

# KALKULĀCIJA

tests

- Kāpēc sastāda ēdiena tehnoloģisko karti?
  - lai zinātu 1 porcijas produktu daudzumu un aprēķinātu vajadzīgajam porcijas skaitam
  - lai aprēķinātu vienas porcijas skaitu
  - lai aprēķinātu produktus vajadzīgajam porciju skaitam
  - lai zinātu 100 porciju cenu
- Kādi rekvizīti nepieciešami, lai aprēķinātu izstrādājuma pārdošanas cenu?
  - produktu summa, uzcenojums
  - produktu summa, PVN 21%
  - produktu summa, uzcenojums un PVN 21%
  - uzcenojums un PVN
- No kāda produkta svara aprēķina kcal daudzumu?
  - Neto
  - Bruto
  - 100 g Neto
  - 1000 g
- Salātu 100 porciju cena ir 38,15 EUR. Aprēķināt 1 porcijas cenu, ja uzcenojums ir 160%?
  - 12,00 EUR
  - 1,20 EUR
  - 1,21 EUR
  - 120,00 EUR
- Vienai porcijai nepieciešams 165 g gaļas, cik kg nepieciešami 55 porciju pagatavošanai?
  - 9075 kg
  - 9,075 kg
  - 9,10 kg
  - 9910 kg

- Kāds ir neto svars bietēm, ja bruto svars ir 5,6 kg, bet atkritumi ir 22%?
  - 1,23 kg
  - 4,37 kg
  - 4,30 kg
  - 2,33 kg
- Kāds būs atkritumu daudzums burkāniem, ja bruto svars ir 42 kg, bet atkritumi 16%?
  - 6,72
  - 6,70
  - 5,80
  - 6,00
- Divām porcijām salātu paredzēts 80 g gaļas. Cik kg gaļas vajadzēs, lai pagatavotu 25 porcijas?
  - 1000 g
  - 1 kg
  - 100 g
  - 1,5 kg
- Kartupeļu svars pirms pirmapstrādes ir 36 kg, pēc pirmapstrādes to svars ir 26,8 kg. Cik procentu lieli ir zudumi?
  - 25%
  - 27%
  - 25,56%
  - 26,56%
- Divu bulciņu pašizmaksa ir 0,12 EUR. Kāda ir 15 bulciņu pārdošanas cena? Uzcenojums 180%
  - 3,27 EUR
  - 6,15 EUR
  - 3,07 EUR
  - 3,08 EUR
- 100 porciju pašizmaksa ir 51,83 EUR. Uzcenojums 125%. Kāda ir vienas porcijas pārdošanas cena?
  - 1,45 EUR
  - 1,42 EUR
  - 1,60 EUR
  - 1,52 EUR

- Cik kg cūkgaļas cepeša var izcept no 1,7 kg cūkgaļas, ja zudumi siltumapstrādē ir 35%?
  - 1,4 kg
  - 1,1 kg
  - 2,1 kg
  - 1,5 kg
- Kāda ir zupas pārdošanas cena, ja izejvielu izmaksas ir 0,50 EUR, uzcenojums ir 110% un PVN 21%?
  - 0,80 EUR
  - 2,11 EUR
  - 1,28 EUR
  - 1,80 EUR
- Cik olas (gab.) nepieciešams, lai pagatavotu 100 porcijas ēdiena, ja receptē norādīts bruto svars 1/8 gab., bet neto svars – 5 g vienai porcijai?
  - 12,5
  - 10
  - 15
  - 20
- Kāds pirmapstrādes zudums tīrītām bietēm, ja neto svars 78g, bruto svars 118g?
  - 35%
  - 34%
  - 40%
  - 30%
- Kāds iznākums ceptiem kāpostiem, ja kāpostu neto svars 150 g un termiskās apstrādes zudumi 12%?
  - 115 g
  - 132 g
  - 184 g
  - 162 g
- Cik kg cūkgaļas cepeša var izcept no 1,7 kg cūkgaļas, ja zudumi siltapstrādē ir 35%?
  - 1,4 kg
  - 1,1 kg
  - 2,1 kg
  - 1,5 kg