekta iegūšanai?	1. Augļu vai cukura sīrupu
		2. Augļu vai ogu sulas
		3. Baltvīnu vai sarkanvīnu
		4. Brendiju vai likieri
3.98.	Kādus ēdienus izvēlas gatavot uz ratiņiem viesu klātbūtnē?	1. Tādus, kuru gatavošana ir sarežģīta un darbietilpīga, efektīgi izskatās
		2. Tādsu, kurus viegli pagatavot un kuru pagatavošana neaizņem ilgu laiku
		3. Tādus, kuri gatavošanas laikā izdala kārdinošas smaržas ilgā laika periodā
		4. Tādus, kurus var pagatavot uz elektriskās plītnes īsā laika periodā
3.99.	Kā var mainīt standarta "gueridon" ratiņu funkcijas?	1. Dažādi pārkārtojot darba vietu
		2. Izmantojot ratiņus dažādu priekšmetu pārvadāšanai
		3. Noņemot riteņus
		4. Pievienojot dažādas iekārtas un sekcijas
3.100.	Kādus ratiņus izmanto apkalpošanai numuriņā?	1. Ratiņus karsto dzērienu pasniegšanai
		2. Ratiņus, kas aprīkoti ar stikla kupolu
		3. Ratiņus, aprīkotus ar bāru
		4. Ratiņus galdiņa veidā
3.101.	Kāds produkts ir pesto mērces pamatsastāvā?	1. Baziliks
		2. Tomāti
		3. Olas
		4. Krējums
3.102.	Kas jādara ar notīrītu, sasmalcinātu banānu, lai tas nemelnētu?	1. Pēc notīrīšanas jāievieto ledusskapī
		2. Jāpārkaisa ar cukuru
		3. Jāpārslaka ar citronu sulu
		4. Jāpārlej ar verdošu ūdeni
3.103.	Ar kādām piedevām pasniedz austeres?	1. Ar citronu
		2. Ar tomātu
		3. Ar majonēzi
		4. Ar sinepēm

3.104.	Kurus norādītos jūras produktus uzturā lieto svaigus?	1. Vēžus
		2. Garneles
		3. Austeres
		4. Mīdijas
3.105.	Ko pievieno ūdenim, vārot olu bez čaumalas?	1. Cukuru, sāli
		2. Sāli, etiķi
		3. Cukuru, etiķi
		4. Sāli, karija pulveri
3.106.	No kāda dzīvnieka gaļas gatavo Vīnes šniceli?	1. Cūkas gaļas
		2. Jēra gaļas
		3. Liellopu gaļas
		4. Teļa gaļas
3.107.	No kāda dzīvnieka gaļas gatavo rostbifu?	1. Jēra gaļas
		2. Cūkas gaļas
		3. Liellopa gaļas
		4. Teļa gaļas
3.108.	Kas ir sukādes?	1. Cukura sīrupā vārīti un kaltēti augļi un ogas
		2. Citronskābes ūdenī mērcēti augļi un ogas
		3. Cukuroti konditorejas izstrādājumi
		4. Lielā tauku daudzumā cepti augļi un ogas
3.109.	Cik minūtes jāvāra pusmīksta ola?	1. 4,5 līdz 6 minūtes
		2. 3 līdz 4 minūtes
		3. 3 līdz 3,5 minūtes
		4. 7 līdz 8 minūtes
3.110.	Kas raksturīgs biezeņzupām?	1. Tās ir biezas konsistences
		2. Produkti ir saberztā veidā
		3. Produktus griež salmiņos
		4. Produktiem neveic termisko apstrādi
3.111.	Kāpēc ieteicams dārzeņus tvaikot?	1. Tie maina krāsu
		2. Tie zaudē svaru
		3. Rodas jauni aromāti
		4. Tie saglabā uzturvielas
3.112.	Ar ko pasniedz biezeņzupas?	1. Ar apceptām garšsāknēm
		2. Ar omleti
		3. Ar grauzdiņiem
		4. Ar siļķi
3.113.	Kuru sierus ieteicams izmantot mērču pagatavošanā?	1. Cietos sierus
		2. Pusciertos sierus
		3. Kausētos sierus
		4. Mīkstos sierus
3.114.	Poļu mērci ieteicams pasniegt pie...	1. Dārzeņu un vārītu zivju ēdieniem
		2. Salātiem un aukstām zivju uzkodām
		3. Jēra gaļas un putnu gaļas ēdieniem
		4. Dārzeņu un saceptu zivju ēdieniem
3.115.	Kā sagatavo sparģeļus vārīšanai?	1. Sasien saišķīšos
		2. Sīki sakapā
		3. Panē miltos
		4. Kārto kārtās

3.116.	Cik ilgi jāvēra paipalu olas?	1. 3 minūtes
		2. 2 minūtes
		3. 5 minūtes
		4. 7 minūtes
3.117.	Kādu termiskās apstrādes veidu izmanto, gatavojot "Siera kroketes"?	1. Cep mazā tauku daudzumā
		2. Cep cepeškrāsnī
		3. Vāra verdošā ūdenī
		4. Cep lielā tauku daudzumā
3.118.	Kuras zivis neķidā?	1. Līņus
		2. Stores
		3. Nēģus
		4. Reņģes
3.119.	Kuru liellopu gaļas pusfabrikātu panē?	1. Antrekotu
		2. Bifšteku
		3. Romšteku
		4. Stroganovu
3.120.	Pie kādiem ēdieniem pieder befstroganovs?	1. Vārītiem
		2. Ceptiem
		3. Sautētiem
		4. Saceptiem
3.121.	Uz ko ir balstīta lojalitātes programma restorānos?	1. Uz labiem reklāmas pasākumiem
		2. Uz elastīgu cenu politiku
		3. Uz SWOT analīzi restorānam
		4. Uz informācijas iegūšanu
3.122.	Kurš no minētajiem nav Mārketinga Mix elements?	1. Cilvēks
		2. Produkts
		3. Laiks
		4. Cena
3.123.	Kurš no Mārketinga Mix elementiem sevī ietver reklāmu, pārdošanu, pārdošanas veicināšanu un uzņēmuma tēla veidošanu?	1. Produkts
		2. Cena
		3. Vieta
		4. Virzīšana tirgū
3.124.	Kādu informācijas iegūšanas metodi izmanto restorānā "slepenais viesis"?	1. Aptauju
		2. Strukturētu interviju
		3. Ekspertu novērtējumu
		4. Novērošanu
3.125.	Kādi faktori ietekmē preces cenu?	1. Reklāma, kvalitāte, mainīgās izmaksas
		2. Konkurenti, pieprasījums, ražotāja izmaksas, vēlamā peļņa
		3. Pieprasījums un piedāvājums
		4. Reklāma, noformējums, pieprasījums, konkurētspēja tirgū
3.126.	Kā sauc atlaižu uzkrāšanu naudas izteiksmē klienta kartes kontā, lai stimulētu iekonomētos līdzekļus tērēt restorānā?	1. Kuponu sistēma
		2. Bonusu sistēma
		3. Skonto atlaide
		4. Klubu sistēma

3.127.	Kurš no elementiem pieskaitāms šova organizācijai ēdienu gatavošanas un paniegšanas procesā?	1. Karsto ēdienu un desertu flambēšana
		2. Kontaktēšanās ar klientu pēc pusdienām
		3. Uz galdiņiem novietotas ēdienu fotogrāfijas
		4. Firmas ēdienu piedāvājums
3.128.	Kurš no elementiem pieskaitāms šova organizācijai kokteiļu gatavošanas un paniegšanas procesā?	1. Kokteiļu dekoratīvs noformējums
		2. Kolekciju vīnu piedāvājums un degustācija
		3. Uzmanības pievēršana viesim
		4. Flairings (žonglēšana ar pudelēm)
3.129.	Ko nozīmē restorāna "merčendaizings"?	1. Uzņēmuma atlaižu sistēma
		2. Patērētāju vajadzību noteikšana
		3. Māksla pārdot un reklamēt preci
		4. Preču un pakalpojumu virzība tirgū
3.130.	Kādu mārketinga paņēmieni lieto restorāni, lai piesaistītu apmeklētājus stundās, kad zāles noslogojums minimāls?	1. Ēdienu degustāciju
		2. "Laimīgās stundas"
		3. Loterijas un konkursus
		4. Atlaides restorāna darbiniekiem
3.131.	Kurš ir netiešās reklāmas pasākums restorāniem?	1. Reklāma televīzijā
		2. Atlaižu kupons žurnālā
		3. Labdarības pasākuma atbalstīšana
		4. Mājaslapa internetā
3.132.	Kurš no pasākumiem var likt apmeklētājam paturēt prātā uzņēmumu un piesaistīt citus klientus?	1. Neparasti trauki un ēdienu noformējums
		2. Suģestējoša pārdošana
		3. Ātrs apkalpošanas laiks
		4. Klasiska un konservatīva apkalpošana
3.133.	Kā sauc dizaina veidu, kad restorāna telpas noformēšanai tiek izmantoti ziedi un augi?	1. Fito dizains
		2. Foto dizains
		3. Ārējais dizains
		4. Iekštelpu dizains
3.134.	Kā sauc informāciju, ko iegūst speciāli tirgus izpētes vajadzībām?	1. Primārie dati
		2. Aptaujas dati
		3. Statistika
		4. Informācijas apkopojums
3.135.	Kā sauc mārketinga pasākumu kopumu, ko izmanto, lai noturētu pastāvīgos klientus?	1. Partnerības mārketinga
		2. Taktiskais mārketinga
		3. Lojalitātes mārketinga
		4. Operatīvais mārketinga
3.136.	Kas no minētajiem mārketinga elementiem vislabāk palielina uzņēmuma konkurētspēju?	1. Apkalpošanas ātrums
		2. Apkalpošanas kultūra, serviss
		3. Suvenīru piedāvājums
		4. Transporta pakalpojumi
3.137.	Kuri no minētajiem pieder pie mārketinga "mix" elementiem?	1. Resursi, pakalpojumi
		2. Pavadošie produkti, imidžs
		3. Produkts, cena, virzība,vieta
		4. Kredīts, cena, konkurence
3.138.	Kurš no minētajiem reklāmas veidiem pieder pie restorāna ārējās reklāmas?	1. Restorāna ēdienkarte
		2. Restorāna vizītkartes
		3. Fasādes gaismas reklāma
		4. Uzņēmuma logotips

3.139.	Kā sauc tirgus sadali atbilstoši patērētāju vajadzībām?	1. Tirgus izpēte
		2. Tirgus segmentācija
		3. Tirgus pārdalīšana
		4. Tirgus pozicionēšana
3.140.	Kā sauc reklāmas virzības veidu, kas ļauj radīt labvēlīgus uzskatus par uzņēmumu jūsu biznesam nozīmīgu cilvēku vidū?	1. Tiešā reklāma
		2. "Tiešās pārdošanas" reklāma
		3. Visu iespējamo atlaižu veidi
		4. Sabiedriskās attiecības
3.141.	No kāda dzīvnieka gaļas gatavo rostbifu?	1. Jēra gaļas
		2. Truša gaļas
		3. Cūkas gaļas
		4. Liellopa gaļas
3.142.	Ko dara ar šampinjoniem, lai tie nemelnētu?	1. Ieliek ūdenī, kam pievienots cukurs
		2. Ieliek ūdenī, kam pievienots sāls
		3. Ieliek ūdenī, kam pievienota citronskābe
		4. Ieliek ūdenī, kam pievienota soda
3.143.	Kāds informācijas un komunikāciju tehnoloģijas risinājums atvieglo viesmīļu darbu un paātrina apkalpošanas procesu?	1. Uzlabots mobilaais tālrunis
		2. Planšetdators uz servanta
		3. Plaukstdators viesmīļiem
		4. Datu vākšanas termināls
3.144.	Ar ko IKT sistēmā saistīta viesmīļu kases stacija?	1. Ar uzņēmuma vadītāja mājas datoru
		2. Ar bāra un virtuves printeri, menedžera datoru
		3. Ar apmeklētāju datoriem
		4. Ar viesmīļa planšetdatoru
3.145.	Kādas datorprogrammas nepieciešams apgūt viesmīļu darbā?	1. Grāmatvedības datorprogrammas
		2. Viesnīcu datorprogrammas
		3. MS Office, datorprogrammas restorāniem
		4. Noliktavu uzskaites programmas
3.146.	Kas jādara viesmīlim, uzsākot darbu datorizētajā restotānu kases sistēmā?	1. Jāreģistrējas ar savu identifikācijas kartiņu
		2. Jāatver kase un jāsaskaita nauda
		3. Jāpārņem kase no kolēģa
		4. Jāizveido kases atskaite par iepriekšējo dienu
3.147.	Kādu papildiespēju viesmīļiem piedāvā datorizētā restorānu kases sistēma?	1. Izsaukt pavāru no virtuves, lai saņemtu pasūtījumu
		2. Automātiski nosūtīt pasūtījumus uz virtuvi un bāru
		3. Nosūtīt ziņas kolēģiem
		4. Pieskaitīt rēķinam "tējas naudu"
3.148.	Kādā glāzē pasniedz saldējuma kokteiļus?	1. Shot
		2. Goblet
		3. Old fashioned
		4. Brandy snifter
3.149.	Kādas darbības viesmīlim atvieglo plaukstdatoru un planšetdatoru izmantošana?	1. Ēdienu pasniegšanu viesim
		2. Dzērienu atnešanu no bāra
		3. Ātrāku pasūtījuma pieņemšanu pie galdiņa
		4. Komunikāciju ar viesiem un vadošo personālu
3.150.	Kuri mārketinga "mix" elementi papildina šo sarakstu: produkts, cena, vieta, virzība?	1. Process, fiziskā vide, cilvēki
		2. Sabiedrība, patērētāji, vide
		3. Resursi, pakalpojumi, prestižs
		4. Konkurence, spēks, vara

3.152.	Ko no minētā restorāna pakalpojumu klāsta var nosaukt par netveramo produktu?	1. Restorāna iekārtojumu
		2. Ēdienus un dzērienus
		3. Apkalpošanu, servisu
		4. Bāra dzērienus
3.153.	Kādas darbības palīdz uzņēmumam uzvarēt konkurences cīņā?	1. Reklāma, augsta cenu politika, personīgā vēlmju izzināšana
		2. Augsta līmeņa apkalpošana, elastīgums, kvalitātes saglabāšana, inovācijas
		3. Augstas cenas, laba kvalitāte, sekmīgs uzņēmuma izvietojums
		4. Augsta līmeņa apkalpošana, augstas cenas

Nr.	Uzdevums	Atbilžu varianti
4.1.	Kāda ir Curacao liķiera pamatizejviela?	1. Saldie ķirši 2. Pomerances mizas 3. Kafijas ekstrakts 4. Rūgtās mandeles
4.2.	Kādas ir stiprā alkoholiskā dzēriena-Absinta izejvielas?	1. Cukurniedru degvīns, estragons 2. Vīnogu spirts, fenhelis, raudene 3. Spirts, upeņu ogas, kadiķogas, anīss 4. Spirts, vērmeles, anīsa sēklas, garšaugi
4.3.	Kurš no norādītajiem dzērieniem ir rums?	1. Martini 2. Baileys 3. Absolut 4. Captain Morgan
4.4.	No kādām izejvielām gatavo grenadīna sīrupu?	1. No dažādām meža ogām 2. No sarkanajiem banāniem 3. No sarkanajiem apelsīniem 4. No tumšajiem ķiršiem
4.5.	Kādās krāsās ražo Curacao liķieri?	1. Zilā, zaļā, oranžā, sarkanā, baltā (gaišā) 2. Zaļā, brūnā, dzeltenā, sarkanā, zilā 3. Sarkanā, dzeltenā, brūnā, rozā, zaļā 4. Zilā, violetā, sarkanā, zaļā, dzeltenā
4.6.	Ko nozīmē uzraksts "Absinthe refined" uz alkoholiskā dzēriena-Absinta pudeles etiķetes?	1. Absintam pievienots rafinētais cukurs 2. Sastāvdaļas apstrādātas ar rafinētu eļļu 3. Absints ir attīrīts, tajā nav narkotiskās vielas Thujone 4. Absints ir izgatavots destilācijas aparātā mājas apstākļos
4.7.	Kādu augu izmanto kokteiļa "Mojito" pagatavošanā?	1. Piparmētru 2. Citronmētru 3. Ūdensmētru 4. Ābolmētru
4.8.	Kāda ir kokteiļa "Džins ar toniku" sastāvdaļu kombinācija?	1. Bāze + mīkstinošais komponents 2. Bāze + garšas aromātiskā sastāvdaļa 3. Bāze + pildviela 4. Bāze + pastiprinošais komponents
4.9.	Kāda ir galvenā garšas komponente, ko pievieno graudaugu spirtam, ražojot džinu?	1. Mandeles 2. Kadiķogas 3. Rozmarīns 4. Vērmeles
4.10.	Kāda ir tekilas ražošanas galvenā sastāvdaļa?	1. Zilās agaves spirts 2. Kukurūzas spirts 3. Vīnogu spirts 4. Graudu spirts
4.11.	No kādām izejvielām gatavo Grappu?	1. No svaigi spiestas vīnogu sulas 2. No sarkanajiem un zaļajiem rabarberiem 3. No vīnogu izspaidām pēc sulas iegūšanas 4. No dažādu graudaugu un kartupeļu spirta

4.12.	Kādas sastāvdaļas izmanto alus pagatavošanai?	1. Ūdeni, iesalu, cukuru
		2. Iesalu, raugu, apiņus, misu
		3. Ūdeni, miežu iesalu, raugu, apiņus
		4. Cukuru, raugu, apiņus
4.13.	Kādam nolūkam tiek izmantotas kalkulācijas kartes?	1. Pievienotās vērtības nodokļa aprēķināšanai
		2. Ēdienu daudzuma aprēķināšanai 10 porcijām
		3. Ēdiena vienas porcijas pārdošanas cenas aprēķināšanai
		4. Izejvielu cenu summas aprēķināšanai katram ēdienam
4.14.	Kādi dokumenti kalpo par pamatu ēdienu un dzērienu pagatavošanai ēdināšanas uzņēmumā?	1. Tehnoloģiskā kartes
		2. Preču pavadzīmes
		3. Produktu pasūtījumu lapas
		4. Inventarizācijas akti
4.15.	Kādā secībā kalkulācijas kartē aprēķina pārdošanas cenu ēdienam?	1. Izejvielu kopējā summa, uzņēmuma uzcenojums, PVN
		2. Izejvielu kopējā summa, PVN, uzņēmuma uzcenojums
		3. Izejvielu kopējā summa, uzņēmuma uzcenojums
		4. Izejvielu kopējā summa un PVN
4.16.	Kas ir pārtikas produktu bruto svars?	1. Produkta svars pirms apstrādes
		2. Produkta svars pēc termiskās apstrādes
		3. Produkta svars pēc pirmapstrādes
		4. Taras un iepakojuma svars
4.17.	Kas ir pārtikas produktu neto svars?	1. Produkta svars pirms apstrādes
		2. Produkta svars pēc termiskās apstrādes
		3. Produkta svars pēc pirmapstrādes
		4. Taras un iepakojuma svars
4.18.	Kādu cenu izmanto ēdienu un dzērienu kalkulācijā?	1. Iepirkuma cenu ar PVN
		2. Tirgus cenu
		3. Iepirkuma cenu bez PVN
		4. Ražotāja pašizmaksu
4.19.	No kādas dzimtas zivīm iegūst melnos ikrus?	1. Lašu dzimtas
		2. Mencu dzimtas
		3. Storu dzimtas
		4. Asaru dzimtas
4.20.	No kādas dzimtas zivīm iegūst sarkanos ikrus?	1. Lašu dzimtas
		2. Mencu dzimtas
		3. Storu dzimtas
		4. Asaru dzimtas
4.21.	Kuru produktu nav ieteicams pasniegt kopā ar viskiju?	1. Šokolāde
		2. Rieksti
		3. Ķiploki
		4. Aprikozes
4.22.	Kurš kafijas pupiņu veids veido vairāk nekā pusi no pasaulē saražotās kafijas apjoma?	1. Robusta
		2. Arabica
		3. Liberika
		4. Ekscelsa
4.23.	Kādas garšvielas vislabāk sader ar kafiju?	1. Muskatrieksts, krustnagliņas
		2. Kardamons, anīss, kanēlis, vaniļa
		3. Pipari, bajans, kanēlis, vaniļa
		4. Safrāns, ingvers, kardamons, koriandrs

4.24.	Kāda grauzdējuma pakāpes kafiju izmanto espresso pagatavošanai?	1. Viegla grauzdējuma pupiņas
		2. Vidēja grauzdējuma pupiņas
		3. Tumša grauzdējuma pupiņas
		4. Vistumšākā grauzdējuma pupiņas
4.25.	Kādam kafijas pagatavošanas veidam izmanto rupja maluma kafiju?	1. "Turku" kafijas gatavošanai ibrikos
		2. Espresso, kafijas gatavošanai ar vakuuma metodi
		3. Filtra metodei - "presso" vai "bodum"
		4. Kafijas vārīšanai vaļējā traukā, apliešanai tasē
4.26.	Ar kāda dzīvnieka palīdzību notiek pasaulē dārgākās kafijas "Kopi Luwak" izgatavošana?	1. Palmcivetas
		2. Mangusta
		3. Surikata
		4. Medusāpša
4.27.	Kāda maluma kafiju izmanto kafijas pagatavošanai aplejot vai vārīšanai vaļējā traukā?	1. Ļoti smalka maluma
		2. Smalka maluma
		3. Vidēja maluma
		4. Rupja maluma
4.28.	Kuri produkti ir pārtikas alergēni un obligāti jānorāda produktu marķējumā?	1. Labība un tās produkti
		2. Kartupeļi un to produkti
		3. Gaļa un tās produkti
		4. Āboli un to produkti
4.29.	Kuri produkti nav pārtikas alergēni?	1. Vēžveidīgie un to produkti
		2. Rieksti un to produkti
		3. Sezama sēklas
		4. Kartupeļi un to produkti
4.30.	Uz kuru produktu iepakojuma nav jānorāda pārtikas preču sastāvdaļas?	1. Vīniem
		2. Svaigiem augļiem, dārzeņiem
		3. Piena produktiem, saldējumam
		4. Gāzētajiem dzērieniem
4.31.	Kādas mērces galvenās sastāvdaļas ir – sviests vai margarīns, vīna etiķis, ūdens, olu dzeltenumi, sīpoli, baltie pipari, pētersīļi un estragons?	1. Bernēzes (sauce Béarnaise (franču)) mērces
		2. Bešamela (sauce Béchamel) mērces
		3. Salsas mērces
		4. Vinigreta (sauce Vinaigrette) mērces
4.32.	Kā sauc klasisko desertu, kas gatavots no olu baltuma un cukura, pasniegts ar putukrējumu un augļiem?	1. Panna cotta
		2. Pavlovas kūka
		3. Millefeuille
		4. Eklērs
4.33.	Kādas pamatizejvielas izmanto gatavojot desertu "Pavlovas kūka"?	1. Olu baltumi, cukurs, saldaiss krējums, ogas, augļi
		2. Saldaiss krējums, cukurs, milti, rabarberi
		3. Olu baltumi, milti, sviests, saldaiss krējums, šokolāde
		4. Zemenes, melones, saldējums, baltvīns, cukurs
4.34.	Kādas sastāvdaļas izmanto Bešamela (sauce Béchamel) mērces pagatavošanai?	1. Sarkanvīnu, sviestu, garšvielas
		2. Pienu, miltus, sviestu, garšvielas
		3. Sviestu, etiķi, olu dzeltenumus, sīpolus
		4. Buljons, sviests, kviešu milti, sīpoli
4.35.	Kādas mērces galvenās sastāvdaļas ir sviests, piens, kviešu milti un garšvielas?	1. Bernēzes (sauce Béarnaise - franču val.) mērces
		2. Bešamela (sauce Béchamel) mērces
		3. Salsas mērces
		4. Vinigreta (sauce Vinaigrette) mērces

4.36.	Kādas ir šveiciešu tradicionālā ēdiena "Fondi" (fondue - franču) raksturīgākās sastāvdaļas?	1. Šveices siers, baltvīns, ķiploki, garšvielas 2. Buljons, milti, piens, siers 3. Olu dzeltenumi, sviests, piens, Šveices siers 4. Baltvīns, siers, milti, sviests
4.37.	Kāda auga lapas izmanto, lai pagatavotu tīteņus "Dolmas"?	1. Kāpostu lapas 2. Salātu lapas 3. Vīnogu lapas 4. Biešu lapas
4.38.	Kādi produkti ir pamatsastāvā spāņu aukstajai zupai "Gaspacho" (gaspacho - spāņu val.)?	1. Kefīrs vai paniņas 2. Rīvētas sarkanās bietes un gurķi 3. Tomāti, olas, vārīta gaļa, zaļumi 4. Tomāti, gurķi, paprika
4.39.	Kādu sieru izmanto, gatavojot tradicionālos "Grieķu salātus"?	1. Mocarellas sieru 2. Parmezana sieru 3. Fetas sieru 4. Maasdam sieru
4.40.	Kādu pamata produktu izmanto, gatavojot "Humusu"?	1. Cūku pupas 2. Turku zirņus 3. Pelēkos zirņus 4. Dažādas lēcas
4.41.	Kāds ir pamata produkts, gatavojot klasisko ēdienu "Rosti"?	1. Kartupeļi 2. Rīsi 3. Baklažāni 4. Pākšaugi
4.42.	Kādas pamata sastāvdaļas izmanto, gatavojot tradicionālo tapenādi?	1. Kaperi, melnās olīvas, anšovi, olīveļļa 2. Parmazāna siers, baziliks, olīveļļa 3. Kaltēti tomāti, olīveļļa, zaļumi 4. Kaperi, marinēti pipargurķīši, sīpoli, eļļa
4.43.	Kādā secībā klasiskajā ēdienkartē raksta desertus?	1. Austie, karstie, konditoreja 2. Karstie, aukstie, augļi 3. Aukstie, karstie, saldējumi 4. Saldētie, aukstie, karstie
4.44.	Kurš ir atbildīgs par ēdienkaršu sastādīšanu uzņēmumā?	1. Zāles pārzinis, viesmīlis 2. Bārmenis, viesmīlis 3. Šefpavārs, restorāna vadītājs 4. Ēdienu grupu pavāri
4.45.	Kādā secībā ieteicams rakstīt zivju pamatēdienus ēdienu kartē?	1. Vārītie, panētie, ceptie, sautētie, saceptie, maltie zivju ēdieni 2. Saceptie, vārītie, sautētie, cepeškrāsnī ceptie, maltie zivju ēdieni 3. Vārītie, sautētie, ceptie, saceptie, maltie zivju ēdieni 4. Maltie, vārītie, ceptie, saceptie zivju ēdieni
4.46.	Ko nozīmē pārtikas preču marķējums ar šādu simbolu? 	1. Prece vai tās iepakojums var tikt otrreizēji pārstrādāts un izmantots citu preču ražošanā 2. Attiecīgā produkta un tā sastāvdaļu izstrādē nav veikti eksperimenti uz dzīvniekiem 3. Ražotājs vai izplatītājs ir samaksājuši par šīs preces iepakojuma savākšanu un otrreizēju pārstrādi Latvijā 4. Prece atbilst ES drošības, veselības un vides aizsardzības prasībām

4.47.	No cik ēdieniem sastāv "Fine dining" ēdienkarte?	1. No 3-4 ēdieniem
		2. No 5 un vairāk ēdieniem
		3. No vismaz 10 ēdieniem
		4. No 10-15 ēdieniem
4.48.	Ko nozīmē "a la carte" ēdienkarte ?	1. Ēdienu brīvas izvēles ēdienkarte
		2. Mēneša ēdienkarte
		3. Ēdiekarte, kas sastādīta banketam
		4. Biznesa pusdienu ēdienkarte
4.49.	Kāda veida vīnus dzērienu kartē pieņemts rakstīt pirmos vīnu grupā?	1. Šampanieti
		2. Baltvīnus
		3. Sarkanvīnus
		4. Portvīnus
4.50.	Kāda veida ēdienkartei atbilst šī definīcija: "Noteiktā secībā un kārtībā izstrādāta ēdienkarte, kas piedāvā plašu ēdienu klāstu; šādā ēdienkartē tiek ietvertas visas ēdienu grupas, tā dodot iespēju viesim izvēlēties ēdienus individuāli. "	1. Brokastu ēdienkarte
		2. A la carte ēdienkarte
		3. Fine dining ēdienkarte
		4. Biznesa pusdienu ēdienkarte
4.51.	Kā jānorāda dzērienu nosaukumi dzērienkartē?	1. Pilns oriģinālais dzēriena nosaukums
		2. Nosaukumam jābūt tulkotam valsts valodā
		3. Jānorāda latviskais un angļu valodas variants
		4. Dzēriena veids un latviskais nosaukums
4.52.	Kas papildu dzērienu nosaukumiem jānorāda, sagatavojot kokteiļu kartes?	1. Dzērienu tilpuma vienība
		2. Dzērienu sastāvdaļas
		3. Dzērienu pagatavošanas laiks
		4. Dzērienu pagatavošanas tehnoloģija
4.53.	Kādās mērvienībās raksta dzērienu tilpumu, aprēķinot kokteiļu cenu kalkulācijas kartē?	1. Mililitros
		2. Centilitros
		3. Dekalitros
		4. Litros
4.54.	Kādās mērvienībās raksta produktu svaru, aprēķinot ēdienu cenu kalkulācijas kartē?	1. Gramos
		2. Kilogramos
		3. Gabalos
		4. Miligramos
4.55.	Kādās mērvienībās raksta produktu svaru tehnoloģiskajās kartēs?	1. Gramos
		2. Kilogramos
		3. Gabalos
		4. Miligramos
4.56.	Kādi svara zudumi jāņem vērā, aprēķinot produktu neto svaru ēdienu tehnoloģiskajā kartē?	1. Zudumi pārvadāšanas laikā
		2. Zudumi pirmapstrādē
		3. Zudumi termiskajā apstrādē
		4. Dabiskie zudumi
4.57.	Kādas kokteiļu sastāvdaļas cena netiek ierēķināta kopējā kokteiļa cenā?	1. Kokteiļu sīrupu
		2. Kokteiļu dekorāciju
		3. Kokteiļu salmiņa
		4. Ledus kubiņu

4.58.	Kā organoleptiski nosaka produktu kvalitāti?	1. Izmērot produktos mitruma saturu
		2. Produktu nosverot, izmērot temperatūru
		3. Izmantojot maņu orgānus – ožu, redzi, tausti
		4. Izmantojot mērierīces – svarus, spirtometrus
4.59.	Kurā no atbilžu variantiem visi nosauktie jūras produkti pieder pie vēžveidīgajiem?	1. Omāri, kalmāri, krabji, vēži
		2. Garneles, mīdijas, austeres, sēpijas
		3. Astoņkāji, langusti, trepangi, kalmāri
		4. Langusti, omāri, krabji, garneles
4.60.	Kādā temperatūrā restorānā jāuzglabā piena produkti?	1. No + 2 °C līdz +6 °C
		2. No + 6 °C līdz +8 °C
		3. No + 8 °C līdz +10 °C
		4. No +10 °C līdz +14 °C
4.61.	Kādas ir sviesta kvalitātes prasības?	1. Viendabīga krāsa un konsistence, raksturīga smarža
		2. Spilgti dzeltena virskārta, griezumā izdalījušies ūdens pilieni
		3. Drūpoša konsistence, nevienmērīga, iedzeltena krāsa
		4. Spilgti dzeltena krāsa, drūpoša konsistence
4.62.	Kuram auglim, pārgriežot šķēsgriezumā, ir zvaigznes forma?	1. Fizālim
		2. Karambolai
		3. Kaktusa auglim
		4. Avokado
4.63.	Kura ir organoleptiskā (sensorā) pārtikas produktu pētīšanas metode?	1. Īpatnējā svara noteikšana
		2. Ūdens satura noteikšana
		3. Smaržas un garšas noteikšana
		4. Absolūtā svara noteikšana
4.64.	Kādam eksotiskajam auglim atbilst šāds apraksts? Auglis pārsvarā tiek audzēts Dienvidamerikā, kā arī Austrālijā un Āzijā. To uzskata par vienu no gardākajiem augļiem pasaulē. Garša ir gluži kā augļu salātiem, kuru sastāvā ir ananasi, papaija un mango. Auglis ir neregulāras formas ar zaļu, cietu mizu. Pildījums ir balts, melnās sēklas nav ēdamas.	1. Karambole
		2. Čerimoja
		3. Ragainā melone
		4. Durians
4.65.	Kurš auglis atgādina dzeltenu ķiršu tomātu, ir klāts ar smilškrāsas balonveida mizu un tiek izmantots desertu un dzērienu noformēšanai?	1. Karambole
		2. Čerimoja
		3. Fizālis
		4. Durians
4.66.	Kā sauc citrusaugli oranži dzeltenā krāsā, kurš pēc izmēra atgādina valriekstu, tā miza ir saldena, iekšējā daļa ir skāba?	1. Karambole
		2. Čerimoja
		3. Fizālis
		4. Kumkvats
4.67.	Kuram no sieriem griezuma vietā būs redzams zilgans pelējums?	1. <i>Maasdam</i>
		2. <i>Dor Blue</i>
		3. <i>Gouda</i>
		4. <i>Mozzarella</i>

4.68.	Kādam garšaugam, ko izmanto dzērienu pagatavošanā, raksturīga izteikta mentola smarža?	1. Koriandram 2. Piparmētrai 3. Raudenei 4. Estragonam
4.69.	Kādu garšvielu iegūst no koka mizām vai dzinumiem, tai raksturīga patīkama smarža, brūna krāsa un to izmanto karsto dzērienu un karstvīna pagatavošanā?	1. Kariju 2. Kanēli 3. Kurkumu 4. Anīsu
4.70.	Kuri dārzeņi pieder pie ķirbjaugiem?	1. Fenhels, artišoks 2. Tomāts, baklažāns 3. Patisons, gurķis 4. Topinambūrs, batāte
4.71.	Kuri augļi pieder pie citrusaugļiem?	1. Klementīns, citroni, granātābols 2. Greipfrūts, laims, kumkvati 3. Citroni, laims, fizālis 4. Apelsīns, līčijs, mandarīns
4.72.	Kurš no sieriem pieder cieto sieru grupai?	1. <i>Parmesan</i> 2. <i>Camembert</i> 3. <i>Mozzarella</i> 4. <i>Mascarpone</i>
4.73.	Kuram no riekstu veidiem kodols ir zaļā krāsā ar violetiem apvalku, čaula, augļiem ienākoties, pārplīst?	1. Mandelēm 2. Pistācijām 3. Kešju 4. Valriekstiem
4.74.	Kuram no sieru veidiem virsma ir klāta ar balta pelējuma kārtiņu?	1. <i>Parmesan</i> 2. <i>Camembert</i> 3. <i>Mozzarella</i> 4. <i>Edamer</i>
4.75.	Kādam cukura veidam atbilst šāds raksturojums: Cukuram raksturīgo aromātu un zeltaini brūno nokrāsu piešķir dabīgā cukurniedru melase?	1. Rafinētais cukurs 2. Fruktoze 3. Marmelādes cukurs 4. Brūnais niedru cukurs
4.76.	Kuru rādītāju var novērtēt organoleptiski, pieņemot precīzi noliktavā no piegādātāja?	1. Produkta ķīmisko sastāvu 2. Produkta ārējo izskatu 3. Produkta mikrobioloģisko piesārņojumu 4. Produkta garšu
4.77.	Kuru rādītāju nevar novērtēt, organoleptiski pārbaudot ēdienu?	1. Ēdiena smaržu 2. Ēdiena garšu 3. Ēdiena konsistenci 4. Ēdiena kaloritāti
4.78.	Kāda veida speciālajā ēdienkartē iekļauj tikai vienas, konkrētas tautas raksturīgos ēdienus?	1. Svētku ēdienkartē 2. Bērnu ēdienkartē 3. Specializētajā ēdienkartē 4. Nacionālajā ēdienkartē
4.79.	Kāda veida speciālajā ēdienkartē neiekļauj ēdienus, kas pagatavoti no gaļas produktiem?	1. Nacionālajā ēdienkartē 2. Veģetārajā ēdienkartē 3. Specializētajā ēdienkartē 4. Sezonas ēdienkartē

4.80.	Kāda veida ēdienkartē iekļauj tikai vienas grupas ēdienus?	1. Nacionālajā ēdienkartē
		2. Veģetārajā ēdienkartē
		3. Specializētajā ēdienkartē
		4. Sezonas ēdienkartē
4.81.	Kādus ēdienus iekļauj sezonas ēdienkartē?	1. Ēdienus no produktiem, kas raksturīgi konkrētam gadalaikam
		2. Ēdienus no produktiem, kas izmantojami visu gadu
		3. Ēdienus no produktiem, kas raksturīgi reģionam
		4. Ēdienus no termiski neapstrādātiem produktiem
4.82.	Kādi ēdieni raksturīgi ēdienkartei pēc klasiskajiem "Slow Food" principiem?	1. Ēdieni no lēni sagremojamiem produktiem
		2. Tradicionāli ēdieni no vietējiem produktiem
		3. Ēdieni, kas ātri pagatavojami
		4. Ēdieni, kas jāgatavo vairākas dienas
4.83.	Kādi ēdieni raksturīgi ēdienkartei pēc "Fast Food" principiem?	1. Ēdieni no svaigiem sezonas produktiem
		2. Ēdieni no pusfabrikātiem, ātri sagatavojami
		3. Tradicionāli ēdieni no vietējiem produktiem
		4. Ēdieni, kas jāgatavo vairākas dienas
4.84.	Kādus ēdienus, veicot ēdienkartes analīzi, dēvē par "uzvarētājiem" jeb "zvaigznēm"?	1. Ēdienus, kas klientu vidū ir populāri un rentabli
		2. Dārgus ēdienus, kas patīk ekstravagantiem klientiem
		3. Daudz pārdotus ēdienus ar vidēju pašizmaksu
		4. Ēdienus, kas ir ātri pagatavojami un par zemu cenu
4.85.	Kādus ēdienus, veicot ēdienkartes analīzi, dēvē par "skrējējiem" jeb "jājamiem zirdziņiem"?	1. Ēdienus, kas klientu vidū ir populāri un rentabli
		2. Dārgus ēdienus, kas patīk ekstravagantiem klientiem
		3. Daudz pārdotus ēdienus ar vidēju pašizmaksu
		4. Ēdienus, kas ir ātri pagatavojami un par zemu cenu
4.86.	Kura ēdienkaršu piedāvāšanas metode var sniegt vislabāko informāciju par ēdienu?	1. Galda ēdienkarte ar īpašo piedāvājumu
		2. Ēdienkarte ar attēliem interneta mājas lapā
		3. Ēdieni, uzrakstīti uz tāfeles ar krītu
		4. Ēdienkarte uz piramīdas pie ieejas restorānā
4.87.	Kāda dzērienu grupa alus bāru dzērienkartē tiek rakstīta pirmā?	1. Degvīni
		2. Alus
		3. Dzirkstošie vīni
		4. Sulas
4.88.	Kādus ēdienus iekļauj "Fingerfood" ēdienkartē?	1. Ēdienus, kuru ēšanai nav nepieciešams šķīvis un galda piederumi
		2. Ēdienus, kas raksturīgi Āzijas tautu virtuvei, ēdamus bez galda piederumiem
		3. Konditorejas izstrādājumus, karstos dzērienus
		4. Brokastu ēdienus, aukstās uzkodas
4.89.	Kādas pazīmes raksturīgas "bērnū" ēdienkartei?	1. Ēdienkartē iekļauti tikai saldumi, lielas porcijas
		2. Bērniem interesanti ēdienu nosaukumi, nelielas porcijas
		3. Ēdieni no pamata ēdienkartes, samazinātas porcijas
		4. Bērniem interesanti ēdienu nosaukumi, lielas porcijas
4.90.	Par kādu tilpuma vienību norāda cenu stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem dzērienkartēs?	1. 4 cl vai 5 cl
		2. 7cl vai 8 cl
		3. 10cl vai 12 cl
		4. 15cl vai 20 cl

4.91.	Kādi zudumi jāņem vērā, aprēķinot gatavās porcijas cenu karstajiem ēdieniem?	1. Zudumi pirmapstrādē
		2. Zudumi termiskajā apstrādē
		3. Zudumi pirmapstrādē un termiskajā apstrādē
		4. Zudumi pārvadājot un aukstajā apstrādē
4.92.	Kāda ir 1 porcijas pārdošanas cena, ja 10 porciju izejvielu summa ir 16, 285 €, uzcenojums 200 %, bet PVN – 21 %?	1. 5, 28 €
		2. 5, 35 €
		3. 5, 91 €
		4. 6, 25 €
4.93.	Kāda ir 1 porcijas pārdošanas cena, ja 10 porciju izejvielu summa ir 20,345 €, uzcenojums 150 %, bet PVN – 21 %?	1. 6,15 €
		2. 6,25 €
		3. 6,56 €
		4. 6,76 €
4.94.	Kāds ir produkta neto svars, ja bruto svars vienai porcijai ir 60 gram, bet zudumi pirmapstrādē ir 24 %?	1. 35 gram
		2. 46 gram
		3. 48 gram
		4. 54 gram
4.95.	Kāds ir produkta neto svars, ja bruto svars vienai porcijai ir 20 gram, bet zudumi pirmapstrādē – 16 %?	1. 15 gram
		2. 16 gram
		3. 17 gram
		4. 18 gram
4.96.	Kā sauc mazas uzskodu maizītes vienam kumosam, kuru pagatavošanā izmanto dažādas formiņas izspiešanai?	1. Brusketas
		2. Bagetes
		3. Kanapē
		4. Valovāni
4.97.	Kurš no piparu veidiem tiek iegūts no citas, atšķirīgas dzimtes auga?	1. Melnie pipari
		2. Baltie pipari
		3. Smaržīgie pipari
		4. Sarkanie pipari
4.98.	Ar kuru dzērienu vislabāk sader kopā cepti jēra gaļas ēdieni?	1. Ar baltvīnu
		2. Ar sarkanvīnu
		3. Ar degvīnu
		4. Ar dzirkstošo vīnu
4.99.	Ar kuru no garšaugiem tiek gatavoti un pasniegti tomāti Itāļu virtuvē?	1. Ar dillēm
		2. Ar koriandru
		3. Ar pētersīļiem
		4. Ar baziliku
4.100.	Kuru no augiem izmanto kā cukura aizstājēju, gatavojot ēdienu?	1. Biteni
		2. Lavandu
		3. Mārsilu
		4. Stēviju
4.101.	Kuru no garšaugiem vēsturiski dēvē par "desu zāli"?	1. Majorānu
		2. Rozmarīnu
		3. Raudeni
		4. Estragonu
4.102.	Kuram no dārzeņiem piemīt viegla anīsa garša?	1. Artišokam
		2. Kālim
		3. Pastinakam
		4. Fenhelim

4.103.	Kāds produkts ir tradicionālā Lieldienu ēdiena "Pasha" pamatprodukts?	1. Kviešu milti
		2. Biezpiens
		3. Sviests
		4. Saldaiss krējums
4.104.	Kāds gatavošanas veids ir pamatā tradicionālajam franču ēdienam "Pīles konfits" (franču val. - <i>confit</i>)?	1. Cepšana cepeškrāsnī
		2. Lēna karsēšana pīles taukos
		3. Vārīšana pīles kaulu buljonā
		4. Cepšana uz pannas
4.105.	Kādu mīklu izmanto, gatavojot liellopu fileju Velingtona gaumē?	1. Smilšu mīklu
		2. Kārtaino sviesta mīklu
		3. Rauga mīklu bez ierauga
		4. Plaucēto mīklu
4.106.	Cik procentu kakao jāsaturs šokolādei, lai to varētu uzskatīt par tumšo šokolādi?	1. 25 %
		2. 30 %
		3. 35 %
		4. 43 %
4.107.	Kādu sviestu satur baltā šokolāde?	1. Kakao sviestu
		2. Kokosriekstu sviestu
		3. Saldpiena sviestu
		4. Skābpiena sviestu
4.108.	Kādi produkti ir pamatā kama miltiem jeb produktam "Kama"?	1. Malti zirņi un grauzdēti graudi (rudzi, mieži, kvieši)
		2. Malti zirņi un kukurūza
		3. Malti zirņi, pupas un graudaugi (auzas, kvieši, mieži)
		4. Malti dažāda veida graudaugi
4.109.	Kā sauc piekto garšas izjūtu, kam nosaukumu devis japāņu ķīmiķis Kikunae Ikeda?	1. Tanīns
		2. Umami
		3. Emulsija
		4. Biters
4.110.	Kā ēdiena saldums maina vīna garšu?	1. Padara vīnu saldāku
		2. Padara vīnu skābāku
		3. Padara vīnu mazāk rūgtu
		4. Padara vīnu etiķainu
4.111.	Ko sajūtīs vīna garšā, ja vīnu pasniegs ar dedzinošas garšas ēdieniem?	1. Vairāk jutīs skābumu
		2. Jutīs metālisku garšu
		3. Vairāk jutīs tanīnus
		4. Jutīs zivju eļļas garšu
4.112.	Kādus ēdienus ieteicams pasniegt kopā ar tanīniem bagātiem vīniem?	1. Sātīgus gaļas ēdienus
		2. Treknus zivju ēdienus
		3. Veģetāros ēdienus
		4. Liesus gaļas ēdienus
4.113.	Kā sauc šķīstošo vielu izdalīšanos no pārtikas produktiem, saskaroties ar ūdeni, tos mazgājot, briedinot, marinējot un vārot?	1. Denaturācija
		2. Difūzija
		3. Emulsija
		4. Dehidratācija
4.114.	Kā sauc divu vai vairāku savā starpā nešķīstošu vielu viendabīgu sajaukšanos (eļļa un ūdens)?	1. Denaturācija
		2. Difūzija
		3. Emulģēšanās
		4. Dehidratācija

4.115.	Kuri augļi pēc sagriešanas maina krāsu?	1. Arbūzi, melones
		2. Persiki, kivi
		3. Ananasi, mango
		4. Āboli, banāni
4.116.	Ar ko jāapstrādā āboli, bumbieri, banāni pēc sagriešanas, lai novērstu melnēšanu?	1. Ar vārītu ūdeni
		2. Ar cukura sīrupu
		3. Ar citrona sulu
		4. Ar degvīnu
4.117.	Kurš auglis pēc sagriešanas maina krāsu?	1. Arbūzs
		2. Persiks
		3. Ananass
		4. Avokado
4.118.	Ar ko jāapstrādā avokado pēc sagriešanas, lai novērstu melnēšanu?	1. Ar vārītu ūdeni
		2. Ar cukura sīrupu
		3. Ar citrona sulu
		4. Ar degvīnu
4.119.	Kādu salātu veidu izmanto, gatavojot klasiskos Cēzara salātus?	1. Romiešu salātus
		2. Endīvijas salātus
		3. Rukolas salātus
		4. Ledus salātus
4.120.	Kādus augļus izmanto, gatavojot klasiskos Valdorfa salātus?	1. Bumbierus
		2. Ābolus
		3. Melones
		4. Ananasus
4.121.	Kāds produkts ir pamatā Aioli (franču val.- "ķiploks" un "eļļa") mērcei, ko bieži dēvē par "provansiešu eļļu" ?	1. Olīveļļa
		2. Provansas majonēze
		3. Krējums
		4. Saldaiss krējums
4.122.	Kas ir <i>Bouillabaisse</i> (<i>buiabes</i>)?	1. Buljona zupa ar zaļumiem
		2. Bieza gaļas zupa
		3. Dārzeņu biezzupa
		4. Bagātīga zivju zupa
4.123.	Kādu ēdienu viesis saņems, ja pasūtīs <i>Consommé</i> (konsomē)?	1. Ilgstoši vārītu koncentrētu buljonu
		2. Biezu gaļas zupu, vārītu uz lēnas uguns
		3. Zivju zupu ar jūras veltēm
		4. Piena sakņu zupu, pasniegtu ar siļķi
4.124.	Kas ir pamatsastāvā tradicionālajam franču ēdienam "Foie gras"?	1. Zosu aknas
		2. Teļa aknas
		3. Cūku aknas
		4. Vistu aknas
4.125.	Kā sauc ēdienu no Provansas, kura gatavošanai izmanto visus sezonālos dārzeņus: baklažānus, cukīni, tomātus, sīpolus u.c., apcepot atsevišķi un sajaucot?	1. <i>Remoulade</i> (remulāde)
		2. <i>Ratatouille</i> (ratatui)
		3. <i>Rosette</i>
		4. <i>Rouille</i>
4.126.	Kā sauc klasisku franču mērci, ko gatavo uz piena, miltu un vistas, zivs vai teļa gaļas buljona bāzes?	1. <i>Velouté</i> (velutē)
		2. <i>Vinaigrette</i> (vinegrets)
		3. <i>Tapenade</i> (tapenāde)
		4. <i>Hollandaise sauce</i> (holandiešu)

4.127.	Kādu mērci izmanto, gatavojot lazanju (itāļu val.- <i>Lasagne</i>)?	1. <i>Velouté</i> (velutē)
		2. <i>Vinaigrette</i> (vinegrets)
		3. <i>Béchamel</i>
		4. <i>Hollandaise</i>
4.128.	Kādu produktu izmanto, gatavojot risoto?	1. Rīsus
		2. Pastu
		3. Putraimus
		4. Miltus
4.129.	Kādi produkti ir pamatā itāļu mērcēm-salsām (it. "mērce")?	1. Siers un zaļumi
		2. Olīveļļa, tomāti un zaļumi
		3. Jūras produkti
		4. Olu dzeltenumi un olīveļļa
4.130.	Kādu ēdienu viesis saņems, ja pasūtīs "Crêpes"?	1. Plānās pankūkas
		2. Trauslas vafeles
		3. Pildītas pankūkas
		4. Raudzētas pankūkas
4.131.	Kādas ir franču klasiskā deserta "Macarons" galvenās sastāvdaļas?	1. Ēdamie kastāņi, milti un cukurs
		2. Milti, olas, ūdens
		3. Mandeļu milti, olu baltums, cukurs
		4. Sviests, milti, olas, šokolāde un rieksti
4.132.	Kādu ēdienu viesis saņems, ja pasūtīs <i>Sorbet</i> (sorbē)?	1. Plombīra saldējumu ar rozīnēm
		2. Austrumu saldumus ar riekstiem
		3. Sasaldētu augļu sulu vai biezeni
		4. Ceptu, saldu desertu ar medu
4.133.	Kā itāļu virtuvē sauc svaigu, termiski neapstrādātu produktu, ko sagriež plānās šķēlēs un pievieno mērces?	1. <i>Cavatelli</i>
		2. <i>Carpaccio</i>
		3. <i>Canederli</i>
		4. <i>Fagottino</i>
4.134.	Kā sauc itāļu pastas veidu, nelielu spirāļu jeb atspērīšu formā, ko parasti gatavo no cieta kviešu šķirņu miltiem?	1. <i>Garganelli</i>
		2. <i>Farfalle</i>
		3. <i>Cavatelli</i>
		4. <i>Fusilli</i>
4.135.	Kā sauc itāļu pastas veidu, taureņa jeb pušķīša formā, ko parasti gatavo no cieta kviešu šķirņu miltiem?	1. <i>Garganelli</i>
		2. <i>Farfalle</i>
		3. <i>Cavatelli</i>
		4. <i>Fusilli</i>
4.136.	No kādiem augļiem vai ogām gatavo klasisko sidru?	1. Apelsīniem
		2. Banāniem
		3. Vīnogām
		4. Āboliem
4.137.	Cik dažādus augus, to saknes, mizas, augļus, izmanto Vācijā ražotā liķiera "Jägermeister" izgatavošanā?	1. Divpadsmit
		2. Divdesmit trīs
		3. Trīsdesmit piecus
		4. Piecdesmit sešus
4.138.	Kas ir absinta galvenā komponente?	1. Vērmele
		2. Kadiķogas
		3. Vībotne
		4. Kailvārpa

4.139.	Kādā secībā klasiskajā ēdienkartē raksta zupas?	1. Dzidrās, nedzidrās, biezeņzupas, piena, aukstās zupas
		2. Aukstās, biezeņzupas, dzidrās, nedzidrās, piena zupas
		3. Nedzidrās, dzidrās, piena, biezeņzupas, aukstās zupas
		4. Aukstās, dzidrās, nedzidrās, biezeņzupas, piena zupas
4.140.	Kādā secībā ieteicams rakstīt gaļas pamatēdienus ēdienu kartē?	1. Sautētie, vārītie, ceptie, maltas gaļas ēdieni
		2. Saceptie, vārītie, sautētie, ceptie, maltas gaļas ēdieni
		3. Vārītie, ceptie, saceptie, maltas gaļas ēdieni
		4. Maltas gaļas ēdieni, vārītie, ceptie, saceptie
4.141.	Kurš no ēdienu nosaukumiem ir nekorekti veidots nosaukums?	1. Cepeškrāsni ceptas mencu aknas
		2. Pildītas paipalu olas
		3. Neptūna olas ar erukas salātiem
		4. Sautēta liellopu gaļas rulete
4.142.	Kādas specifiskas sastāvdaļas obligāti jānorāda ēdienkartē aiz ēdiena nosaukuma?	1. Sastāvdaļas, kas var izraisīt alerģisku reakciju
		2. Sastāvdaļas, kas pastiprina ēdiena garšu
		3. Piedevas un mērces
		4. Ēdiena termiskās apstrādes veids
4.143.	Kāda ir pareizākā banketu ēdienkartes sastādīšanas kārtība?	1. Izvēlas salātus, tiem pieskaņo citus ēdienus
		2. Izvēlas pamatēdienu, pieskaņo citus ēdienus
		3. Izvēlas dzērienus, tiem pieskaņo ēdienus
		4. Izvēlas desertu, tam pieskaņo pamatēdienu
4.144.	Kāds ir vadošais kritērijs, kas nosaka ēdienu cenas ēdienkartē?	1. Vajadzība pēc peļņas
		2. Viesa maksātspēja
		3. Ēdienu grupu skaits ēdienkartē
		4. Uzņēmuma veids un līmenis
4.145.	Kāds noteikums jāievēro ēdienu nosaukumos, izmantojot ģeogrāfiskos nosaukumus?	1. Nosaukumi rakstāmi ar lielo burtu
		2. Nosaukumi rakstāmi iekavās
		3. Nosaukumi liekami pēdīnās
		4. Nosaukumi rakstāmi ar mazo burtu
4.146.	Kurš no kritērijiem attiecas uz ēdienkartes plānošanas principu- daudzveidību ēdienkartē?	1. Norādīt produktu izcelsmes valsti
		2. Pēc iespējas mazāk sasmalcināt produktus
		3. Dažādu termisko apstrādi ēdieniem
		4. Norādīt kaloriju daudzumu ēdienkartē
4.147.	Kuram no kritērijiem jāpievērš uzmanība, veicot ēdienkartes vizuālo izvērtēšanu?	1. Informācijai par ēdienu cenām
		2. Teksta izkārtojuma un burtu izmēram
		3. Kas garšo uzņēmuma apmeklētājiem
		4. Ēdienu pagatavošanas laikam
4.148.	Kurā no piemēriem ir pareizi norādīts vīnu pieraksts dzērienu kartē?	1. Baltvīns <i>Mouton Cadet Sauvignon Blanc</i> , Francija 2012
		2. <i>Bouchard Pouilly-Fuisse</i> 2011
		3. Baltvīns <i>Hugel Riesling Alsace</i>
		4. Francija <i>Hugel Gewurztraminer Tradition Alsace</i>
4.149	Kurā no piemēriem ir gramatiski pareizs ēdienu pieraksts ēdienkartē?	1. Jaunlopgaļas salāti
		2. Avokado-garneļu salāti
		3. Kefīra biešu aukstā zupa
		4. Cepta pīles krūtiņa
4.150.	Kurā no piemēriem ir pareizi formulēts ēdienu pieraksts ēdienkartē?	1. Filo mīklas groziņš ar govspiena svaigsieru un upenēm
		2. Pankūku sainīši ar olu un mencu aknu pildījumu
		3. Pašmāju siļķe pergamentā ar asaku un mājas sieru
		4. Mottra Latvijā audzēti ikri osetra vai sterlet (28 g)

4.151.	Siltie brokastu ēdieni netiek piedāvāti...	1. Kontinentālajās brokastīs
		2. Angļu brokastīs
		3. Brokastu bufetē
		4. Amerikāņu brokastīs
4.152.	Siltās desiņas, ceptas olas vai omlete, bekons un baltās pupiņas tomātu mērcē raksturīgs...	1. Kontinentālajām brokastīm
		2. Angļu brokastīm
		3. Āzijas brokastīm
		4. Amerikāņu brokastīm
4.153.	Kas raksturīgs brokastu bufetei?	1. Ēdieni un dzērieni tiek izvietoti uz gariem galdiem vai letēm, kur tie ir brīvi pieejami
		2. Brokastu sagatavošanai nav jāizmanto virtuves tehnoloģiskās iekārtas, tās var pasniegt jebkurā telpā vai arī ārpus telpām
		3. To organizē pēc pašapkalpošanās principa no pārējiem restorāna viesiem atdalītās telpās
		4. Tajā ir no ikdienas piedāvājuma atšķirīga ēdienkarte un galdi tiek īpaši noformēti
4.154.	Kāds ēdiens raksturīgs Āzijas brokastīm?	1. Graudu pārslās ar jogurtu vai pienu
		2. Baltās pupiņas tomātu mērcē
		3. Rīsu biezputra
		4. Kruasāns ar ievārījumu
4.155.	Kāds ēdiens raksturīgs Amerikāņu brokastīm?	1. Graudu pārslās ar jogurtu vai pienu
		2. Baltās pupiņas tomātu mērcē
		3. Rīsu biezputra
		4. Kruasāns ar ievārījumu
4.156.	No kādu produktu lietošanas izvairās vegāni?	1. No dzīvnieku izcelsmes produktu lietošanas
		2. No miltu un graudaugu produktu lietošanas
		3. No dārzeņu un pākšaugu produktu lietošanas
		4. No augļu un ogu produktu lietošanas
4.157.	Kādus produktus nelieto vegāni?	1. Dzīvnieku gaļu, zivis, pienu, olas un želatīnu
		2. Zirņus, lēcas, baltās un brūnās pupiņas
		3. Makaronus, nūdeles, rīsus un griķus
		4. Maizi, krekerus, lavašus un tortillas
4.158.	Kas nav raksturīgs košeram?	1. Putni un lopi jānokauj atbilstoši reliģiskajiem noteikumiem
		2. Vienā ēdienreizē aizliegts vienlaikus ēst zivju un piena produktus
		3. Katlā, kurā gatavota gaļa, aizliegts vārīt pienu
		4. Atļauts ēst zivis ar spurām un asakām, savukārt austeres, garneles, krabji un vēži ir aizliegti
4.159.	Kādus produktus nelieto košeri?	1. Cūkgaļu, vēžveidīgos un maitēdājus putnus
		2. Zirņus, lēcas, baltās un brūnās pupiņas
		3. Makaronus, nūdeles, rīsus un griķus
		4. Maizi, krekerus, lavašus un tortiljas

4.160.	Kas ir kompleksā ēdienkarte?	1. Ēdienkarte, kurā ņem vērā uztura fizioloģiskās normas attiecīgā cilvēka vecumam vai ārstnieciskos norādījumus 2. Ēdienkarte, kas sastāv no trīs vai četriem ēdienu komplektiem par noteiktu noapaļotu cenu un kuru izmanto, kad vienlaikus īsā laikā jāapkalpo liels skaits viesu 3. Ēdienkarte, kur katram ēdienam ir noteikta cena un apmeklētājs izvēlas no kartes neierobežotu ēdienu skaitu 4. Ēdienkarte, kuru veido pēc ārstnieciskā uztura mācības ieteikumiem, ņemot vērā noteiktās diētas, un, atbilstoši slimības raksturam, iekļaujot ēdienus, kas ieteikti slimniekiem
4.161.	Kas ir diētiskā ēdienkarte?	1. Ēdienkarte, kurā ņem vērā uztura fizioloģiskās normas attiecīgā cilvēka vecumam vai ārstnieciskos norādījumus 2. Ēdienkarte, kas sastāv no trīs vai četriem ēdienu komplektiem par noteiktu noapaļotu cenu un kuru izmanto, kad vienlaikus īsā laikā jāapkalpo liels skaits viesu 3. Ēdienkarte, kur katram ēdienam ir noteikta cena un apmeklētājs izvēlas no kartes neierobežotu ēdienu skaitu 4. Ēdienkarte, kuru veido pēc ārstnieciskā uztura mācības ieteikumiem, ņemot vērā noteiktās diētas, un, atbilstoši slimības raksturam, iekļaujot ēdienus, kas ieteikti slimniekiem

Nr.	Uzdevums	Atbilžu varianti
5.1.	Kas ir profesionālā etiķete?	1. Uzvedības noteikumi, kas jāievēro noteiktas profesijas pārstāvjiem 2. Ģērbšanās stils, profesionāla attieksme, svešvalodu zināšanas un galda kultūra 3. Starptautisku uzvedības normu ievērošana 4. Profesionāla saskarsme ar citu kultūru cilvēkiem
5.2.	Kas ir priekšstatu veidošana par citu cilvēku, viņu neapzināti pielīdzinot sev?	1. Refleksija 2. Empātija 3. Identifikācija 4. Stereotipizācija
5.3.	Ko nozīmē ielūgumā ierakstīti burti R.S.V.P.?	1. Ņemiet līdzi pavadoni 2. Uz pasākumu ņemiet līdzi ielūgumu 3. Esiet tik laipni un atbildiet 4. Ierasties smokingā
5.4.	Kādam jābūt pareizai attieksmei, apkalpojot dažādu tautu kultūru pārstāvjus?	1. Izturēties pret citiem ar labvēlību un izpratni 2. Būt elastīgiem un respektēt citu sociālās lomas, statusus un saskarsmes praktiskās iemaņas atbilstoši viņu kultūrai 3. Uzsvērt, ka mūsu pašu attieksmes, paražas, uzvedība un kultūra ir vienīgās absolūti pareizās pasaulē 4. Censties skatīties uz lietām no citas personas viedokļa un citu kultūras iezīmju aspekta
5.5.	Kuras pretenzijas var attiecināt pie nepamatotām sūdzībām?	1. Pretenzijas par peldbaseina trūkumu 2. Pretenzijas par sliktu apkalpošanu 3. Pretenzijas par netīrību numurā 4. Pretenzijas par informācijas nepatiesumu
5.6.	Kas raksturo viesmīlīgu darbinieku?	1. Spēja efektīvi komunicēt 2. Spēja konfrontēt ar viesi konflikta gadījumā 3. Familiaritāte 4. Kautrīgums
5.7.	Kā viesmīlim vajadzētu rīkoties viesu sūdzību gadījumā?	1. Ieteikt viesim neuztvert problēmu tik nopietni 2. Pārtraukt viesi stāstījuma laikā 3. Pastāstīt, kā nolēmis rīkoties, piedāvājot izvēles iespējas 4. Nereagēt
5.8.	Kā jāizturas personālam, ja mazi bērni ar savu uzvedību ir aizkaitinājuši vecākus?	1. Jāaizrāda bērniem par sliktu uzvedību 2. Jāpalīdz konfliktu atrisināt 3. Nedrīkst iejaukties konfliktā 4. Drīkst izrādīt savu neapmierinātību
5.9.	Labā servisa formula ir....	1. Gaidītais serviss = sniegtais serviss 2. Gaidītais serviss < sniegtais serviss 3. Gaidītais serviss > sniegtais serviss 4. Gaidītais serviss ≥ sniegtais serviss
5.10.	Neverbālā saskarsme ir...	1. Vārdi un žesti 2. Žesti un mīmika 3. Telefonsarunas un e-pasts 4. Žargons un lamu vārdi

5.11.	Kurā pusē pie galda no nama tēva vai nama mātes ir vieta goda viesim?	1. Labajā
		2. Kreisajā
		3. Vienalga, kurā pusē
		4. Pretējā pusē
5.12.	Par ko žestu valodā liecina restorāna viesu pamāšana ar galvu?	1. Vēlēšanās, lai viesmīlis ātrāk aiziet
		2. Nepieņemšana viesmīļa sacītajam
		3. Pieņemšana viesmīļa sacītajam
		4. Augstprātīga attieksme pret viesmīli
5.13.	Kura viesu darbība liecina, ka viesis gatavs veikt pasūtījumu restorānā?	1. Rotaļāšanās ar matiem
		2. Skatīšanās uz viesmīli, ēdienkartes aizvēršana
		3. Niekošanās ar galda piederumiem
		4. Nagu skrubināšana
5.14.	Mobings izpaužas kā...	1. Labas attiecības darba vietā
		2. Psiholoģiskais terors darba vietā
		3. Attiecības starp draugiem
		4. Veiksmīga karjera
5.15.	Kas ir argumentācija dialogā?	1. Cīņa par taisnību
		2. Pierādījumu analīze
		3. Prasme regulēt dialogu
		4. Spēja pamatot savu domu
5.16.	Kā rīkoties konflikta gadījumā?	1. Veidot domubiedru grupu un cīnīties
		2. Atklāti runāt par radušos situāciju
		3. Cīnīties par savu taisnību
		4. Izvairīties no sadursmes, aizejot prom
5.17.	Kas ir grupas līderis?	1. Persona, kuru izvirza paši grupas locekļi konkrēta mērķa sasniegšanai
		2. Vadošā persona, kas ieņem augstu amatu
		3. Pašpārliecināts cilvēks, kas vienmēr izsaka un aizstāv savu viedokli
		4. Cilvēks, no kura visi baidās, jo viņam pieder vara
5.18.	Kādu uzrunas formu lieto, lai uzrunātu kundzi?	1. Cienījamā
		2. Godājamā
		3. Jaukā
		4. Augsti godājamā
5.19.	Kas ir citu cilvēku uztvere, kas balstīta uz iepriekš veidotiem priekšstatiem?	1. Empātija
		2. Stereotipizācija
		3. Identifikācija
		4. Reproducēšana
5.20.	Kā sauc attēlā redzamo pozu? 	1. Slēgtā poza
		2. Atvērtā poza
		3. Aicinošā poza
		4. Pozitīvā poza

5.21.	Kā sauc attēlā redzamo pozu? 	1. Noraidošā poza
		2. Atvērtā poza
		3. Aicinošā poza
		4. Slēgtā poza
5.22.	Kas ir poza un kā tās iedala?	1. Tas ir ķermeņa stāvoklis un to var iedalīt atvērtajās un slēgtajās pozās
		2. Tas ir ķermeņa stāvoklis un to var iedalīt augstajās un zemajās pozās
		3. Tā ir sejas izteiksme un to var iedalīt atvērtā un slēgtā poza
		4. Tā ir roku ritmiska kustība, kas pastiprina ar vārdiem pateikto informāciju, un to iedala augstajās un zemajās pozās
5.23.	Kurš pirmais sniedz roku sveicienam?	1. Persona, kura ir ieradusies uz vizīti
		2. Augstākstāvošais zemākstāvošajam
		3. Vīrietis sievietei
		4. Jaunietis vecāka gādā gājuma cilvēkam
5.24.	Kādi komponenti veido pirmo iespaidu par cilvēku?	1. Ārējais izskats, neverbālā uzvedība, pirmie izteiktie vārdi
		2. Ģērbšanās stils un modes tendenču ievērošana
		3. Ieņemamais amats, stāvoklis sabiedrībā
		4. Dzīvesvieta, ieņemamais amats, stāvoklis sabiedrībā
5.25.	Kas ir raksturs?	1. Cilvēka iekšējās pasaules atspoguļojums
		2. Tās cilvēka psiholoģiskās īpašības, kas nosaka viņa darbības individuālo dzīves stilu
		3. Cilvēka iekšējās un apkārtējās pasaules atspoguļojums
		4. Apziņas stāvoklis, kas izpaužas spējā koncentrēties uz kaut ko iekšējā un ārējā pasaulē
5.26.	Kas nepieciešams viesu uzņemšanas dienesta darbiniekam, lai viņš sekmīgi tiktu galā ar viesu problēmām?	1. Neiecietība saskarsmē ar klientiem
		2. Mierīgums, sapratne un vēlme palīdzēt
		3. Paaugstināts balss tonis pret klientu
		4. Viesnīcas vadītāja steidzīga izsaukšana
5.27.	Cik ilgā laikā veidojas pirmais iespaids par cilvēku?	1. Pēc pirmās tikšanās reizes
		2. Pēc kopīgas diskusijas par kādu svarīgu tēmu
		3. Pusotras minūtes laikā
		4. Pirmajās divās stundās
5.28.	Kuras īpašības piemīt melanholiķim?	1. Mierīgs, nosvērts, paslinks, lēni pārslēdzas no vienas darbības uz citu
		2. Pļāpīgs, ar dzīvu iztēli, grib vienmēr būt uzmanības centrā
		3. Bīkls, kautrīgs, saprotošs, labprāt strādā vienatnē, radošs
		4. Neiecietīgs, ātrs, ļoti tiešs, skaļš, labs organizators, mainīgs garastāvoklis
5.29.	Kāda kārtība jāievēro verbāli sasveicinoties?	1. Vīrietis pirmais sveicina sievieti
		2. Priekšnieks pirmais sveicina padoto
		3. Kungs gados pirmais sveicina meiteni
		4. Vecākais pirmais sveicina jaunāko

5.30.	Kas pozitīvi ietekmē cilvēku verbālo saskarsmi?	1. Cilvēki nav uzmanīgi pret apspriežamo tēmu vai saskarsmes partneri, ko izraisījusi partnera negatīvā emocionālā reakcija 2. Cilvēki domā par iespējamo atbildi uz sarunu partnera ierosinājumu un ir aizņemti ar savām problēmām un pārdzīvojumiem 3. Cilvēkiem trūkst informācijas par sarunu objektu un viņi piekrīt visam teiktajam, lai saglabātu ilūziju, ka viss ir kārtībā 4. Cilvēki ieinteresēti klausās sarunu partnera teiktajā un uzdod jautājumus par sarunas tēmu
5.31.	Cik liels ir cilvēka personiskās saskarsmes attālums?	1. 0,5-1,2 metri 2. 0,5-2,0 metri 3. 0,5-2,2 metri 4. 0,5-3,0 metri
5.32.	Ko tulkojumā no angļu valodas nozīmē burtu kombinācija VIP ?	1. Ļoti svarīga persona 2. Komerciāli svarīga persona 3. Goda viesis 4. Augsta līmeņa viesis
5.33	Kas ir līderis?	1. Oficiāli iecelta vai ievēlēta persona, juridiski atbildīga par grupas darbu augstākstāvošas struktūras priekšā, tiesīga apbalvot un sodīt 2. Grupas loceklis, ko izvirza pati grupa konkrēta mērķa sasniegšanai, darbojas starppersonu attiecību jomā, pārstāv mazo grupu 3. Oficiāli iecelta vai ievēlēta persona, kas juridiski nav atbildīga par grupas darbu 4. Persona, kas pati piesakās uz šo vietu, neņemot vērā citu personu viedokli
5.34.	Kura no konfliktsituācijas risināšanas taktikām ir konkurence?	1. Cenšanās ievērot abu pušu intereses 2. Neatlaidīga cenšanās panākt savu, aktīvi aizstāvēt savas intereses 3. Cenšanās izvairīties no saspīlējumiem, neaizstāvēt savas intereses 4. Atteikšanās no savām interesēm otra labā
5.35.	Kas ir saskarsme?	1. Filozofijas nozare 2. Attiecības starp draugiem 3. Fizioloģijas nozare 4. Jebkura mijiedarbība starp cilvēkiem
5.36.	Kādi faktori ietekmē sasveicināšanās formas un rituālus starptautiskajā lietišķajā etiķetē?	1. Partnera amats, vecums, dzimums un reliģija 2. Partera amats, vecums, rase un izskats 3. Partnera amats, dzimums, rase un sadarbības ilgums 4. Partnera amats, vecums, augums un reliģija
5.37.	Kuru temperamenta tipu darbinieki būtu piemēroti darbībai, kurā nepieciešama ātra rīcība?	1. Holerisks un sangvīniskis 2. Flegmatiskis un melanholiķis 3. Melanholiķis un holerisks 4. Flegmatiskis un sangvīniskis
5.38.	Kāda kārtība jāievēro, verbāli sasveicinoties?	1. Sieviete pirmā sveicina vīrieti 2. Padotais pirmais sveicina priekšnieku 3. Kungs gados pirmais sveicina meiteni 4. Vecākais pirmais sveicina jaunāko

5.39.	Ko nozīmē neverbālā saskarsme?	1. Vārdi un žesti
		2. Žesti un mīmika
		3. Telefonsarunas
		4. Vēstules un e-pasts
5.40.	Kurš temperamenta tips atbilst šim raksturojumam: "Izteikti komunikabls, ātri pārslēdzas no vienas darbības uz otru, optimists"?	1. Sangviniķis
		2. Melanholiķis
		3. Holeriķis
		4. Flegmatiķis
5.41.	Kurš vadības stils atbilst šim raksturojumam: "Orientēts uz sevi un saviem panākumiem, dod rīkojumus, pavēl, komandē"?	1. Demokrātiskais
		2. Autoritārais
		3. Liberālais
		4. Diplomātiskais
5.42.	Kurš no aprakstiem raksturīgs komandai?	1. Katrs dalībnieks seko savām personīgajām interesēm
		2. Svarīgs ir darba process nevis rezultāts
		3. Dalībnieki konkurē savā starpā
		4. Dalībnieku komunikācija virzīta uz mērķi un nolūku
5.43.	Kāds žests Japānā tiek lietots, lai sasveicinātos?	1. Rokasspiediens
		2. Paklanīšanās
		3. Apkampiens
		4. Skūpstī uz labā un kreisā vaiga
5.44.	Kurš no šiem nav temperamenta tips?	1. Sangviniķis
		2. Melanholiķis
		3. Histēriķis
		4. Flegmatiķis
5.45.	Kuras ir iespējamās sarunu kļūdas?	1. Pateicības izteikšana par līdzdarbību intervijā, pamudinošu jautājumu uzdošana, otras puses teiktā atkārtošana saviem vārdiem.
		2. Daudzi jautājumi izskatīti vienlaicīgi, ilgas pauzes, vēlamās atbildes pateikšana priekšā, neērto tēmu maiņa, padomu došana
		3. Sarunas centrēšana, pārfrāzēšana, pretrunu noskaidrošana, tēmas maiņa.
		4. Papildu informācijas ieguve ar jautājumu palīdzību, pamudinošu jautājumu uzdošana, pretrunu noskaidrošana
5.46.	Kurās valstīs vizītkarti saņem ar abām rokām, rūpīgi apskata 4-5 sekundes, un tikai tad ieliek vizītkaršu makā?	1. Austrumu valstīs
		2. Rietumu valstīs
		3. Skandināvu valstīs
		4. Amerikas Savienotajās valstīs
5.47.	Ko izmanto verbālajā saskarsmē ?	1. Žestus
		2. Vārdus
		3. Mīmiku
		4. Stāju
5.48.	Cik (procentos) informācijas cilvēks saņem un pārraida ar vārdiem?	1. 7 %
		2. 35 %
		3. 55 %
		4. 70 %
5.49.	Kuras viesu darbības restorānā liecina par nervozitāti?	1. Klauvēšana ar pirkstiem, nagiem pa galdu
		2. Izteikta žāvāšanās
		3. Skatīšanās uz viesmīli, smaidīšana
		4. Ilgstoša ēdienkartes pētīšana

5.50.	Kā var paust labvēlīgu attieksmi pret klientu?	1. Parādot, ka izprastas klienta vēlmes, darbojoties pacietīgi, izrādot profesionalitāti
		2. Parādot zināšanas par precī, ātri to demonstrējot, neieklausoties klientā, tā ietaupot viņa laiku
		3. Atbildot uz visiem klienta jautājumiem, darbojoties lēni, precīzi, parādot savas prasmes
		4. Izrādot simpātijas klientam, uzturot saviesīgas sarunas par aktuāliem jautājumiem
5.51.	Ar kāda tipa cilvēkiem visvieglāk veidot saskarsmi?	1. Tādiem, kuriem ir mazkustīgi sejas vaibsti (mīmika) un praktiski nepielieto žestus, neizmanto pārāk ciešu, vai vispār neizmanto acu kontaktu
		2. Kuriem ir kustīgi sejas vaibsti (mīmika), kontrolēta žestu valoda un acu kontakts
		3. Kuri vienmēr smaida, ir jautri, daudz žestikulē, tā izrādot savas emocijas un patiesās jūtas, vienmēr var zināt, ko viņi domā
		4. Kuri nekad neskatās acīs, ir drūmi, kas liecina par nopietnību, neizteiksmīga žestu valoda, raksturojas ar savaldību
5.52.	Galvenās klausīšanās kļūdas ir...	1. Koncentrēšanās un iesaistīšanās sarunā
		2. Jautājumu uzdošana
		3. Ļaušanās negatīvām emocijām
		4. Smails, galvas mājieni, precizējoši jautājumi
5.53.	Par labu sarunu biedru uzskata cilvēku, kurš...	1. Nerunā tikai par sevi
		2. Neprot klausīties
		3. Runā par tēmu, kura neinteresē citus
		4. Runā par politiku un reliģiju
5.54.	Apkārtējo simpātijas mēs iegūstam, izturoties...	1. Labvēlīgi, agresīvi, untumaini
		2. Smalkjūtīgi, labvēlīgi, pieklājīgi
		3. Pieklājīgi, nopietni, impulsīvi
		4. Pieklājīgi, impulsīvi, smalkjūtīgi
5.55.	Kas ir nacionālā etiķete?	1. Konkrētas profesijas specifiskās prasības
		2. Konkrētas tautas īpatnēji uzvedības nosacījumi
		3. Starptautisku uzvedības normu ievērošana
		4. Konkrētas tautas ģērbšanās stils un galda kultūra
5.56.	Kas ir etiķete?	1. Cilvēka uztvere atbilstoši noteiktiem priekšstatiem un zināmiem piemēriem
		2. Sabiedrībā noteiktas uzvedības un izturēšanās normas
		3. Netīša uzmanība un reakcija uz pārmaiņām apkārtējā vidē
		4. Konkrētas profesijas specifiskās prasības
5.57.	Kas rada patīkamu iespaidu par cilvēku?	1. Apģērba burzīšana
		2. Šūpošanās krēslā
		3. Stalta stāja un droši soļi
		4. Stalta stāja un lūkošanās apkārt
5.58.	Izteiciens "Izturieties pret citiem tā, kā gribat, lai citi izturas pret jums" ir...	1. Etiķetes galvenā jēga
		2. Etiķetes zelta likums
		3. Etiķetes pieklājības norma
		4. Grieķu sakāmvārds
5.59.	Kādus jautājumus darba devējam nav tiesību uzdot darba intervijas laikā?	1. Par ģimenes vai laulību stāvokli
		2. Par uzņēmumu un tā attīstību
		3. Par iepriekšējo darba pieredzi
		4. Par vēlamā darba samaksu

5.60.	Kas ir arguments?	1. Spriedums, kura patiesību nepieciešams pierādīt
		2. Patiess spriedums, kuru izmanto, pierādot tēzi
		3. Precīzs viedokļa formulējums
		4. Fakts, kuru izmanto viedokļa pamatošanai
5.61.	Kas ir klausīšanās?	1. Informācijas uztveršanas process, ieklausīšanās galvenajā tēmā
		2. Dzirdēšanas process, dzirdot, ko partneris pasaka, bet neiedziļinoties tajā
		3. Piekrišana teiktajam, īpaši neiedziļinoties saturā
		4. Atsevišķu fakti dzirdēšana, neiedziļinoties to būtībā
5.62.	Kurš no iespaidošanas veidiem balstās uz partneru aizraušānu un iedvesmošanu (suģestiju)?	1. Piespiešana (rīkstes, pātagas metode)
		2. Emocionālā iespaidošana
		3. Ieinteresēšana
		4. Konstruktīvā kritika
5.63.	Kas ir nepieciešams aktīvajā klausīšanās procesā?	1. Emocionalitāte, jūtīgums, svārstīga uzmanība, pacietība, koncentrēšanās
		2. Koncentrēšanās, iesaistīšanās, emocionāla līdzsvarotība, prasme uzdot jautājumus
		3. Prasme uzdot jautājumus, optimisms, jautrība, atraisītība, emocionalitāte
		4. Prasme klusēt, neiejaukties sarunā, domāt par kaut ko citu, atkal klausīties
5.64.	Pēc kā vislabāk var noteikt viesā emocionālo stāvokli?	1. Pēc acu kontakta
		2. Pēc sejas izteiksmes
		3. Pēc viesā stājas
		4. Pēc apģērba un apaviem
5.65.	Kas ir jāievēro, lai darba grupā neveidotos psiholoģiskā nesavienojamība starp darbiniekiem?	1. Jāizveido vienādi stingras prasības, neievērojot katra temperamenta tipa psiholoģiskās īpatnības, flegmatiki var strādāt ar jebkuru, jo viņa pacietība ir bezgalīga
		2. Kopā jāstrādā tiem, kas strādā lēnā tempā un tiem, kas strādā ātri, lai paātrinātu darba tempu; skaļi vārdi melanholiķi iedrošinās
		3. Darba grupā jābūt vienam vai diviem holēriķiem, lai būtu laba darba organizācija un grupa varētu ilgstoši strādāt, jo šī tipa pārstāvji spēj strādāt veiksmīgi ilgāku laiku
		4. Jāņem vērā darba izpildes temps, darba un atpūtas režīms, divu holeriku sadarbība var apgrūtināt pārējos, jo notiks cīņa par varu, jārespektē citu pašciena
5.66.	Kuru klienta tipu raksturo nervozas roku kustības, nespēja izlemt un izteikumi "varētu, varbūt..."	1. Noslēgtais
		2. Neizlēmīgais
		3. Viszinis
		4. Agresīvais
5.67.	Kuru no saskarsmes attālumiem parasti ievēro darba kolēģi, radi, paziņas?	1. Sociālo attālumu (1,5-3,5 m)
		2. Intīmo jeb higiēnisko attālumu (0,15-0,5 m)
		3. Personisko attālumu (0,5-1,5 m)
		4. Personisko attālumu (0,5-2,5 m)
5.68.	Kādam vadības stilam atbilst vadītājs, kurš saprotoši reaģē uz kritiku, izvēlas zinošus darbiniekus, prasa saprātīgu disciplīnu, regulāri papildina zināšanas un pamudina to darīt darbiniekus?	1. Autoritārais (direktīvais)
		2. Liberālais (konsultatīvais)
		3. Patstāvīgais (individuālais)
		4. Demokrātiskais (kolēģiālais)

5.69.	Kādas ir efektīvas komandas iezīmes?	1. Piemērots vadītājs un komandas dalībniekiem kopīgs mērķis, skaidra, pastāvīga plānošana, radošs gars, kritika bez apvainojumiem, līdzsvarotas personības
		2. Prasīgs vadītājs, augsta profesionālā kompetence, stingra disciplīna, patstāvīga, skaidra plānošana, noteiktu normu ievērošana, precīza darba grafiku ievērošana
		3. Norobežošanās no citām grupām, valdonīgas individualitātes kolektīvā, ar radošu garu, kura katra pilda noteiktu lomu, daļa enerģijas tiek veltīta autoritātes iekarošanai
		4. Piemērots vadītājs, kuram ir augsta profesionālā kompetence, stingra disciplīna, norobežošanās no citām grupām, lai veicinātu konkurētspēju
5.70.	Kādu jautājumu sauc par atklātu?	1. Tādu, kas sākas ar vārdu "Vai"
		2. Tādu, uz kuru ko jāatbild
		3. Tādu, uz ko ir jāatbild izvērsti
		4. Tādu, uz ko ir vairākas atbildes
5.71.	Kas ir svarīgi lēmuma pieņemšanas procesā, iespējamo risinājumu meklēšanas posmā?	1. Visiem izteikt savu viedokli, nekritizēt
		2. Izskatīt priekšlikuma lietderību, agresīvi aizstāvēt viedokli
		3. Nobalsot par jebkuru vadības priekšlikumu
		4. Kritizēt citu viedokļus, norādīt uz kļūdām
5.72.	Kurš temperamenta tips ir ekstraverts un nelīdzsvarots?	1. Melanholiķis
		2. Holeriķis
		3. Sangviniķis
		4. Flegmatīķis
5.73.	Kā sauc klientu tipu, ko raksturo šādi vārdi: "rokas sakrustotas ķermeņa priekšā, izvairās no acu kontakta, nevar pateikt, ko īsti vēlas"?	1. Neizlēmīgais klients
		2. Noslēgtais klients
		3. Viszinīgais klients
		4. Neticīgais klients
5.74.	Kā sauc klientu tipu, ko raksturo šādi : "runā skaļi, daudz, it īpaši par to, ko piedāvā konkurenti un kas viņiem labāks".	1. Neizlēmīgais klients
		2. Noslēgtais klients
		3. Viszinīgais klients
		4. Neticīgais klients
5.75.	Kas ir grupas līderis?	1. Persona, kuru izvirza paši grupas locekļi, darbības organizators konkrēta mērķa sasniegšanai
		2. Pašpārliecināts cilvēks, kas vienmēr izsaka un aizstāv savu viedokli neatkarīgi no pārējiem
		3. Vadošā persona, kas ieņem augstu amatu, organizē darbību
		4. Cilvēks, no kura visi baidās, jo viņš ir pašpārliecināts un gudrs un viņam pieder vara
5.76.	Kas ir motivācijas vēstule?	1. Dokuments, kurā autors iesniedz uzņēmumam lūgumu izlemt, izskatīt, atrisināt savu atbilstību izvēlētajam darbam
		2. Dokuments, kurā autors izklāsta un pamato darba devējam vai kādam uzņēmumam savu atbilstību izvēlētajam darbam
		3. Dokuments, kurā autors hronoloģiskā vai loģiskā secībā ietver paredzamo darbu vai pasākumu sarakstu izvēlētajam darbam
		4. Dokuments, kurā autors apstiprina noteiktus faktus un notikumus par iepriekšējo darba pieredzi.
5.77.	Kurš statusa izpausmes veids norāda cilvēka vietu konkrētā darba organizācijā ar tai atbilstošām tiesībām un pienākumiem?	1. Profesija
		2. Amats
		3. Kvalifikācija
		4. Prestižs

5.78.	Kādas darbības noteikti jāveic, izskatot klientu sūdzības?	1. Sniegt plašu preces aprakstu, paskaidrot turpmāko rīcību, izrādīt savu pārākumu, darboties ātri 2. Pieaicināt veikala vadītāju, darboties lēni, līdzsvaroti, dodot klientam laiku pārdomāt 3. Ieklausīties klientā, noskaidrot svarīgāko, darboties ātri, paskaidrot turpmāko rīcību, izrādīt simpātijas 4. Pieprasīt pirkuma čeku, neieļauties garās sarunās, paskaidrot turpmāko rīcību, neizrādīt simpātijas, jo klients to var izmantot savā labā
5.79.	Kas ir saskarsme ?	1. Savstarpēja kolēģu saprašanās 2. Sadzīves psiholoģija 3. Praktiska un garīga sadarbība 4. Lietišķas sarunas
5.80.	No kā jāizvairās, veidojot saskarsmi pa telefonu?	1. Saukt klientu vārdā vai uzvārdā, kā arī pašam stādīties priekšā, jo tas aizņem laiku 2. Dot nenoteiktas, neskaidras, izvairīgas atbildes 3. Veikt rakstiskas piezīmes, lai neaizkavētu klienta laiku 4. Darboties ar dokumentiem, lai precizētu klientam sniedzamo informāciju
5.81.	Kā jārīkojas, uzaicinot darbinieku uz sarunu?	1. Personīgi vai ar sekretāres palīdzību darbinieks jāinformē par sarunas laiku, ilgumu un tēmu, lai dotu viņam iespēju sagatavoties 2. Nav jābrīdina, darbinieka pienākums ir ierasties nekavējoties, ja nav nekā slēpjama, tad arī nav kam gatavoties 3. Ar sekretāres palīdzību rakstiski jābrīdina, norādot, kādi dokumenti jāpaņem līdzi; laiks nav jānorāda, darbinieku var aizkavēt, cik ilgi vēlas 4. Jāizmanto agresīva intonācija, kas liks ierasties nekavējoties, un jāpaziņo sarunas tēma
5.82.	Kādi laika noteikumi jāievēro, ierodoties uz lietišķo tikšanos?	1. Jāierodas noteiktajā laikā 2. Jāierodas 15 minūtes pirms norunātā laika 3. Jāierodas 5 minūtes pēc norunātā laika 4. Ierašanās laikam nav nozīmes, ja tikšanās ir nozīmīga, partneris gaidīs
5.83.	Kādā gadījumā lietišķas sarunas laikā drīkst pārtraukt sarunas partneri?	1. Sarunas partneri nekādā gadījumā nedrīkst pārtraukt 2. Sarunas partneri, vispirms atvainojoties, drīkst pārtraukt gadījumā, ja viņš ir novirzījies no sarunas temata 3. Sarunas partneri drīkst pārtraukt, ja rodas jautājums vai neskaidrības 4. Sarunas partnerim jāļauj izteikties līdz galam, pārtraukšana veido nelabvēlīgu gaisotni
5.84.	Kur vislabāk risināt darba sarunas ?	1. Ārpus darba telpām, kur nekas neietekmēs nevienu no sarunu dalībniekiem un netraucēs telefonu zvani 2. Padotā darba telpā, kur pieejami visi materiāli, vai kopējā telpā, lai sarunu var dzirdēt arī citi 3. Vadītāja kabinetā, jo tas rada ietekmi un padevību padotajā, un vienlaicīgi ir iespējams atbildēt uz telefona zvaniem 4. Vadītāja kabinetā, uzaicinot visas ieinteresētās personas, jo vadītājam vienmēr jābūt pieejamam

5.85.	Kā jārīkojas, sastādot telefona numuru un sadzirdot, ka tiek atbildēts uz zvanu?	1. Jāsasveicinās un jāpārliecinās, ka esat savienoti ar jums interesējošo abonentu, jānosauc savs vārds un tad jāpaņem pie jautājuma, kas jūs interesēja 2. Jāsasveicinās un jānosauc savs vārds, tad jāpaaicina pie telefona sev vajadzīgais cilvēku, un tad jāpāņem pie jautājuma, kas jūs interesēja 3. Uzreiz jāuzdod jautājums, kas jūs interesēja, lai ekonomētu savu un partnera laiku 4. Jāpasauc vajadzīgais cilvēks, jāinformē par jautājumu vai vai iadod rīkojums, jānosauc savs vārds
5.86.	Kuram komunikatīvajam tipam raksturīgs augsts, skanīgs balss tembrs?	1. Vizuālajam tipam 2. Audiālajam tipam 3. Kinestētiskajam tipam 4. Vizuāli-kinestētiskajam tipam
5.87.	Ko sarunss partnerim var parādīt ar savu sejas izteiksmi (mīmiku)?	1. Apmierinātību, dusmas, izbrīnu, sajūsmu, ieinteresētību 2. Zināšanu līmeni, garastāvokli, attieksmi pret kolēģiem 3. Satraukumu, noraidošu attieksmi, ķermeņa izmērus 4. Saviļņojumu, savus nolūkus, veselības stāvokli
5.88.	Kuri no žestu veidiem tiek izmantoti, lai akcentētu pateikto domu?	1. Adaptīvie (satraukuma, noraidošas attieksmes) 2. Regulatori (matu saglaušana, galvas mājieni) 3. Ilustratīvie (rādītāji, piktogrāfi, bīti) 4. Paralingvistiskie (dažādi trokšņi, intonācija)
5.89.	Ko pauzē bikla intonācija lietišķajā saskarsmē?	1. Neticību saviem spēkiem, vainas vai bailu sajūtu 2. Naidu vai izmisumu, cieņas izrādīšanu, piekāpību 3. Varas apziņu, augstprātību, lišķību 4. Pieglaimošanos, pazemību, saprātīgumu
5.90.	Kas ir konflikts? (atzīmēt vispilnīgāko formulējumu)	1. Draudi, sūdzības, divu cilvēku apvienošanos pret vienu 2. Fiziska izrēķināšanās divu cilvēku vai grupējumu starpā 3. Pretēju vēlmju, viedokļu, pozīciju un mērķu sadursme 4. Pretēju dzimumu vai dažādu vecuma grupu pārstāvju viedokļu nesakrītība
5.91.	Kā sauc starppersonu konfliktu veidu, kurā konfliktējošās puses neapzinās īsto konflikta iemeslu un viņu starpā notiek strīdi par sīkumiem?	1. Latenta (slēptais) konflikts 2. Pseudokonflikts 3. Racionāli apzinātais konflikts 4. Nobīdītais konflikts
5.92.	Kāds ir saskarsmes galvenais uzdevums?	1. Apmierināt cilvēku sociālās vajadzības 2. Sniegt garīgu un fizisku baudu 3. Kontrolēt un vadīt cilvēku 4. Izzināt sevi un pasauli, apgūt uzvedības normas
5.93.	Cik minūšu ilgs nomierināšanās laiks vidēji nepieciešams pēc 1 minūtes aktīvas konfliktēšanas?	1. Viena stunda 2. 10 -20 minūtes 3. Dažas stundas 4. 60 minūtes
5.94.	Nosaukt maņas, ar kurām viesu izmitināšanas un apkalpošanas mītnes viesi uztvers gaisotni uzņēmumā?	1. Redze, dzirde, tauste, oža, garša 2. Redze, dzirde, oža 3. Redze, dzirde, tauste 4. Redze, dzirde, tauste, informācija

5.95.	Kurā konfliktu risināšanas stratēģijā abas puses upurē daļu savu interešu otras labā, abas piekāpjas, apzinoties, ka abas iegūs, ne tikai zaudēs?	1. Kompromiss 2. Konkurence 3. Pielāgošanās taktika 4. Sadarbības taktikā
5.96.	Kā pareizi uzsākt telefona sarunu viesu izmitināšanas un apkalpošanas mītnē pieņemot zvanu?	1. Uzdodot jautājumu "Kā varu palīdzēt?" 2. Ar jautājumu "Kas zvana?" 3. Ar identifikāciju (nosaucot uzņēmuma nosaukumu, vārdu) 4. Nosaucot vārdu, uzvārdu un jautājot "Ko vēlaties?"
5.97.	Kuras 3 uzmanības īpašības ir īpaši svarīgas, apkalpojot klientus?	1. Uzmanības apjoms, izklaidība un koncentrēšanās 2. Spēja pārslēgties, koncentrēties, sadalīšanas spēja 3. Vērīgums, atlases, noturīgums 4. Atlase, izklaidība un uzmanības apjoms
5.98.	Kā jāizturas pret nervoziem, viegli aizkaitināmiem viesiem?	1. Mierīgi, lieki netraucējiet 2. Uzdodot "slēptos" jautājumus 3. Jāizsaka atzinība, jāpaslavē 4. Jāizvairās no apkalpošanas
5.99.	Konfliktus izraisa psiholoģiskie un ārējie cēloņi. Kurš no dotajiem ir psiholoģiskais cēlonis?	1. Cīņa par uzņēmumā esošajiem resursiem – aprīkojumu, telpām, finansējumu 2. Cilvēka emocionālitate un rakstura iezīmes, nogurums 3. Vadītāja objektīvā attieksme pret padotajiem 4. Apstākļi, kādos notiek darba process, vides ietekme uz darba procesu
5.100.	Viesis izteicis sūdzību par viesmīlības uzņēmuma darbu. Kā jāatbild personāla pārstāvim?	1. Skaļi jāmeklē vainīgais, lai novērstu situāciju 2. Jāpateicas klientam par operatīvi izteiktu sūdzību 3. Jāsaka, ka tā nav jūsu kompetence, lai viesis meklē vainīgo 4. Jāsaka, ka viesim nav tainība, viņš kļūdās
5.101.	Uz kuru komunikācijas veidu attiecas žesti, pozas, mīmika?	1. Mutisko 2. Rakstisko 3. Neverbālo 4. Vizuālo
5.102.	Kur ir visstingrāk reglamentētie uzvedības noteikumi?	1. Sadzīves etiķetē 2. Svētku etiķetē 3. Lietišķajā jeb biznesa etiķetē 4. Diplomātiskajā etiķetē
5.103.	Kas ir stress?	1. Patīkamas sajūtas, slāpes, izsalkums 2. Dusmas, bailes, agresija 3. Visādas nepatīkšanas, konflikti 4. Organisma reakcija uz kairinājumu
5.104.	Ar kādu vārdu sākas slēgtie jautājumi, kurus, apkalpojot viesus restorānā, jācenšas uzdot pēc iespējas retāk?	1. Kāds? 2. Cik? 3. Kurš? 4. Vai ?

5.105.	Atzīmēt pareizo runas veidu, sniedzot informāciju.	1. Iepazīties ar auditoriju, domāt par to, kā slēpt savu nedrošību; loģisks satura izklāsts, runāt par blakus tēmām, ja tās saistītas ar pamattēmu un to papildina
		2. Runāt tēlaini, ar spilgtiem izteicieniem, aizgūtiem dažādos literatūras avotos, jo tas pievērsīs uzmanību, loģiski beigt uzstāšanos
		3. Iepazīstināt ar sevi svešo auditoriju, precīzi formulēt tēmu, saturu izklāstīt loģiski, nenovirzīties uz blakus tēmām
		4. Precīzi formulēt tēmu, lietot daudz terminu, kas liecina par erudīciju, papildināt runu ar izteiksmīgiem žestiem
5.106.	Kāda nozīme ir Curriculum Vitae (CV) jeb "dzīves stāsta" iesniegšanai darba devējam?	1. Atspoguļo personīgos sasniegumus un spējas, paver vai slēdz ceļu uz tālākam pārrunām par darba iespējām
		2. Rada pirmo iespaidu, priekšstatu par cilvēku, uz kura pamata viņš var tik pieņemts vai nepieņemts vēlamajā darbā
		3. Darba devējam rada pirmo iespaidu par cilvēku un nodrošina darbu par noteiktu samaksu
		4. Atspoguļo cilvēka dzīves gājumu, veidojot izpratni par viņa spējām veikt plānotos darba uzdevumus un pienākumus
5.107.	Par ko jāpadomā pirms informācijas sniegšanas?	1. Par mērķi, ko vēlas sasniegt, par ārējo izskatu, honorāra lielumu, telpas noformējumu, savu komfortu, apaisojumu, lai varētu uztvert ar redzes atmiņu
		2. Par mērķi, ko vēlas sasniegt; kā radīt labvēlīgu atmosfēru, par uzvedības veidu, kā labāk izmantot telpu, lai būtu vieglāk uztvert informāciju
		3. Par saturu, informācijas apjomu, lai tas būtu pietiekami plašs, par ūdeni, kas nepieciešams informācijas sniegšanas laikā
		4. Par veidu kā uziet uz skatuves (paaugstinājuma), kā turēt rokas, kurā brīdī drīkst ieturēt pauzi un padzerties
5.108.	Kāda ir visefektīvākā metode konfliktu risināšanā?	1. Cīņa
		2. Bēgšana
		3. Izrunāšanās
		4. Konfliktu ignorēšana
5.109.	Kad jāizskata klientu sūdzības?	1. Atliekot izskatīšanu
		2. Sasaucot kopsapulci
		3. Nekavējoties
		4. Ignorējot to
5.110.	Kāda organizācijas misija mērķu sasniegšanā un klientu apkalpošanā darbojas visefektīvāk?	1. Misija, kuras noformulēšanā iesaistīti visi darbinieki
		2. Misija, ko noformulējusi profesionāla sabiedriskā tēla veidošanas organizācija
		3. Misija, kuru noformulējusi organizācijas administrācija
		4. Misija, ko noformulējis vadītājs vienpersoniski
5.111.	Kuri ir atvērtie jautājumi?	1. Kāds? cik? vai? kā?
		2. Kāpēc? kāds? ko? cik?
		3. Vai? kam? kāds? kāpēc?
		4. Kur? kad? vai? kurš?
5.112.	Kuras nav komunikācijas metodes?	1. Verbālā un neverbālā
		2. Mutiskā un rakstiskā
		3. Aktīvā un pasīvā
		4. Formālā un neformālā
5.113.	Kuras ir ārējās komunikācijas barjeras?	1. Kultūra, uztvere, motivācija
		2. Trokšņi, laiks, vide
		3. Pieredze, konteksts, emocijas
		4. Stils, valoda, mīmika

5.114.	Kādās situācijās autokrātiskais vadības stils ir efektīvs?	1. Ekstremālās situācijās, kad nepieciešama ātra lēmumu pieņemšana 2. Ja vadītājs ir labs speciālists un lēmumus vienmēr pieņem vienpersoniski 3. Ja kolektīvā veidojas nelabvēlīgs psiholoģiskais klimats 4. Ja kolektīvā izvirzījies neformālais līderis
5.115.	Kādā gadījumā kritika ir pozitīvi ietekmējoša un konstruktīva?	1. Ja to izsaka darba kolektīva klātbūtnē 2. Ja kritizē cilvēku personiski, bet ne viņa rīcību 3. Ja kritika ir konkrēta un precīzi noformulēta 4. Ja kritika ir nesaudzīga, kaut arī izteikta ar novēlojumu
5.116.	Kā tiek iedalītas uzņēmumā radušās problēmas?	1. Ikdienišķās, attieksmes un materiālās 2. Tehniskās, attieksmes un apkalpošanas 3. Tehniskās, materiālās un ikdienišķās 4. Apkalpošanas, attieksmes un materiālās
5.117.	Kādā veidā viesmīlis var precīzāk izzināt klienta vajadzības?	1. Novērojot klientu 2. Uzdodot jautājumus 3. Uzdodot atvērtos jautājumus 4. Uzdodot slēgtos jautājumus
5.118.	Kuri no šiem nav stresa mazināšanas paņēmieni?	1. Atpūta pie jūras, sauļošanās un peldēšana 2. Sportošana 3. Emocionālo saišu saraušana ar cilvēkiem 4. Pozitīva pašiedvesma
5.119.	Dialoga veidošanā svarīgi ir...	1. Izmantot žestus, kuri padara runu izteiksmīgāku 2. Pareizi sākt dialogu, jo no tā atkarīga visa tā gaita un nobeigums 3. Izmantojot frāzes "Jūs nesen teicāt citādi, bet tagad apgalvojat pretējo" 4. Izteikt mājienus dialoga partnerim, ka esat par viņu daudz dzirdējis
5.120.	Kurš no šiem ieteikumiem vislabāk palīdz jaunam darbiniekam iekļauties darba grupā?	1. Uzspiest savu viedokli un izteikt piezīmes 2. Nodibināt ar kādu grupas dalībnieku personīgas attiecības 3. Sadarboties, palīdzēt viens otram, saņemot uzmundrinājumu no kolēģiem 4. Grupā var justies nosacīti brīvi, attiecības starp dalībniekiem ir samērā saspīlētas
5.121.	Kāds salvešu locīšanas veids redzams attēlā? 	1. Salvetes mezgls 2. Klasiskā salvete 3. Pušķis 4. Kaklasaite
5.122.	Kāds salvešu locīšanas veids redzams attēlā? 	1. Pāvs 2. Klasiskā salvete 3. Kabatiņa 4. Kaklasaite

5.123.	Kāds salvešu locīšanas veids redzams attēlā? 	1. Salvete mezgls
		2. Klasiskā salvete
		3. Kabatiņa
		4. Pušķis

Nr.	Uzdevums	Atbilžu varianti
6.1.	Kas ir dezinfekcija?	1. Pasākumu komplekss mikroorganismu iznīcināšanai
		2. Pasākumu komplekss grauzēju iznīcināšanai
		3. Pasākumu komplekss netīrumu iznīcināšanai
		4. Pasākumu komplekss kukaiņu iznīcināšanai
6.2.	Ko tulkojumā no angļu valodas nozīmē HACCP (Hazard Analyses and Critical Control Points)?	1. Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti
		2. Uzņēmuma pārtikas paškontroles sistēma
		3. Pārtikas aprites posmu uzraudzība
		4. Efektīvas kontroles un uzraudzības procedūras
6.3.	Ko raksturo Koli indekss?	1. Gatavo ēdiena kvalitāti
		2. Dzeramā ūdens kvalitāti
		3. Gaļas produktu kvalitāti
		4. Piena produktu kvalitāti
6.4.	Kas ir dezinfekcija?	1. Pasākumu komplekss mikroorganismu iznīcināšanai
		2. Pasākumu komplekss grauzēju iznīcināšanai
		3. Pasākumu komplekss netīrumu iznīcināšanai
		4. Pasākumu komplekss kukaiņu iznīcināšanai
6.5.	Kas ir deratizācija?	1. Pasākumu komplekss mikroorganismu iznīcināšanai
		2. Pasākumu komplekss grauzēju iznīcināšanai
		3. Pasākumu komplekss netīrumu iznīcināšanai
		4. Pasākumu komplekss kukaiņu iznīcināšanai
6.6.	Kāds ir medicīniskās apskates periodiskums viesmīļu darbā, saskaņā ar 27.11.2001. pieņemtajiem MK noteikumiem Nr. 494 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm"?	1. Viena reize divos gados
		2. Viena reize gadā
		3. Divas reizes gadā
		4. Trīs reizes gadā
6.7.	Kādā temperatūrā ēdināšanas uzņēmumos jāuzglabā karstie ēdieni slēgtos marmītos?	1. No +20 °C līdz +25 °C
		2. No +40 °C līdz +45 °C
		3. No +60 °C līdz +65 °C
		4. No +80 °C līdz +85 °C
6.8.	Kādā temperatūrā ēdināšanas uzņēmumā jāuzglabā saldēti ēdieni?	1. No +2 °C līdz +5 °C
		2. No -2 °C līdz -5 °C
		3. No -10 °C līdz -15 °C
		4. No -18 °C līdz -25 °C
6.9.	Kas ir dezinfekcijas līdzekļa ekspozīcijas ilgums?	1. Dezinfekcijas līdzekļa derīguma termiņš
		2. Laiks no dezinfekcijas līdzekļa izgatavošanas līdz tā izlietošanai
		3. Dezinfekcijas līdzekļa iedarbības ilgums uz virsmas
		4. Dezinfekcijas līdzekļa izgatavošanas ilgums
6.10.	Kādi simptomi ir raksturīgi, ja notikusi saindēšanās ar pārtiku?	1. Acu sāpes, galvas sāpes, vemšana
		2. Vemšana, sajūtot ēdiena smaržu
		3. Vēdera sāpes un galvassāpes
		4. Caureja, vemšana, vēdera sāpes

6.11.	Kā sauc periodu no patogēno mikroorganismu nokļūšanas cilvēka organismā līdz slimības pazīmju izpausmei?	1. Adaptācijas periods
		2. Inkubācijas periods
		3. Kultivācijas periods
		4. Aktivizācijas periods
6.12.	Kāds cēlonis var izraisīt saslimšanu ar botulismu?	1. Nepareizi izvēlētas un sagatavotas sēnes
		2. Mājās gatavoti, bojāti gaļas konservi
		3. Roku nemazgāšana pirms ēšanas
		4. Nepietiekami apstrādāti jūras izcelsmes produkti
6.13.	Kā sauc posmu pārtikas aprītē, kur, gadījumā, ja tiek zaudēta kontrole, var rasties neparedzēti draudi un risks veselībai?	1. Kritiskais kontroles punkts
		2. Moritorings
		3. Riska novērtējums
		4. Korektīvā darbība
6.14.	Kā sauc dokumentētu pasākumu kopumu, kas vērsts uz nekaitīgas un kvalitatīvas pārtikas aprīti?	1. Verifikācija
		2. Paškontrolē
		3. Moritorings
		4. Validācija
6.15.	Kādai jābūt ūdens temperatūrai trauku mazgājamajā mašīnā, lai nepieļautu pārtikas piesārņošanu no netīriem traukiem un piederumiem?	1. No + 30 °C līdz +40 °C
		2. No + 50 °C līdz +65 °C
		3. No + 60 °C līdz +75 °C
		4. No + 82 °C līdz +90 °C
6.16.	Kurš pārtikas aprītes uzņēmumā drīkst veikt kaitēkļu un grauzēju apkarošanas pasākumus?	1. Ikviens uzņēmuma darbinieks
		2. Kompetents, sertificēts personāls
		3. Uzņēmuma vadītājs
		4. Uzņēmuma apkopēji
6.17.	Kas var izraisīt bioloģisko piesārņojumu pārtikas produktos?	1. Augu aizsardzības līdzekļi
		2. Mati, dzīvnieku spalvas
		3. Baktērijas, to toksīni
		4. Smagie metāli, to savienojumi
6.18.	Kāda ir optimālā vides temperatūra, kas veicina mikrobu augšanu un vairošanos pārtikas produktos?	1. No + 0 °C līdz +5 °C
		2. No + 10 °C līdz +20 °C
		3. No + 20 °C līdz +50 °C
		4. No + 50 °C līdz +70 °C
6.19.	Kādi fizikālie riska faktori var izraisīt pārtikas piesārņojumu tehnoloģiskā procesa laikā?	1. Pārtikas produktu derīguma termiņa neievērošana
		2. Darbinieku rotaslietas, nagu atlūzas, mati
		3. Pārtikas piedevu un aromatizētāju pārdozēšana
		4. Pārtikas produktu saderības neievērošana
6.20.	Kādi ķīmiskie riska faktori var izraisīt pārtikas piesārņojumu tehnoloģiskā procesa laikā?	1. Pārtikas produktu derīguma termiņa neievērošana
		2. Darbinieku rotaslietas, nagu atlūzas, mati
		3. Pārtikas piedevu un aromatizētāju pārdozēšana
		4. Pārtikas produktu saderības neievērošana
6.21.	Kurus produktus var uzglabāt vienā aukstumkamerā?	1. Piena produktus un gaļas gastronomijas izstrādājumus
		2. Gaļas izstrādājumus un dārzeņus
		3. Piena produktus un zivju produktus
		4. Konditorijas izstrādājumus ar pildījumu un dārzeņus
6.22.	Kādu informatīvu materiālu nepieciešams izvietot pie sienas vietās, kur personāls mazgā rokas?	1. Informāciju par darba drošību
		2. Ieteikumus ūdens ekonomijai
		3. Plakātus ar brīdinājumiem par infekcijām
		4. Pamācības par pareizu roku mazgāšanu

6.23.	Kā sauc pasākumu kopumu infekcijas slimību izraisītāju iznīcināšanai?	1. Dezinfekcija
		2. Dezinsekcija
		3. Deratizācija
		4. Defrostācija
6.24.	Kur jāuzglabā darba apģērbs personālam pārtikas aprites uzņēmumā?	1. Speciālā skapī ar diviem nodalījumiem
		2. Kopējā garderobes telpā uz pakarināmā
		3. Drēbju skapī darba vietā
		4. Uzņēmuma gaitenī pie sienas
6.25.	Kā sauc pārtiku, kas normālos vai lietošanā paredzētos apstākļos nenodara kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai vai videi?	1. Pārbaudīta pārtika
		2. Augsta riska pārtika
		3. Izplatīšanai nederīga pārtika
		4. Nekaitīga pārtika
6.26.	Kuri produkti pieder augsta riska pārtikas grupai?	1. Zivis un jūras produkti
		2. Maizes produkti
		3. Svaigi dārzeņi
		4. Saldēti produkti
6.27.	Par kādiem slimību simptomiem darbiniekam obligāti jāziņo darba devējam?	1. Muguras sāpes
		2. Caureja, sāpes vēderā
		3. Galvassāpes, migrēna
		4. Muskuļu sāpes
6.28.	Kas jānorāda uz etiķetēm traukiem, kuros tiek sagatavoti mazgāšanas un dezinfekcijas šķīdumi?	1. Dezinfekcijas līdzekļa nosaukums un pielietojums
		2. Dezinfekcijas līdzekļa nosaukums un ekspozīcijas laiks
		3. Dezinfekcijas līdzekļa nosaukums, pagatavošanas datums un koncentrācija
		4. Dezinfekcijas līdzekļa nosaukums, pielietojums virsmām un trauka tilpums
6.29.	Cik daudz koncentrāta jāpievieno ūdenim, lai iegūtu 1 litru 2,0 % darba šķīduma dezinfekcijai?	1. 0,2 ml
		2. 2 ml
		3. 20 ml
		4. 200 ml
6.30.	Kādas baktērijas klātbūtni nosaka, veicot dzeramā ūdens pārbaudi pārtikas aprites uzņēmumos?	1. <i>Escherichia coli</i>
		2. <i>Listeria</i>
		3. <i>Staphylococcus aureus</i>
		4. <i>Clostridium botulinum</i>
6.31.	Kas Latvijā nosaka pārtikas uzņēmuma pienākumus veikt paškontroli un pasargāt pārtiku no iespējamajiem riska faktoriem?	1. Eiropas Savienības Padome
		2. Pārtikas aprites uzraudzības likums
		3. Ministru kabineta noteikumi
		4. Pārtikas un veterinārais dienests
6.32.	Kādi pārtikas produkti visbiežāk var saturēt infekcijas ierosinātājus mikroorganismus – salmonellas?	1. Olas, to produkti, piens, putnu gaļa
		2. Zivis un jūras produkti, vēžveidīgie
		3. Zemas skābes satura konservi
		4. Desas, kūpinājumi, gaļas konservi
6.33.	Kāds infekcijas ierosinātājs mikroorganisms visbiežāk bojā krēmu konditorijas izstrādājumus, izraisot pārtikas toksikozes?	1. <i>Escherichia coli</i>
		2. Šigellas
		3. Zeltainais stafilokoks
		4. <i>Bacillus cereus</i>

6.34.	Kādas obligātās veselības pārbaudes pārtikas aprītē strādājošajiem nepieciešams veikt reizi gadā?	1. Vispārējā izmeklēšana, psihiatriskā izmeklēšana
		2. Vispārējā izmeklēšana, bakterioloģiskā izmeklēšana
		3. Vispārējā izmeklēšana, kardioloģiskā izmeklēšana
		4. Vispārējā izmeklēšana, rentgenoloģiskā izmeklēšana
6.35.	Kāds ir minimālais dezinfekcijas periodiskums darba galdu virsmām pārtikas aprītes uzņēmumā?	1. Vienu reizi dienā
		2. Vienu reizi nedēļā
		3. Vienu reizi mēnesī
		4. Vienu reizi trijos mēnešos
6.36.	Kuru no dezinfekcijas līdzekļiem var uzskatīt par fizikālo dezinfekcijas metodi?	1. Virsmaktīvos līdzekļus
		2. Sārmus un sārmainos sāļus
		3. Karstumu un tvaikus
		4. Skābes saturošos līdzekļus
6.37.	Cik bieži nepieciešams tīrīt aukstumiekārtas (ledusskapjus, vitrīnas) atbilstoši higiēnas vadlīnijām atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumos?	1. Ne retāk kā vienu reizi nedēļā
		2. Vienu reizi dienā
		3. Vienu reizi mēnesī
		4. Vairākas reizes dienā
6.38.	Cik bieži pārtikas aprītes uzņēmumā strādājošajiem nepieciešams noklausīties higiēnas minimuma apmācības kursu atbilstoši spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem?	1. Stājoties darbā un turpmāk ne retāk kā reizi gadā
		2. Stājoties darbā un turpmāk ne retāk kā reizi 2 gados
		3. Stājoties darbā un turpmāk ne retāk kā reizi 3 gados
		4. Vienu reizi – stājoties darbā
6.39.	Kāds dokuments pārtikas aprītes uzņēmumā nosaka telpu, inventāra un iekārtu kopšanas kārtību un noteikumus?	1. Mazgāšanas līdzekļu instrukcija
		2. Tīrīšanas un dezinfekcijas programma
		3. Apkopēju darba grafiks
		4. Direktora rīkojums par pienākumiem
6.40.	Ar kāda veida termometru iespējams izmērīt temperatūru produkta iekšienē?	1. Ar higrotermometru
		2. Ar dzīvsudraba termometru
		3. Ar termometru-zondi
		4. Ar spirta termometru
6.41.	Kādi ir ugunsgrēka bīstamības faktori?	1. Dūmi, liesmas, karstums
		2. Karstums, liesmas, laiks
		3. Dūmi, tumsa, karstums, laiks
		4. Skābekļa trūkums, karstums
6.42.	Kurus darba vides riskus viesmīlības pakalpojumu nozarē visbiežāk izraisa klienti?	1. Psihoemocionālos
		2. Mehāniskos
		3. Bioloģiskos
		4. Fizikālos
6.43.	Kādā krāsā ir brīdinājuma zīmes pakalpojumu uzņēmumos?	1. Dzeltēnā
		2. Baltā
		3. Sarkanā
		4. Zilā
6.44.	Kuri netīrumi, pēc ūdens iedarbības uz tiem, ir uzbriestoši?	1. Jēlas gaļas olbaltums, labības un kartupeļu ciete
		2. Sāls, cukurs, soda, jēlas gaļas sula un olas baltums
		3. Pelni, kvēpi, sodrēji, augu audu daļiņas
		4. Eļļa, piens un kausēti tauki
6.45.	Kā jānotīra ēdienu atliekas no galda traukiem?	1. Ar sausu drāniņu
		2. Ar dakšiņu vai karoti
		3. Ar birstīti vai koka lāpstiņu
		4. Ar švammīti

6.46.	Kā jāsniedz pirmā medicīniskā palīdzība samaņu zaudējušam cilvēkam? a) kājas jāpaceļ galvas līmenī; b) jā rūpējas, lai nebūtu traucēta elpošana; c) jānogulda cietušais; d) jāattaisa vaļīgāk apģērbs.	1. a, b, c, d
		2. b, c, a, d
		3. d, c, b, a
		4. c, a, d, b
6.47.	Kāda ģeometriskā forma ir aizlieguma drošības zīmei?	1. Trīstūris
		2. Kvadrāts
		3. Aplis
		4. Taisnstūris
6.48.	Kādēļ nepieciešams darba apģērbs?	1. Lai pasargātu pārtikas produktus no piesārņojuma
		2. Lai veidotu firmas darbinieku estētisko kopskatu
		3. Lai pasargātu darbinieku no piesārņojuma
		4. Lai paātrinātu tehnoloģisko procesu
6.49.	Kurš spriegums ir bīstamākais veselībai, ja darbinieks nonāk tā tiešā ietekmē?	1. 1,5 V līdzspriegums
		2. 4,5 V līdzspriegums
		3. 12 V maiņspriegums
		4. 220 V maiņspriegums
6.50.	Kādas ir šoka sākotnējās pazīmes?	1. Bezsamaņas stāvoklis
		2. Drebuļi un drudzis
		3. Paātrināta sirdsdarbība
		4. Vājš pulss un aptumšota apziņa
6.51.	Ko norāda šī drošības zīme tūrisma un viesmīlības uzņēmumos? 	1. Slidena grīda
		2. Karsta darba virsma
		3. Liels spriegums iekārtu pieslēguma vietā
		4. Atļauts smēķēt
6.52.	Ko norāda šī drošības zīme tūrisma un viesmīlības pakalpojumu uzņēmumos? 	1. Slidena grīda
		2. Pakāpiens uz leju
		3. Šķērslis vai slietnis
		4. Pakāpiens uz augšu
6.53.	Kurš apgalvojums neatbilst viesmīļa higiēnas noteikumiem?	1. Kosmētikas līdzekļi jālieto mēreni
		2. Jāuztur mutes higiēna
		3. Apģērbam un rokām jābūt tīrām
		4. Jālieto saldas smaržas un roku krēms
6.54.	Kurš apģērbs ir klasiski visatbilstošākais viesmīlim?	1. Tumša auduma bikses vai svārki, tumša vai rakstaina auduma krekls vai blūze
		2. Tumša auduma vikses vai svārki, krāsaina vai spilgta auduma krekls vai blūze
		3. Tumša auduma bikses vai svārki, balta vai gaiša auduma krekls vai blūze
		4. Tumša auduma bikses vai svārki, tumšs vai rakstains ādas krekls vai blūze

6.55.	Kādēļ viesmīlim nav piemērots stilizēti plandošs viesmīļu formas apģērbs?	1. Tas rada traumatiskos riska faktorus
		2. Tas rada fizikālos riska faktorus
		3. Tas rada ergonomiskos riska faktorus
		4. Tas rada psihoemocionālos riska faktorus
6.56.	Kāds princips jāievēro, nesot karstus ēdienus?	1. Tie pirms nešanas jāatdziest
		2. Tos nedrīkst piespiest pie ķermeņa
		3. Tos jāatdod citam viesmīlim
		4. Tos jāpārcieto slēgtā traukā
6.57.	Kurš apkalpojums neatbilst viesmīļa higiēnas noteikumiem?	1. Kosmētikas līdzekļi jālieto mēreni
		2. Smaržas jālieto mēreni
		3. Nedrīkst valkāt lielas rotaslietas
		4. Manikīram jābūt ar košu nagu laku
6.58.	Kāpēc apkalpošanas zāles telpām jābūt ar pietiekamu platību?	1. Lai apkalpojošais personāls varētu ērti strādāt
		2. Lai būtu vieta, kur novietot papildu galdus
		3. Lai būtu vieta dejām un atrakcijām
		4. Lai būtu vieglāk sadalīt apkalpojamās zonas
6.59.	Kas nenodrošina ērtības un komfortu viesiem apkalpošanas zālē?	1. Pietiekama ventilācija
		2. Interessants interjers
		3. Stabīlas un ērtas mēbeles
		4. Neregulējama temperatūra
6.60.	Kuram ēdināšanas uzņēmumam ir vismazākā aptuvenās telpu platības norma (kvadrātmetros) uz vienu apmeklētāju?	1. Bistro
		2. Ēdnīca
		3. Bārs
		4. Kafējnīca
6.61.	Kādu apgaismojumu parasti izmanto pie bāra letes?	1. Spilgtu
		2. Krēsloinu
		3. Dabīgo
		4. Luminiscējošo
6.62.	Kāda materiāla galdaugu nav ieteicams izmantot viesmīlības uzņēmumā saskaņā ar darba drošības principiem?	1. Lina
		2. Kokvilnas
		3. Papīra
		4. Sintētisko
6.63.	Kādas zīmes tiek izvietotas redzamās vietās pie sabiedrisko telpu durvīm?	1. Pirmās palīdzības zīmes
		2. Rīkojuma zīmes
		3. Glābšanas papildzīmes
		4. Brīdinājuma zīmes
6.64.	Par ko viesmīlim, rūpējoties par drošību, jābrīdina viesi, pasniedzot buljonus, zupas, pamatēdienus restorānā?	1. Par karstiem traukiem, ēdienu
		2. Par ēdienu pasniegšanas secību
		3. Par viesmīļa mazo darba pieredzi
		4. Par ēdiena porciju lielumu
6.65.	Ko nozīmē šāda zīme restorāna zālē?	1. Neaizdegt sērskociņu
		2. Nesmēķēt
		3. Drīkst smēķēt
		4. Smēķētāju zona



Paaugstinātas grūtības jautājumi

Nr.	Uzdevums
1.1.	Sakārtot pareizā secībā darbības, kas telpā veicamas ģenerāltīrīšanas laikā. 1. lielo priekšmetu atvirzīšana; 2. logu, stiklu, spoguļu mazgāšana; 3. durvju, sienu tīrīšana; 4. griestu, lustru uzkopšana; 5. mēbeļu, plauktu tīrīšana; 6. paklāju, grīdu uzkopšana.
1.2.	Kādi iekārtas lietošanas noteikumi jāievēro, strādājot ar elektrisko blenderi? 1..... 2..... 3..... 4..... 5..... 6.....
1.3.	Kādi četri faktori nosaka telpu un iekārtu tīrīšanas rezultātu? 1..... 2..... 3..... 4.....
1.4.	Uzrakstīt trīs darbības, kas jāveic personālam konferences pārtraukumā. 1..... 2..... 3.....
1.5.	Kurš no raksturojumiem atbilst norādītajiem uzņēmumu veidiem? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1. Komfortabls uzņēmums, apkalpošana ar viesmīļiem, augsts serviss, realizē pasūtījumus un organizē atpūtu. 2. Pašapkalpošanās uzņēmums, ar plašu sortimentu, atrodas vietās ar lielu cilvēku pieplūdumu. 3. Apkalpošana pie augstas letes, piedāvā dzērienus, kokteiļus, uzkodas, organizē atpūtu. A- Ēdnīca B- Restorāns C -Bārs
1.6.	Ko apzīmē simboli, kas sastopami uz tīrīšanas līdzekļu iepakojumu etiķetes? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1.  A - Toksisks 2.  B - Eksplozīvs 3.  C - Kaitīgs (Xn) 4.  D - Kodīgs 5.  E - Uzliesmojošs

1.7.	Kāda ir šo ikonu, kas izvietotas uz tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļiem, nozīme? Savienot burtus un ciparus. A - Nedrīkst sajaukt ar citiem produktiem. B- Nepieļaut nokļūšanu acīs. Ja nokļūst acīs, rūpīgi izskalot tās ar lielu daudzumu ūdens. C- Pēc lietošanas noskalot un noslaucīt rokas.
1.8.	Kuros cehos (cipars) tiek sagatavota šāda produkcija (burts)? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1. Sakņu cehs 2. Aukstais cehs 3. Karstais cehs 4. Gaļas cehs 5. Konditorejas cehs A - Kotlešu masa B - Buljona pīrādžiņi C. - Grieku salāti D. - Mājas soļanka E - Rīvētas bietes
1.9.	Kuri ēdienu un produktu nosaukumi atbilst norādītajiem aprakstiem? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. A - Karpačio B - Sukādes C - Preservi D - Agars E - Merengi F - Tartars 1. Olbaltummasas izstrādājumi 2. Recinātāji, ko iegūst no jūras aļģēm 3. Nesterilizēti zivju konservi 4. Cukura sīrupā savārti, izkaltēti augļu gabaliņi 5. Produkts, sveigs, sagriezts ārkārtīgi plānās šķēlītēs 6. Smalki sakapāta svaiga gaļas vai zivju fileja ar garšvielām
1.10.	Kurš no augļiem atbilst dotajiem aprakstiem? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1. To sauc par "zvaigzni", jo, to sagriežot, šķēles atgādina piecstaru zvaigznes. Ēdams ir gan sulīgs, gan apvalks. Auglim ir salda garša un tas ir zaļi dzeltenā krāsā. 2. Tās atgādina dzeltenus ķiršu tomātus un ir klātas ar smilškrāsas mizu. Gatavas ogas ir zeltaini dzeltenas un to garša līdzinās tomātu garšai. Ogām raksturīga izteikta pēcgarša. 3. Auglis nav pārāk salds. Tas ir mazliet lielāks par golfa bumbiņu un tā apvalks ir klāts ar nelieliem dzelksnīšiem. Krāsa- parasti sarkana vai rozā. A - Rambutans B - Karambole C - Fizālis
1.11.	Papildināt sarakstu. Kas var būt par iemeslu pārtikas piesārņojumam? 1. dabiskās indīgās vielas; 2. baktēriju toksīni un mikotoksīni; 3. 4. 5. 6. 7.

1.12.	Kādi iespējamie apkārtējās vides piesārņojuma veidi un apstrāde var skart augļus? 1..... 2..... 3..... 4.....
1.13.	Uzskaitīt, kādām dokumentālām darbībām jābūt veiktām uzņēmumā pirms inventarizācijas sākuma? 1..... 2..... 3.....
1.14.	Kādi dati jānorāda uzņēmuma inventarizācijas sarakstā, atbilstoši MK 21.10.2003. noteikumiem Nr. 585 "Noteikumi par grāmatvedības kārtošanu un organizāciju"?
1.15.	No kā atkarīga zīmējuma veidošanās piena liešanas laikā veidojot, Latte art?
1.16.	Uzrakstīt, kādiem mērķiem izmanto aukstuma iekārtas ēdināšanas uzņēmumos?
1.17.	Kādi drošības noteikumi jāievēro, strādājot ar flambēšanas ratiem?
1.18.	Kā sauc šos bāra inventāra priekšmetus un kam tie paredzēti? 1.  2.  3. 
1.19.	Kā sauc šos bāra inventāra priekšmetus un kam tie paredzēti? 1.  2.  3. 
1.20.	Sakārtot pareizā secībā veicamās darbības, strādājot ar gastronomijas produktu griezēju. A- pārbaudīt tukšgaitā; B - nostiprināt produktu, aizvērt vāku; C - pārbaudīt iekārtas darbību; D - noregulēt šķēles biežumu; E - ieslēgt elektrodzinēju; F- apkopt ar sausu suku; G - izslēgt elektrodzinēju, atvienot ierīci no elektrības.

Nr.	Uzdevums
2.1.	Kuri ir minimālā galda klājuma piederumi? A - auksto uz kodu šķīvis B - pusdienu nazis un dakša C - auksto uz kodu nazis un dakša D - maizes šķīvis E - sviesta nazis F - dzērienu glāze G - šampanieša glāze H - salvete I - deserta dakša
2.2.	Kādi trīs noteikumi jāievēro, klājot garus banketa galdus un izmantojot vairākus galdaus?
2.3.	Kādi trīs nosacījumi jāievēro, izvēloties materiālu galda veļas izgatavošanai?
2.4.	Kādi trīs pamatnoteikumi jāievēro, lokot salvetes?
2.5.	Kādas glāzes servē pilnajā galda klājumā?
2.6.	Kādi ir nosaukto šķīvju (cipars) izmēri (burts)? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1. Mazais pusdienu šķīvis 2. Deserta šķīvis 3. Pamata šķīvis 4. Maizes šķīvis A - 22 cm B - 31 cm C - 15 cm D - 19 cm
2.7.	Kādos gadījumos (burts) izmanto šādus galda traukus (cipars)? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1. Pusdienu šķīvis (d = 24 cm) 2. Uz kodu šķīvis (d = 19 cm) 3. Maizes šķīvis (d = 15 cm) 4. Kūku šķīvis (d = 17 cm) A - auksto un karsto uz kodu pasniegšanai B - individuālai lietošanai vai koplietošanai C - individuālai lietošanai, pasniedzot maizi D - pasniedzot konditorejas izstrādājumus
2.8.	Kādi ir norādīto šķīvju (cipars) izmēri (burts)? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1. Pamatsķīvis A 27 cm 2. Pusdienu šķīvis B 24 cm 3. Mazais pusdienu šķīvis C 22 cm 4. Deserta šķīvis D 31 cm 5. Zupas šķīvis E 15 cm 6. Maizes šķīvis F 19 cm

2.9.	Kādos gadījumos (burts) servē šādus galda piederumus (cipars)? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. 1. Uz kodu nazis un dakša 2. Zupas karote 3. Zivju nazis un dakša 4. Pusdienu nazis un dakša 5. Siera nazis 6. Deserta nazis un dakša 7. Tējkarote 8. Kūku dakša A - pasniedzot zupu šķīvī B - koplietošanas galda piederums, pasniedzot sieru C - pasniedzot sausās kūkas D - pasniedzot otros ēdienus E - pasniedzot zivju ēdienus F - pasniedzot desertu G - pasniedzot tēju, pie lielās kafijas tases H - pasniedzot aukstās un karstās uzkodas												
2.10.	Kādos gadījumos servē norādītos galda piederumus? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju! 1. Omāru dakšiņa 2. Kaviāra lāpstiņa 3. Gliemežu dakšiņa 4. Steika nazis 5. Sviesta nazis 6. Mērču karote 7. Zupas kauss 8. Salātu karote un dakša 9. Cukura standziņas A - pasniedzot zupu terīnē B - pasniedzot cukuru graudos C - pasniedzot ikrus D - pasniedzot gaļas ēdienus E - pasniedzot jūras vēžus F - pasniedzot gliemežus čaulās G - pasniedzot maizi un sviestu H - pasniedzot salātus koplietošanas traukā I - pasniedzot mērces												
2.11.	Kāds ir norādīto glāžu tilpums? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju. <table> <tr> <td>1. Šampanieša glāze</td><td>A 31 cl</td></tr> <tr> <td>2. Sarkanvīna glāze</td><td>B 25 cl</td></tr> <tr> <td>3. Deserta vīna glāze</td><td>C 19 cl</td></tr> <tr> <td>4. Baltvīna glāze</td><td>D 12 cl</td></tr> <tr> <td>5. Liķiera glāze</td><td>E 5 cl</td></tr> <tr> <td>6. Ūdens glāze</td><td>F 17 cl</td></tr> </table>	1. Šampanieša glāze	A 31 cl	2. Sarkanvīna glāze	B 25 cl	3. Deserta vīna glāze	C 19 cl	4. Baltvīna glāze	D 12 cl	5. Liķiera glāze	E 5 cl	6. Ūdens glāze	F 17 cl
1. Šampanieša glāze	A 31 cl												
2. Sarkanvīna glāze	B 25 cl												
3. Deserta vīna glāze	C 19 cl												
4. Baltvīna glāze	D 12 cl												
5. Liķiera glāze	E 5 cl												
6. Ūdens glāze	F 17 cl												
2.12.	Uzrakstīt attēlā redzamo glāžu nosaukumus. 												

2.13.	Kāds ir norādīto glāžu tilpums? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombināciju! 1. Deserta vīna glāze 2. Baltvīna glāze 3. Liķiera glāze 4. Ūdens glāze A - 19 cl B - 12 cl C - 5 cl D - 31 cl
2.14.	Kāds ir norādīto glāžu tilpums? Uzrakstīt ciparu un burtu kombinācijas. 1. Šampanieša glāze 2. Sarkanvīna glāze 3. Deserta vīna glāze 4. Baltvīna glāze 5. Liķiera glāze 6. Ūdens glāze A - 31 cl B - 25 cl C - 19 cl D - 12 cl E - 5 cl F - 17 cl
2.15.	Kādas trīs darbības raksturīgas angļu apkalpošanas metodei?
2.16.	Kādus trīs piederumus vai piederumu komplektus lieto, porcionējot ēdienu pēc franču metodes?
2.17.	Kādi ir viesmīļa pienākumi apkalpošanā pēc krievu ēdienu pasniegšanas metodes?
2.18.	Kādi trīs noteikumi jāievēro, pasniedzot ēdienkarti?
2.19.	Kādos gadījumos ir jāizmanto darba salvete?
2.20.	Kādi noteikumi jāievēro, gatavojot ēdienu uz palīgratiņiem?
2.21.	Kādos trīs posmos iedala banketa organizēšanu?
2.22.	Ko ietver sagatavošanās darbi viesu apkalpošanai, organizējot banketus?
2.23.	Kādi ir viesmīļa pienākumi kokteiļtipa banketos?
2.24.	Kādās četrās grupās iedala tematiskos galda klājumus?

2.25.	Kādas četras ēdienu grupas iekļauj vakariņu ēdienkartē tematiskajiem galdu klājumiem?
2.26.	Kādos traukos, kas redzami attēlā, tiek pagatavoti kokteiļi? 
2.27.	Savienot trauku veidau (burts) ar tam atbilstošu raksturojumu (cipars). 1. Trauki ir biezi, gaismas necaurlaidīgi, piesitot rodas dobja, ātri gaistoša skaņa, mehāniski un termiski mazāk izturīgi, arī glazūra neizturīga. 2. Visgraciozākie no traukiem, ar gludu, spoži baltu virsmu, viegli piesitot, atskan dzidra skaņa. Plāni izstrādājumi, gaismas caurlaidīgi, blīvi, izturīgi, viegli. 3. Trauki no abām pusēm noklāti ar glazūru, var būt dažādās krāsās. Trūkumi – biezas malas, viegli plaisā, smagi. A - porcelāna trauki B - keramikas trauki C - fajansa trauki
2.28.	Kāds bāra aprīkojums (cipars) ir raksturots (burts)? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombinācijas. 1. Šeikeris 2. Maisāmā glāze 3. Elektromikseris 4. Viesa glāze A - gatavo dzērienu, kura sastāvdaļas savstarpēji viegli sajaucas B - gatavo dzērienus, kuru sastāvdaļas ļoti viegli sajaucas un tajā pašā glāzē arī pasniedz C - gatavo dzērienus, kuru sastāvdaļas savstarpēji slikti sajaucas, gatavošanai jāizmanto ledus D - gatavo dzērienus, kuru sastāvā ietilpst augļi un ogas
2.29.	Pie kādiem ēdieniem servē steiku nažus?
2.30.	Kādā secībā pareizi novāc netīros traukus? 1. novācot nākamās šķīvjus, tos paņem ar labo roku kopā ar piederumiem; 2. galda piederumus pārvieto uz pirmo šķīvi, sakārtojot atbilstoši pirmajiem galda piederumiem; 3. ar labo roku paņem viesu netīro šķīvi kopā ar galda piederumiem; 4. sakārto dakšiņu un nazi, dakšiņas rokturi piespiežot ar īkšķi, bet nazi novietojot slīpi zem dakšiņas; 5. pārlik šķīvi kreisajā rokā starp īkšķi un rādītājpirkstu; 6. pārlik kreisajā rokā, balstot uz īkšķa un paceltiem pārējiem pirkstiem.

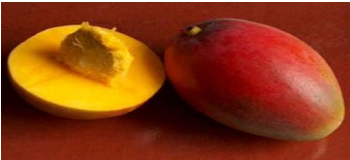
Nr.	Uzdevums
3.1.	Kādi vīni (cipars) tiek ražoti attiecīgajā valstī (burts)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. <i>Chianti</i> 2. <i>Rioja</i> 3. <i>Beaujolais</i> 4. <i>Eiswein</i> 5. <i>Tokai</i> A - Francija B - Ungārija C - Vācija D - Spānija E - Itālija
3.2.	Ko nozīmē (burts) šie jēdzieni (cipars) uz vācu vīna pudeļu etiķetēm? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Perlwein 2. Eiswein 3. Weiswein 4. Rotwein 5. Trocken A - sausa B - sarkanvīns C - gatavots no vīnogām, kas sasalušas D - viegli dzirkstošs vīns E - baltvīns
3.3.	Savienot alkoholisko dzērienu (cipars) ar tā izcelsmes valsti (burts)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Konjaks 2. Tekila 3. Rums 4. Madeira 5. Sakē 6. Grappa A - Francija B - Meksika C - Jamaika D - Spānija E - Portugāle F - Japāna G - Itālija
3.4.	Uzrakstīt četrus traukus, kādos var pasniegt karstās uzkodas.

3.5.	Ko nozīmē norādītie konjaka apzīmējumi? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. V - Very 2. S - Special 3. O- Old 4. P - Pale 5. S - Superior 6. X - Extra 7. E - Especial - A - ļoti - B - vecs - C - bāls - D - īpašs - E - speciāli - F - ļoti izcils - G - izcils
3.6.	Kādus dzērienus (burts) pasniedz norādītajās glāzēs (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Old - fashioned 2. Higbball 3. Sherry 4. Pony 5. Brandy snifter 6. Shot - A - tekila - B - portvīns - C - viskijs - D - sula - E - armanjaks - F - liķieris - G - baltvīns
3.7.	Kādas ir ieteicamās alkoholisko dzērienu pasniegšanas temperatūras? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Degvīns 2. Konjaks 3. Sarkanvīns 4. Baltvīns 5. Šampanietis - A 4-7 °C - B 3-5 °C - C 8-12 °C - D 18-24 °C - E 18-20 °C

3.8.	Kā pagatavo (burts) nosaukto kafiju veidus (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Espresso kafija 2. Cappuccino kafija 3. Turku kafija 4. Vīnes kafija A - kafiju pagatavo ar espresso aparātu, pārliet saputotu krējumu, uzber šokolādes skaidiņas. B - ar espresso aparātu pagatavo stipru kafiju ar dabīgām krēmveidīgām putiņām maza tilpuma tasītēs C - kafiju pagatavo ar espresso aparātu, pievieno saputotu pienu D - pagatavo no smalka maluma kafijas, vāra kopā ar ūdeni un cukuru speciālā kanniņā ar rokturi
3.9.	Kāda ir pareizā īru kafijas pagatavošanas un pasniegšanas secība? - A - ielej karstu vārītu ūdeni - B - pārbauda, vai glāze ir tīra un nav ieplīsusi - C - ielej viskiju - D - piepilda glāzi līdz pusei ar karstu melnu kafiju - E - uzmanīgi ielej saldo krējumu - F - izlej karsto ūdeni no glāzes - G - sagatavo nepieciešamos piederumus un sastāvdaļas - H - ieliek glāzē cukuru, samaisa - I - pielej klāt kafiju 1 cm līdz glāzes malai - J - uzliek glāzi uz apakššķīvja ar salveti, pasniedz
3.10.	Kādus sešus dzērienus ieteicams izmantot aperitīvā?
3.11.	Kā pareizi piedāvā un pasniedz baltvīnu? Sarindot darbības pareizā secībā. 1. Prezentē vīna pudeles korķi 2. Ielej vīnu pasūtītājam 1/5 no glāzes tilpuma 3. Prezentē vīna pudeli 4. Atver pudeli 5. Ja kvalitāte ir atbilstoša, tad dzērienu ielej dāmām, kungiem un pēdējam pasūtītājam 6. Novieto baltvīna pudeli spainītī ar ledu
3.12.	Raksturot baltvīna pasniegšanu – glāžu tilpumu, temperatūru, pasniegšanas veidu.
3.13.	Kādas ir šo ēdienu pasniegšanas temperatūras? 1. Aukstās uzkodas 2. Buljons 3. Karstie gaļas ēdieni
3.14.	Kā pareizi pagatavo un pasniedz kokteili "Aleksandrs"?

3.15.	Kādus piecus izstrādājumus viesmīlis var piedāvāt no liellopu gaļas?
3.16.	Kādas piedevas (burts) ieteicams pasniegt pie norādītajiem ēdieniem (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Pildīta vista 2. Cepta zivs 3. Cūkgaļas cepetis 4. Kūpināts speķis A - sautēti kāposti B - polenta C - rīsi D - pelēkie zirņi
3.17.	Kurš ēdiens (cipars) atbilst norādītajām valstīm (burts)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Suši 2. Pasta 3. Vīnes šnicele 4. Gulaša zupa 5. Sīpolu zupa A - Austrija B - Japāna C - Itālija D - Francija E - Ungārija
3.18.	Kādus dzērienus (burts) pasniedz pie norādītajiem ēdieniem (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Kaviārs 2. Rostbīfs 3. Vēži 4. Deserts A- sarkanvīns B - alus C - šampanietis D - portvīns
3.19.	Kādus četrus izstrādājumus viesmīlis var piedāvāt no liellopu filejas?

3.20.	Kādi rieksti redzami attēlos? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1.  2.  3.  4.  A - pistācijas B - valrieksti C - lazdu rieksti D - mandeles
3.21.	Pie kādas grupas (cipars) pieder sieri (burts)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Cietie sieri 2. Mīkstie sieri 3. Puscietie sieri 4. Pelējuma sieri 5. Krēmsieri A - Parmezans B - Holandes C - Mocarella D - Maskarpone E - Rokforas
3.22.	Kāds siers (cipars) atbilst norādītajam raksturojumam (burts)? Uzrakstīt pareizo ciparu un burtu kombinācijas! 1. Mocarella 2. Feta 3. Rokforas 4. Kamambērs 5. Ementāles 6. Parmezans A - zilais siers B - ciets, pikants siers, izmanto ēdienu pārkaisīšanai C - izmanto fondī pagatavošanai D - ieteicams gatavot kopā ar tomātiem un baklažāniem E - gatavo no aitas piena G - gatavo no ļoti trekna govju piena

3.23.	Kādi augļi redzami attēlos? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1.  2.  3.  4.  A - laims B - papaja C - karambola D - mango
3.24.	Kādus četrus sīko gabalu izstrādājumus viesmīlis var piedāvāt no cūkas gaļas?
3.25.	Uzrakstīt četrus individuālos traukus auksto uzskodu pasniegšanai.
3.26.	Kādus siltapstrādes paņēmienus (burts) izmanto, gatavojot dotos ēdienus (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Antrekots 2. Rostbifs 3. Bēfstroganovs 4. Pildīti gaļas veltnīši 5. Šašliks 6. Putotās masas klimpas (kneļi) A - cepšana B - sautēšana C - vārīšana
3.27.	Uzrakstīt trīs termiskās apstrādes negatīvās īpašības.
3.28.	Uzrakstīt trīs iemeslus, kāpēc produktus ieteicams termiski apstrādāt.
3.29.	Uzrakstīt trīs biezeņzupu raksturīgākās īpašības.
3.30.	Uzrakstīt, kādas ir trīs mērču nozīmes ēdienu gatavošanā.

3.31.	Kādā secībā pareizi jāvērtē pelēkie zirņi? A. Pievieno sāli B. Pārļasa C. Nolej šķidrumu D. Mazgā E. Mērcē F. Liek vārīties aukstā ūdenī
3.32.	No kuras filejas daļas (burts) griež porciju gabalus (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Bifšteks 2. Langets 3. Fileja A - filejas plānākā daļa B - filejas biezākā daļa C - filejas vidusdaļa
3.33.	Ar ko pasniedz (burts) dabīgās šniceles (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Vīnes šnicele 2. Holšteinas šnicele 3. Londonas šnicele A - pasniedz ar vēršaci B - pasniedz ar vārīta šķiņķa šķēli un sabrūninātu sviestu C - pasniedz ar citronu
3.34.	Uzrakstīt 3 variantus, ar ko var pasniegt dabīgo un malto bifšteku.
3.35.	Uzrakstīt trīs koplietošanas traukus, pasniedzot zupu.
3.36.	Kādas trīs lietas jāievēro, gatavojot medījuma gaļas ēdienus?
3.37.	Kādi ir trīs mērču pievienošanas un pasniegšanas veidi salātiem?
3.38.	Kādi četri noteikumi jāievēro, pasniedzot zupu terīnē?

3.39.	Kurus no nosauktajiem dzērieniem piedāvā, ja viesis vēlas apelsīnu liķieri? 1. Triple Sec 2. Marascino 3. Creme de Cassis 4. Curacao 5. Cointreau 6. Malibu
3.40.	Uzrakstīt četrus produktus, kurus izmanto suši pasniegšanai.
3.41.	Kādi ir trīs galvenie viesmīļa pienākumi, viesim norēķinoties?
3.42.	Kāda informācija jānorāda rēķinā? Uzrakstīt 7 galvenos elementus.
3.43.	Pasūtījums – trīs avokado salāti (2,80 EUR), divas ātes filejas (4,20 EUR), viens piparu steiks (5,40 EUR), trīs deserta kūkas (3,70 EUR). Cik jāmaksā katram viesim, ja rēķins jāizraksta katram viesim atsevišķi? Cenas norādītas vienai personai.
3.44.	Kāda ir karsto uz kodu pasniegšanas secība? Sarindot dotās uz kodas pareizā secībā. 1. Medījuma karstās uz kodas 2. Olu karstās uz kodas 3. Zivju karstās uz kodas 4. Putnu gaļas karstās uz kodas 5. Sēņu karstās uz kodas 6. Miltu karstās uz kodas 7. Dārzeņu karstās uz kodas 8. Subproduktu karstās uz kodas 9. Gaļas karstās uz kodas
3.45.	Kādus piecus izstrādājumus viesmīlis var piedāvāt no gaļas kotlešu masas?
3.46.	Kurš apraksts (burts) atbilst desertam (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Suflē 2. Pudiņš 3. Sambuks 4. Krēms A - salds krējums, jogurts, cukurs, želatīns, garšvielas B - rīsi, cukurs, augļi, ogas, olas, garšvielas C - saputots olas baltums, olu - piena maisījums, kviešu milti, kakao D - ceptu ābolu biezenis, olu baltums, cukurs, želatīns

3.47.	Kādu vīnu piedāvā pie šiem ēdieniem? Savienot vīnu (cipars) ar atbilstošo ēdienu (burts). 1. <i>Chablis</i> 2. <i>Elzasas Pinot Blanc</i> 3. <i>Chianti</i> 4. <i>Pinot Grigio</i> A - putnu gaļa B - zivju uzkodas C - cepta gaļa D - risoto
3.48.	Kuriem eksotiskajiem augļiem (burts) atbilst katrs apraksts (cipars)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Oranžs auglis, atgādina lielu tomātu, pēc garšas salds 2. Auglim ir 4-6 "ribiņas", kraukšķīgs kā ābols, garša no saldskābas līdz salda 3. Auglis vistas olas lielumā, plāna miziņa, ir apvienota zemeņu, ērkšķogu, meloņu garša 4. Augļi zaļi, bumbieriem līdzīgi, ar kārpainu mizu A - kivi B - hurma C - avokado D - karambole
3.49.	Kura ir katra siera (cipars) atbilstošā izcelsmes valsts (burts)? Uzrakstīt pareizās ciparu un burtu kombinācijas. 1. Ementāles siers 2. Gaudas siers 3. Čedaras siers 4. Bakšteinas siers A - Šveice B - Holande C - Anglija D - Vācija
3.50.	Pasūtījums – divas dārzeņu biezeņzupas (2,50 EUR), vieni salāti grieķu gaumē (2,85 EUR), trīs sautētas ribiņas ar piedevām (5,60 EUR), trīs sulas (1,50 EUR). Cik jāmaksā katram viesim, ja rēķinu izraksta katram viesim atsevišķi? Cenas norādītas vienai personai.

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

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena praktiskās daļas uzdevumu komplekti

Profesionālā kvalifikācija

VIESMĪLIS

1.KOMPLEKTS

1. uzdevums

"Minimālais galda klājums 2 personām" (izpildes laiks 15 minūtes)

Uzklāt minimālo galda klājumu 2 personām, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības prasības:

1. izvēlēties galda klājumam atbilstošus traukus, glāzes un galda piederumus;
2. veikt trauku, glāžu un galda piederumu pulēšanu un sagatavošanu darbam, salvešu locīšanu;
3. sagatavot servantu darbam;
4. saklāt minimālo galda klājumu 2 personām;
5. prezentēt galda klājumu.

2. uzdevums

"Viesu uzņemšana un apkalpošana" (izpildes laiks 40 minūtes)

Veikt viesu apkalpošanu pie galda, izmantojot ēdienkarti atbilstoši izvilktais biļetes numuram:

1. sagaidīt viesus, apsēdināt pie 1. uzdevumā saklātā galda, piedāvāt viesiem ēdienkarti (atbilstoši biļetei), ieteikt un raksturot viesiem piedāvātos ēdienus un dzērienus, to saderību, parādot komunikācijas prasmes un spēju sniegt informāciju;
2. pieņemt pasūtījumu (atbilstoši biļetei), veikt nepieciešamās korekcijas galda klājumā;
3. demonstrēt ēdienu un dzērienu pasniegšanas tehniku, izmantojot amerikāņu (šķīvju) ēdienu pasniegšanas metodi;
4. sagatavot un pasniegt dalītos rēķinus viesiem atbilstoši pasūtījumiem un eksaminācijas komisijas norādījumiem;
5. pavadīt viesus, veikt galda novākšanu, sakārtojot darba vietu.

Uzdevuma izpildes nosacījumi: Uzdevuma izpildei izmantot DARBA LAPU 2. UZDEVUMAM



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

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

DARBA LAPA 2. UZDEVUMAM

Veidlapa rēķina sastādīšanai viesiem Biļete Nr.

Uzņēmuma nosaukums

Uzņēmuma adrese

Reģistrācijas Nr.

Rēķins

Viesmīlis.....

Galdiņa Nr.

Nr.	Nosaukums	Mērv.	Skaitis	Cena €	Summa €
Kopā					

Summa vārdiem

Rēķinu sagatavoja (.....) Datums

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

Bilētes 2. uzdevumam

1. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdienu 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Sarkanā tunča tartars ar krabju gaļu un avokado, pasniegts ar rukolas salātiem, sezama sēkliņām un medus-sojas mērci – 2 porcijas (9,50 €), Gaileņu krēmzupa ar karsto bekona un kartupeļu strūdeli – 1 porcija (5,35 €), Krāsnī cepta pīles fileja ar glazētām vīģēm un datelēm, pasniegta ar krēmīgu risoto un Marsalas vīna mērci. – 2 porcijas (13,20 €), Kazas siera krēma kaneloni ar biešu želeju un svaigām ogām – 1 porcija (5,50 €), Šokolādes bezē kūka ar lazdu riekstiem – 1porcija (5,10 €), Minerālūdens San Pellegrino 0,250 l – 2 porcijas (2,60 €), Baltvīns, 2011 Chablis Premier Cru "Montmains" Dom. Pascal Bouchard 0,750 l (45,00€), Sarkanvīns, 2009 Te Mara Estate Pinot Noir, Central Otago, New Zealand 0,150 l – 2 porcijas (8,50 €).
2. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdienu 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Marinēta makrele uz grauzdētas bagetes ar sīpolu, kaperiem un citrusu majonēzi – 2 porcijas (9,10 €), Baklažānu krēmzupa ar pikantu tomātu salsu un kinzu – 1 porcija (3,50 €), Grilēts liellopa antrekots ar ceptu tomātu konkasē, šalotes sīpolu, baraviku, sparģeļu ragū un bernēzes mērci – 2 porcijas (26,00 €), Bumbieru, zīdkoka ogu un smiltsērķšķu kūka uz dateļu un Makadamijas riekstu pamatnes – 2 porcijas (6,30 €), Sarkanvīns, 2008 Vina Casablanca Nimbus Merlot, Chile 0,150 l - 2 porcijas (8,50 €), Baltvīns, 2012 Saint Clair Family Estate Sauvignon Blanc, New Zealand 0,750 (31,00 €), Ūdens ar svaigu gurķi un piparmētrām - 2 porcijas (1,00 €).
3. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdienu 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Tvaicētas mēles salāti ar redīsiem, marinētiem šampinjoniem, ķiršu tomātiem un balzamico mērci - 2 porcijas (5,50 €), Sātīga jēra gaļas zupa ar tomātiem, dārzeņiem un svaigu baziliku - 2 porcijas (4,90 €), Grilēta laša fileja ar spinātu rīsiem, karija mērci un fenheļa saknes-burkānu žiljēnu - 1 porcija (8,80 €), Šmorētas cūkgaļas ribiņas medus-sinepju glazūrā ar dārzeņu ragu, ceptiem sīpolu gredzeniem, mārrutkiem un timiāna mērci - 1 porcija (11,80 €) Vaniļas un halvas siera kūka ar zemeņu-piparmētru mērci - 1 porcija (4,20 €), Šokolādes braunijs ar vaniļas saldējumu, pasniegts ar aveņu un persiku mērcēm - 1 porcija (7,50 €), Minerālūdens Bonaqua 0,330 l - 2 porcijas (1,20 €), Baltvīns, 2011Louis Latour Bourgogne Chardonnay, Burgundy 0,150 l - 2 porcijas (5,00 €), Sarkanvīns, 2012 Lindemans Cawarra Shiraz Cabernet, Austrālija 0,750 l (20,00 €).

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

4. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdiena 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Lauku tomāti ar bazilika pesto, ciedru riekstiem un lauku zaļumiem - 2 porcijas (6,20 €), Zivju zupa ar saldūdens zivīm, degvīnu, dillēm un dārzeņiem – 1 porcija (5,40 €), Ingverā glazēta laša fileja - 1 porcija (8,00 €), Piena jēra medaļjoni ar ķirbju biezeni, čili pipariem, Demi-glace mērci - 2 porcijas (16,50 €), Zemeņu zupa ar ogām un saldējumu - 1 porcija (3,50 €), Šokolādes un meža ogu kūka - 1 porcija (3,50 €), Minerālūdens Bonaqua 0,330 l - 2 porcijas (1,20 €), Sarkanvīns, 2011 Cotes-du-Rhone Delas, Rhone 0,150 l - 2 porcijas (5,00 €), Baltvīns, 2012 Robert Mondavi Woodbridge Zinfandel, California 0,150l - 2 porcijas (4,20 €).
5. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdiena 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Spinātu salāti ar Gorgonzola sieru, ceptām bietēm, vīnogām, citrusaugļiem, grauzdētiem riekstiem, etiķa-olīveļļas mērci - 2 porcijas (6,90 €), Balto spargeļu krēmzupa ar mūsmāju kūpinātu lasi, mīksti vārītu olu un grauzdētu Brioche maizi - 2 porcijas (6,60 €), Grilēts dzeltenšpuras tunča steiks ar kartupeļu – vasabi saknes biezeni, sezonas dārzeņiem un tomātu-kaperogu mērci - 1 porcija (18,50 €), Sarkanvīnā gatavoti teļa vaidziņi ar zaļo zirnīšu biezeni, ceptām garšsāknēm un bordelaise mērci – 1 porcija (14,30 €), Atvēsināta marcipāna–lazdu riekstu bezē kūka ar meža ogu mērci - 2 porcijas (5,60 €), Minerālūdens Galvania Frizzante 0,330 l - 2 porcijas (2,20 €), Baltvīns, 2013 Masi Masianco Pinot-Grigio/Verduzzo, Itālija 0,150 l - 2 porcijas (7,00 €), Sarkanvīns, 2012 Vajra Langhe Nebbiolo G.D. DOC, Itālija 0,750 l (36,00 €)
6. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdiena 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Pašu kūpinātas foreles salāti ar lauku zaļumiem, marinētu fenheli, tomātiem un citrusu mērci - 2 porcijas (7,50 €), Liellopa buljonzupa ar grilētiem dārzeņiem, apsvilinātu rostbifu, čili, citronzāli un zaļumiem – 2 porcijas (7,50 €), Cepta sama fileja ar fenheļa un burkānu biezeni, saulē kaltētu tomātu pārļu kuskusu un sviesta mērci - 1 porcija (12,50 €), Grilēta cūkas karbonāde ar fetas siera-ābolu muss, sezonas dārzeņiem un tumšo aprikožu mērci - 1 porcija (12,00 €), Baltās šokolādes-lavandas panna cotta ar lakricas saldējumu un zemeņu salsu - 2 porcijas (6,50 €), Minerālūdens San Pellegrino 0,250 l - 2 porcijas (2,60 €), Baltvīns, 2012 Rabl Gruner Veltliner, Kamptal 0,150 l – 2 porcijas (5,30 €), Baltvīns, 2010 Kendal-Jackson Camelot Highlands Chardonnay, California, 0,750 l (48,00 €).

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

7. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdiena 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Mozzarella siera salāti ar grilētu baklažānu ikriem un bazilika pesto – 2 porcijas (8,70 €), Gulaša zupa ar skābu krējumu un grauzdētu maizi - 1 porcija (6,60 €), Tvaicēta stores fileja ar artišoku risoto, tvaicētiem dārzeņiem un baltvīna mērci - 1 porcija (15,60 €), Cepta-tvaikota cāļa rulete ar ķirbja risoto, kraukšķīgiem sīpoliem un trifeļu mērci - 2 porcijas (10,30 €), Ābolu pīrāgs ar vaniļas mērci un saldējumu - 1 porcija (6,20 €), Vaniļas panna cotta ar vārīta bumbiera mērci - 1 porcija (5,30 €), Minerālūdens Bonaqua 0,330 l - 2 porcijas (1,20 €), Baltvīns, 2012 Damilano Langhe Arneis Doc, Itālija 0,150 l - 2 porcijas (5,00 €), Sarkanvīns, 2011 Fontanafredda Barbera Briccotondo DOC, Itālija 0,750l (25,00 €).
8. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdiena 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Bresaolas un Mozzarella siera salāti ar rukolu, svaigām zemenēm un pašmāju grauzdiņiem un balzamiko-olīveļļas mērci - 2 porcijas (9,00 €), Muskatķirbja-pastinaka krēmzupa ar zilā siera drumstalām un grauzdētām ķirbju sēklām - 2 porcijas (4,80 €), Alkšņa papīrā cepta butes fileja, pārklāta ar saulē kaltētiem tomātiem, grilētu fenheli un svaigo rukolas-citrusu pesto - 1 porcija (16,50 €), Grilēta kukurūzas cāļa krūtiņa, noturēta svaigā timiāna marinādē, pasniegta ar pikanto aroniju mērci - 1 porcija (12,00 €), Medus-kumelīšu panna cotta ar brūkleņu mērci un ziedputekšņu pārslām - 2 porcijas (4,20 €), Minerālūdens San Pellegrino 0,250 l - 2 porcijas (2,60 €), Baltvīns, 2012 Pazo Barantes Albarino DO, Spānija 0,150 l - 2 porcijas (7,00 €), Baltvīns, 2013 Oveja Negra, Winemaker's Selection, Čīle 0,750 l (24,60 €).
9. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdiena 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Jaunie pavasara zaļumi ar marinētiem sparģeļiem, svaigu gurķi, kazas sieru un ciedru riekstu-zaļumu mērci - 1 porcija (5,30 €), Klasiskie Cēzara salāti ar Parmas siera grauzdiņiem, grilētām bekona šķēlēm un maigu anšovu mērci - 1 porcija (6,00 €), Vistas zupa ar nūdelēm un pavasara dārzeņiem - 2 porcijām (6,80 €), Krāsnī cepta Latvijas straute forele pasniegta ar kartupeļu sacepumu un baraviku-velutē mērci - 1 porcija (8,50 €), Grilēta, rozmarīnā marinēta jēra karbonāde ar gaļas buljona-sinepju karameli un paprikas-kazas siera sacepumu - 1 porcija (12,30 €), Zefīra un krūmmelleņu napoleons ar melleņu saldējumu – 2 porcijas (7,20 €), Minerālūdens Acqua Panna 0,250 l - 2 porcijas (2,20 €), Baltvīns, 2013 Pascal Bouchard Chablis La Classic, Francija 0,150 l - 2 porcijas (7,00 €), Sarkanvīns, 2012 Saint Clair Pinot Noir, Jaunzēlande 0,750 l (35,00 €).

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

10. biļete	Veikt viesu apkalpošanu un rēķina sagatavošanu viesiem, ja restorānā pusdienu 2 personas un pasūtīti šādi ēdieni un dzērieni: Cēzara salāti ar pērļvistas krūtiņu un bekonu vai ar tīģergarnelēm un citronu - 2 porcijas (13,00 €), Kūpināta laša konsomē ar ceptiem spargeļiem, noturētiem citronu sulā - 2 porcijas (8,60 €), Vesela zeltainā jūras karūsa, apcepta olīveļļā ar minikaperiem un citronu sviestu - 1 porcija (23,50 €), Laša fileja - cepta vai tvaicēta, ar piparmētru vājpiena jogurta mērci - 1 porcija (16,00 €), Ogas, saceptas mērcē, pasniegtas ar vaniļas saldējumu un svaigo piparmētru - 1 porcija (7,20 €), Siera kūka ar citrusaugļu sorbetu un svaigo ogu kulīnērci – 1 porcija (8,30 €), Minerālūdens Galvania Still 0,330 l – 2 porcijas (2,20 €), Baltvīns, 2012 Alain Geoffroy Chablis, Francija 0,150 l – 2 porcijas (8,00 €), Baltvīns, 2012 Torres Fransola, Spānija 0,750 l (41,00 €).
--------------------------	--

3. uzdevums "Augļu plates sagatavošana"
(izpildes laiks 15 minūtes)

Izmantojot augļu ēdienu pasniegšanas metodes darba tehniku, sagatavot augļu plati un pasniegt komisijai:

1. sakārtot palīggaldu darbam, sagatavot darba piederumus un traukus;
2. sagatavot augļu plati, izmantojot augļu ēdienu pasniegšanas metodes darba tehniku;
3. pasniegt un prezentēt augļu plati viesiem;
4. ievērot sanitārijas, higiēnas un darba drošības prasības.

Plates kopējais svars ne vairāk kā 300 grammi.

4. uzdevums "Karstā dzēriena sagatavošana un pasniegšana"
(izpildes laiks 10 minūtes)

Sagatavot un pasniegt karsto dzērienu:

1. izvēlēties karstā dzēriena veidam atbilstošus traukus;
2. sagatavot karsto dzērienu no eksaminācijas institūcijas piedāvātajiem produktiem, izmantojot profesionālo kafijas automātu;
3. pasniegt un prezentēt komisijai karsto dzērienu;
4. ievērot sanitārijas, higiēnas un darba drošības prasības.

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

Profesionālā kvalifikācija

VIESMĪLIS

1. UZDEVUMU KOMPLEKTA VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI

Spēja klāt galdus ikdienas ēdienreizēs, banketos un svinībās, izmantot galda klāšanas un dekorēšanas inventāru atbilstoši ēdienkartei, dzērienu kartei, pasākuma veidam un viesu vēlmēm. 50 punkti.

1. uzdevums "Minimālais galda klājums 2 personām" (maks. – 50 punkti)

Kritēriji	Darbs nav paveikts	Darbs paveikts ar ievērojamām kļūdām	Darbs paveikts ar dažām neprecizitātēm	Darbs paveikts precīzi
Galda piederumu, trauku un glāžu izvēle	0	1	3	5
Palīggalda sagatavošana, trauku, glāžu, piederumu pulēšana	0	3	5	8
Sanitārijas un higiēnas, darba drošības ievērošana	0	1	3	5
Galda klājuma tehniskais izpildījums	0	3	7	10
Galda klājuma precizitāte	0	1	3	5
Stāja, gaita un vizuālais izskats galda klāšanas laikā	0	1	3	6
Galda klājuma prezentēšana	0	1	3	5
Izpildes laika ievērošana	0	0	0	6

Spēja sagaidīt viesus, izprast to vēlmes un nodrošināt to izpildi saskaņā ar uzņēmuma standartiem. Spēja pieņemt un noformēt pasūtījumu, nodot to izpildei virtuves un bāra personālam. 50 punkti.

Spēja pārdot uzņēmuma pakalpojumus – sniegt informāciju, ieteikt un raksturot viesiem piedāvātos ēdienus un dzērienus, to saderību un lietošanas specifiku, piedāvāt un ieteikt uzņēmuma īpašos piedāvājumus. 50 punkti (tiek vērtētas 2. uzdevumā).

2. uzdevums "Viesu uzņemšana un apkalpošana" (maks. – 100 punkti)

Kritēriji	Darbs nav paveikts	Darbs paveikts ar ievērojamām kļūdām	Darbs paveikts ar dažām neprecizitātēm	Darbs paveikts precīzi
Viesa sagaidīšana un apsēdināšana	0	1	2	3
Ēdienkartes piedāvāšana un pasniegšana	0	1	2	3
Ēdienu raksturojums	0	3	5	8
Dzērienu raksturojums	0	3	5	8

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

Dzērienu piedāvāšana atbilstoši ēdienam	0	2	3	5
Pasūtījumu pieņemšana no viesiem	0	2	3	5
Galda klājuma korekciju veikšana atbilstoši pasūtījumam	0	2	4	6
Ēdienu un dzērienu pasniegšanai atbilstošu trauku, piederumu un glāžu izvēle	0	2	4	6
Dzērienu piedāvāšana un pasniegšana	0	4	6	8
Ēdienu pasniegšana, izmantojot atbilstošo ēdienu pasniegšanas metodi	0	4	6	8
Trauku novākšana	0	2	3	5
Apkalpošanas tehnika, darbs ar paplāti	0	2	3	5
Rēķina sagatavošana un pasniegšana	0	6	8	10
Atvadišanās un viesu pavadīšana	0	1	2	3
Viesmīļa vizuālais izskats, stāja, gaita	0	3	5	6
Komunikācija ar viesi	0	3	5	6
Runas kultūra, prasme sniegt informāciju	0	2	3	5

Spēja pasniegt ēdienus un dzērienus, ievērojot viesu apkalpošanas standartus. 30 punkti.

3. uzdevums "Augļu plates sagatavošana" (maks. – 30 punkti)

Kritēriji	Darbs nav paveikts	Darbs paveikts ar ievērojamām kļūdām	Darbs paveikts ar dažām neprecizitātēm	Darbs paveikts precīzi
Palīggalda sagatavošana	0	1	3	4
Sanitārijas un higiēnas, darba drošības ievērošana	0	1	3	5
Ēdiena sagatavošanas tehnika, izmantojot augļu ēdienu pasniegšanas metodi	0	1	3	5
Ēdiena noformējums	0	1	3	5
Ēdiena prezentācija un pasniegšana	0	1	3	5
Izpildes laika ievērošana	0	0	0	6

Spēja pasniegt ēdienus un dzērienus, ievērojot viesu apkalpošanas standartus. Spēja raksturot, noteikt un lietot nepieciešamos produktus, materiālus un tehnoloģiskās iekārtas viesu apkalpošanas procesā. 20 punkti.

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

4. uzdevums "Karstā dzēriena sagatavošana un pasniegšana" (maks. – 20 punkti)

Kritēriji	Darbs nav paveikts	Darbs paveikts ar ievērojamām kļūdām	Darbs paveikts ar dažām neprecizitātēm	Darbs paveikts precīzi
Dzērienu pasniegšanai atbilstošu trauku izvēle	0	1	3	4
Dzēriena sagatavošanas tehnika	0	1	3	4
Sanitārijas un higiēnas, darba drošības ievērošana	0	1	3	4
Dzēriena sagatavošanas kvalitāte	0	1	3	4
Dzēriena prezentācija un pasniegšana	0	1	3	4

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

IZMANTOTĀS LITERATŪRAS SARAKSTS

Profesionālās kvalifikācijas "Viesmīlis" un "Viesmīlības pakalpojumu speciālists"

Grāmatas

- Abizāre V. Ievads uzņēmējdarbībā. – Rīga: RaKa, 2009.
Balode I. Tūrisma likumdošana un uzņēmējdarbība. – Rīga: ISMA, 2009.
Balode I. Tūristu izmitināšanas uzņēmumi/ māc. līdzeklis. – Rīga: ISMA.
Berija M. Klasiska mājas virtuve. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2005.
Biķe I. Mācību līdzeklis grāmatvedībā. – Rīga: RVT, 2000.
Brencis A. Aktīvais tūrisms. – Rīga: Turība, 2003.
Etķers DR. Lielā pavārgrāmata. – Rīga, Zvaigzne ABC, 2003.
Forands I. Viesnīcas menedžments. – Rīga: Latvijas izglītības fonds, 2011.
Frīmentls D. Aktīva klientu apkalpošana. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2006.
Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Turība, 2006.
Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprītes uzņēmumos. – Rīga: Viesnīcu un restorānu mācību centrs, 2003.
Heppel M., Piecizvaigžņu serviss ar minimāliem ieguldījumiem, Zvaigzne ABC.
Hofs K.G. Biznesa ekonomika. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2004.
Holovejs Dž. Tūrisma bizness. – Rīga: Zvaigzne, 1999.
Kuliša I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei. – Rīga: ISMA, 2005.
Leiks N., Hekī K., Klientu apkalpošanas rokasgrāmata. Rīga: Lietišķās informācijas dienests, 2008.
Makmanners H. Ceļotāja rokasgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.
Manns I. Bezbudžeta mārketingš. Rīga: Zvaigzne ABC, 2013.
Marčenkova T. Higiēnas un sanitārijas pamatprincipi mazajos uzņēmumos. – Rīga: BA Turība SIA, 2003.
Masilūne Ņ. Latviešu nacionālie ēdieni. – Rīga: Jumava, 2002.
Millere I. Grāmatvedības attīstība Latvijā. – Rīga: Latvijas Universitātes Akadēmiskais apgāds, 2011.
Millere I., autoru kolektīvs. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.
Niedrītis J.Ē., Mārketingš. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2009.
Pētersons R., Plinta E. Angļu - Latviešu tūrisma terminu skaidrojošā vārdnīca. – Rīga: Apgāds "Daugava", 2002.
Platace M. Viesu uzņemšanas dienests. – Rīga: Turība, 2000.
Praude V. Mārketingš 1. – Rīga: SIA Burtene, 2011.
Praude V. Mārketingš 2. – Rīga: SIA Burtene, 2011.
Rozenbergs V., Inovācijas viesmīlībā: mācību līdzeklis, – Kandava: Valsts Kandavas lauksaimniecības tehnikums, 2010.
Rožīte M. Tūrisma un viesmīlības industrija. – Rīga: STA, 1996.
Ruciņš M. Kas ir kas jeb viss par tūrismu un apdrošināšanu, – Jelgava, 2002.
Silīneviča I. Tūrisma uzņēmējdarbības pamati. – Rēzekne: Rēzeknes Augstskola, 2001.
Sjomina J. Darba organizācija ēdināšanas uzņēmumos. – Rīga: RTT, 2011.
Tērauda I. Darba drošība. – Rīga, 2010.
Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca. – Rīga: LR Ekonomikas Ministrija, 2008
Tūrisms Latvijā. Statistikas datu krājumi. – Rīga: LR centrālās statistikas pārvalde.
Vanaga V. Viesu apkalpošana. – Rīga: BA Turība, 2008.
Viesnīcu un restorānu vadības rokasgrāmata. Rīga: Dienas Bizness, 2006.
Vīksna A. Savs bizness. – Rīga: Lietišķās informācijas dienests, 2009.
Žvals R. Viesmīlības pamati. – Rīga: Turība, 2006.
Walker J.R., Introduction in to Hospitality (6th ed), New Jersey, 2012.

LR likumi un citi normatīvie akti

- Tūrisma likums
Par valsts sociālo apdrošināšanu
Fizisko personu datu aizsardzības likums

Darba aizsardzības likums
Likums "Par grāmatvedību"
Likums "Par iedzīvotāju ienākuma nodokli"
Komerclikums
03.04.2007. MK noteikumi Nr.226 "Noteikumi par ārzemnieka deklarācijas veidlapas aizpildīšanas, glabāšanas un nodošanas kārtību"
13.04.2010. MK noteikumi Nr.353 "Noteikumi par tūrisma operatora, tūrisma aģenta un klienta tiesībām un pienākumiem, kompleksa tūrisma pakalpojuma sagatavošanas un īstenošanas kārtību, klientam sniedzamo informāciju un naudas drošības garantijas iemaksas kārtību"
02.05.2000. MK noteikumi Nr. 163 "Noteikumi par kompleksiem tūrisma pakalpojumiem"
12.03.2002. MK noteikumi Nr.107 "Ķīmisko vielu un ķīmisko produktu klasificēšanas, marķēšanas un iepakojšanas kārtība", pielikums Nr.15
17.02.2004. MK noteikumi Nr.82 "Ugunsdrošības noteikumi"
28.09.2010. MK noteikumi Nr.916 "Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība"
27.11.2001. MK noteikumi Nr.494 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm"
21.10.2003. MK noteikumi Nr.585 "Noteikumi par grāmatvedības kārtošanu un organizāciju"
03.04.2007. MK noteikumi Nr.226 "Noteikumi par ārzemnieka deklarācijas veidlapas aizpildīšanas, glabāšanas un nodošanas kārtību"

Interneta vietnes

www.em.gov.lv (vadlīnijas pārtikas produktu marķējumam)
www.pvd.gov.lv (pārtikas uzraudzība)
www.zm.gov.lv (Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas)
www.bar.lv
www.caviarhouse.lv
www.lv.cleanright.eu
www.cetrassezonas.lv
www.chef.lv
www.darzeni.freehostia.com
www.dzirnavnieks.lv
www.epadomi.lv
www.estudijas.lu.lv Cedere "Kaitīgās vielas pārtikā"
www.gemoss.lv
www.horeca.lv
www.labuapetiti.com
www.laade.wordpress.com
www.montekristo.lv/par_kafiju.html
www.neogeo.lv
www.slowfood.lv
www.sommelier.lv
www.world-tourism.org/code_ethics/eng/global.htm (Pasaules tūrisma ētikas kodekss)
<http://tava.gov.lv/lv/turisma-produktu-veidosana>
<http://tava.gov.lv/lv/viesmilibas-rokasgramata> (viesmīlības rokasgrāmata)

Standarti

Viesu izmitināšanas un apkalpošanas mītnes. Viesnīcas: LVS 200-1+A1 / Latvijas standarts. – Rīga: Latvijas standarts, 2004.
Viesu izmitināšanas un apkalpošanas mītnes. Viesu mājas: LVS 200-2+A1 / Latvijas standarts. – Rīga: Latvijas standarts, 2004.
Latvijas Standarts. Viesu izmitināšanas mītnes. Moteli LVS 200-1:1999
Latvijas Standarts. Viesu izmitināšanas mītnes. Jaunatnes mītnes LVS 200-1:2000
Latvijas Standarts. Viesu izmitināšanas mītnes. Kempingi LVS 200-1:2000
Latvijas Standarts. Tūrisma informācijas sniedzēji. LVS 200-1:2002a