

## **SAMENVATTINGEN AMPS TAKEN**

Deze taaksamenvattingen zijn bedoeld om samen met de taakbeschrijvingen (zie Vol.2, Hoofdstuk 2, AMPS taakbeschrijvingen) de therapeut te helpen bij de voorbereiding en uitvoering van het AMPS interview. Deze notities zijn slechts een aanvulling en de taken dienen dan ook zorgvuldig gelezen te worden.

### **A-1 *Drankje uit de koelkast* 0.7**

- Fles of pak sap uit de koelkast pakken
- Drankje in glas of kop schenken
- Drankje serveren
- Opruimen

### **A-2 *Hete of koude instant drank* 0.4**

- Heet of koud instant drankje klaarmaken met voorwerpen in het zicht van de directe werkomgeving
- Drankje serveren
- Opruimen

### **A-3 *Koffie of thee zetten – één of twee personen* 0.0**

- Koffie of thee zetten
- Koffie of thee in beker of kop schenken
- Serveren met suiker, melk, room of pot met heet water
- Opruimen

### **B-1 *Geroosterd brood en oploskoffie, thee, instant soep of warme chocolademelk* -0.2**

- Twee sneetjes geroosterd brood klaarmaken ( voorgesneden brood, één smeersel, geen ovengril)
- Heet instant drankje klaarmaken (water of melk verwarmen)
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

### **B-2 *Geroosterd brood en koffie of thee* -0.2**

- Koffie of thee zetten
- Twee sneetjes geroosterd brood klaarmaken ( voorgesneden brood, één smeersel, geen ovengril)
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**C-1 Koude cereal en drankje 0.2**

- Schaaltje droge cereal klaarmaken met melk of room
- Klaargemaakt drankje in glas of beker schenken
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**C-2 Gekookte cereal en drankje -0.2**

- Cereal klaarmaken met warme melk of room (geen instant, geen zakjes)
- Klaargemaakt drankje in glas of beker schenken
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**C-3 Kwark of yoghurt met cereal en drankje 0.1**

- Cereal klaarmaken met kwark, “kefir” of yoghurt
- Klaargemaakt drankje in glas of beker schenken
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**C-4 Gekookte cereal, enkele boterham met kaas en drankje -0.4**

- Cereal koken (geen instant, geen zakjes)
- Enkele boterham klaarmaken (hard of zacht gesneden brood, boter/margarine, stuk kaas)
- Klaargemaakt drankje in glas of beker schenken
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**D-1 Roereieren of gebakken eieren, geroosterd brood en drankje -0.4**

- Één of twee spiegeleieren bakken of roerbakken in een koekenpan op het fornuis
- Twee sneetjes geroosterd brood klaarmaken (gesneden brood, een smeersel, geen ovengril)
- Klaargemaakt drankje in glas of beker schenken
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**D-2 Roereieren of gebakken eieren, geroosterd brood, koffie of thee zetten -0.5**

- Één of twee spiegeleieren bakken of roerbakken in een koekenpan op het fornuis
- Twee sneetjes geroosterd brood klaarmaken (gesneden brood, een smeersel, geen ovengril)
- Koffie of thee zetten
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

- D-3 *Roereieren of gebakken eieren, vlees en koffie of thee zetten* -0.4**
- Twee of drie spiegeleieren bakken of roerbakken in een koekenpan op het fornuis
  - Twee of drie plakjes ontbijtspek bakken
  - Koffie of thee zetten
  - Serveren in geschikt serviesgoed
  - Opruimen
- D-4 *Omelet of roereieren met toegevoegde ingrediënten, geroosterd brood en drankje* -0.5**
- Van twee of drie eieren een omelet bakken of roerbakken met twee of drie extra ingrediënten (niet voorgesneden) in koekenpan op het fornuis
  - Twee sneetjes geroosterd brood klaarmaken (gesneden brood, geen ovengril, één smeersel)
  - Klaargemaakt drankje in glas of beker schenken
  - Serveren in geschikt serviesgoed
  - Opruimen
- D-5 *Roereieren of gebakken eieren, geroosterd brood en espresso koffie* -0.6**
- Eén of twee eieren bakken of roerbakken in koekenpan op het fornuis
  - Twee sneetjes geroosterd brood klaarmaken (gesneden brood, geen ovengril, één smeersel)
  - Kop espresso koffie zetten (op fornuis)
  - Serveren in geschikt serviesgoed
  - Opruimen
- D-6 *Gekookte ei(eren), geserveerd in eierdop(pen)* 0.0**
- Eén of twee eieren koken in pan met water op het fornuis
  - Navragen of zout of azijn wordt toegevoegd aan het water
  - Navragen hoe lang het ei wordt gekookt
  - Kopje van één ei slaan om het te kunnen eten
  - Serveren in eierdopjes met bestek
  - Opruimen
- E-1 *Wentelteeffjes en drankje – twee personen* -0.4**
- Twee wentelteeffjes maken van gesneden brood in een koekenpan op het fornuis
  - Klaargemaakt drankje in glas of beker schenken
  - Serveren (met dressing/topping) in geschikt serviesgoed
  - Opruimen
- F-1 *Dubbele boterham met pindakaas en jam* 0.1**
- Dubbele boterham met pindakaas en jam klaarmaken van twee sneetjes gesneden brood (niet geroosterd)
  - Boterham doorsnijden

- Serveren op bord
- Opruimen

**F-2 *Dubbele boterham met vlees of kaasbeleg* 0.1**

- Van twee sneetjes gesneden brood (niet geroosterd) boterham met vleesbeleg of kaas en één of twee smeersels klaarmaken
- Boterham doorsnijden
- Serveren op bord
- Opruimen

**F-3 *Dubbele boterham met tonijn, kip of krabsalade* -0.3**

- Dubbele boterham van twee sneetjes gesneden brood (niet geroosterd) met vleessalade maken van vlees uit blik (blik moet geopend worden) en gemengd met een smeersel en een gehakt ingrediënt
- Boterham doorsnijden
- Serveren op bord
- Opruimen

**F-4 *Dubbele boterham met gesmolten kaas en drankje* -0.2**

- Dubbele boterham van twee sneetjes gesneden brood met gesmolten kaas en boter of margarine klaarmaken in koekenpan op het fornuis (gesneden kaas en brood)
- Klaargemaakt drankje in glas of beker schenken
- Boterham doorsnijden
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**F-5 *Enkele boterham met kaas of worst, niet voorgesneden zacht brood en koffie of thee* -0.2**

- Een of twee enkele boterhammen van niet gesneden zacht brood, een smeersel en kaas aan 'n stuk of ongesneden worst klaarmaken
- Koffie of thee zetten
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**F-6 *Enkele boterham van gesneden brood met kaas of worst en koffie of thee* -0.2**

- Een of twee enkele boterhammen van hard of zacht gesneden brood, één smeersel en dressing klaarmaken (kaas aan 'n stuk of ongesneden worst)
- Koffie of thee zetten
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**F-7 Enkele boterham met vlees of kaas en gesneden groenten 0.0**

- Enkele boterham van gesneden brood (niet geroosterd), één smeersel, plakjes vlees of kaasbeleg en voorgesneden groenten
- Serveren op bord
- Opruimen

**F-8 Enkele boterham met een zacht smeersel en gesneden groenten 0.1**

- Enkele boterham van gesneden brood (niet geroosterd), boter of margarine, zacht smeersel en voorgesneden groenten
- Serveren op bord
- Opruimen

**F-9 Dubbele boterham met jam 0.1**

- Dubbele boterham van twee sneetjes brood (niet geroosterd), jam en boter of margarine
- Boterham doorsnijden
- Serveren op bord
- Opruimen

**G-1 Koffie of thee en koekjes geserveerd aan tafel voor 2 à 4 personen -0.1**

- Koffie of thee zetten
- Tafel dekken met kopjes, schotels en lepeltjes
- Koekjes of beschuit in geschikt serviesgoed doen
- Koffie of thee in kopjes of bekers schenken
- Serveren aan tafel
- Opruimen

**G-2 Koffie of thee met koekjes geserveerd op dienblad – 2 à 3 personen -0.1**

- Koffie of thee zetten
- Koekjes of beschuit in geschikt serviesgoed doen
- Koffie of thee in kopjes of bekers schenken
- Serveren in geschikt serviesgoed, met melkkannetje en suiker naar keuze
- Opruimen

**G-3 Cake, muffins of chocolade koekjes -0.5**

- Kant en klare cake-, muffin- of chocoladekoekjes mix met water of melk en één of twee andere ingrediënten klaarmaken (niet glaceren)
- In oven bakken (geen tosti-apparaat)
- Afwassen, afdrogen en gebruikte schalen en bestek wegzetten (zeepsop afspoelen)
- Opruimen en bakblik met warme cake, muffins of chocoladekoekjes op geschikte plaats laten afkoelen

**H-1 Hüttenkäse (kwark) en fruitsalade uit blik, 1 persoon 0.0**

- Kwark met fruit uit blik klaarmaken (moet blik openen)
- Serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**H-2 Verse fruitsalade, voor 2 personen -0.3**

- Fruit salade van vier soorten fruit (niet uit blik of geschild) klaar maken in een grote kom
- Citroensap of suiker naar keuze
- Serveren in aparte schaaltes, overig klaargemaakt fruit in bakje bewaren
- Opruimen

**H-3 Gemengde salade met slasaus geserveerd in aparte schaaltes - twee of drie personen -0.4**

- Groene salade van sla en drie tot vier andere ingrediënten klaarmaken in grote kom
- Dressing door salade mengen
- Serveren in aparte schaaltes
- Opruimen

**H-4 Salade geserveerd in grote schaal met slasaus apart geserveerd -0.3**

- Groene salade van sla en drie tot vier andere ingrediënten klaarmaken in grote kom
- Serveren met fles slasaus
- Opruimen

**I-1 Soep uit blik en crackers of voorgesneden brood -0.2**

- Soep uit blik (moet blik openen) met melk of water klaarmaken op het fornuis of in de magnetron
- Serveren met gesneden brood of crackers in geschikt serviesgoed
- Opruimen

**I-2 Gebakken groene bananen -0.1**

- Schillen, snijden en bakken van één of twee bananen
- Uit laten lekken, serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen (hete olie in pan laten afkoelen)

**I-3 Gebakken rijpe bananen 0.0**

- Schillen, snijden en bakken van één of twee bananen
- Uit laten lekken, serveren in geschikt serviesgoed
- Opruimen (hete olie in pan laten afkoelen)

**I-4 Witte bonen in tomatensaus of ragout en geroosterd brood -0.2**

- Bonen of ragout uit blik verwarmen op het fornuis of in de magnetron (blik moet open gemaakt worden)
- Een of twee sneetjes geroosterd brood van gesneden brood klaar maken (geen oven grill)
- Serveren op bord
- Opruimen

**I-5 Bereiding van groenten – één tot vier personen 0.1**

- Twee soorten verse groenten (niet vooraf geschild) klaarmaken
- Kiezen uit 4 soorten groenten
- Een klaargemaakte groente met water wegzetten
- Opbergen in geschikte verpakkingen
- Vragen of cliënt groenten wast
- Opruimen

**I-6 Pasta met saus, groene salade en drankje – twee personen -0.6**

- Twee porties pasta in water op fornuis koken
- Kant en klare saus verwarmen en op de pasta doen
- Salade met sla en 3 of 4 extra ingrediënten klaarmaken (niet voorgesneden of geschild), (slasaus gemengd of apart)
- Twee klaargemaakte drankjes in glazen of bekers schenken
- In geschikt serviesgoed serveren
- Opruimen

**I-7 Pasta met vlees, saus, groene salade en drankje -0.7**

- Twee porties pasta in water op fornuis koken
- Vlees braden voor in de saus
- Kant en klare saus verwarmen en op de pasta doen
- Salade met sla en 3 of 4 extra ingrediënten klaarmaken (niet voorgesneden of geschild), (slasaus gemengd of apart)
- Twee klaargemaakte drankjes in glazen of bekers schenken
- In geschikt serviesgoed serveren
- Opruimen

**I-8 Kant en klare noedels, soep of bonen – één persoon 0.1**

- Kant en klare noedels, soep of bonen met kokend water klaarmaken
- In geschikt serviesgoed serveren (originele verpakking oké)
- Vragen of cliënt smaakmakers gebruikt
- Opruimen

**I-9 Snelkook noedels in een pan -0.1**

- Snelkook noedels koken in water op fornuis
- Kruiden toevoegen
- Serveren in geschikte kom
- Opruimen

**I-10 Gebraden vlees en groenteschotel met een schaal rijst – één persoon -0.5**

- Wassen en snijden van groente(n)
- Vlees snijden
- Vlees en groenten in een pan of wok op fornuis bakken
- Kruiden toevoegen
- Gewassen rijst in een rijstekoker klaarmaken
- Serveren in aparte kommen met bestek
- Opruimen

**I-11 Gebakken rijst – één tot twee personen -0.6**

- Wassen en snijden van groente(n)
- Vlees snijden
- Vlees, groente(n) en/of ei met de voorgekookte rijst bakken in een pan of wok op fornuis
- Kruiden toevoegen
- Serveren in geschikt serviesgoed met bestek
- Opruimen

**J-1 Vegen van de vloer 0.2**

- Vegen van een gladde vuile vloer met een bezem of borstel
- Kleedje, indien aanwezig, uitkloppen of vegen
- Lichtgewicht meubels verplaatsen om eronder te vegen
- Vuil op een blik vegen
- Verzameld vuil bij het afval gooien
- Bezem, veger en blik wegzetten
- Meubilair terug op de oorspronkelijke plaats

**J-2 Afwassen met de hand 0.2**

- 10 tot 15 stuks vuile vaat afwassen
- Zeepresten afspoelen
- Vaat in een afdruiprek zetten of op een handdoek op het aanrecht om te drogen
- Water weg laten lopen, het aanrecht afvegen en het vaatdoekje uitwringen



- J-9 Afwas met de hand, afdrogen en keukengerei opruimen 0.0**
- Afwassen, afdrogen en opbergen van de vaat (10-15 stuks)
  - Water uit gootsteen laten lopen, aanrecht afvegen, doek uitwringen en afdekplaatje in gootsteen schoonmaken (indien nodig)
- K-1 Bed opmaken met standaard laken en deken of dekbed 0.5**
- Vrijstaand bed opmaken: boven en onder laken rechtekken, één of twee kussens en één of twee extra lagen (geen waterbed, stapelbed of matras op de grond)
- K-2 Tegen de muur staand bed opmaken, dekbedranden naar binnen vouwen 0.4**
- Opmaken van bed tegen de muur: onderlaken, dekbed en één of twee kussens rechtekken
  - Dekbed recht trekken en randen naar binnen vouwen
- K-3 Een vrijstaand bed opmaken, dekbedranden naar binnen vouwen 0.4**
- Opmaken van vrijstaand bed, onderlaken, dekbed en één of twee kussens rechtekken
  - Dekbed recht trekken en randen naar binnen vouwen
- K-4 Verschonen van standaard lakens bij een vrijstaand bed 0.1**
- Weghalen van lakens, kussenslopen, deken of spreij van vrijstaand bed (geen waterbed, stapelbed of matras op de grond)
  - Deze vervangen door schone lakens en kussenslopen
  - Bed netjes opmaken
- K-5 Verschonen van lakens en dekbedhoes bij een bed dat tegen de muur staat 0.0**
- Weghalen van lakens, dekbedhoes, kussenslopen, of spreij van bed dat tegen de muur staat (geen waterbed, stapelbed of matras op de grond)
  - Deze vervangen door schone lakens, dekbedovertrek en kussenslopen
  - Bed netjes opmaken
- K-6 Verschonen van lakens en dekbedhoes bij een vrijstaand bed 0.0**
- Weghalen van lakens, dekbedhoes, kussenslopen, of spreij van vrijstaand bed (geen waterbed, stapelbed of matras op de grond)
  - Deze vervangen door schone lakens, dekbedovertrek en kussenslopen
  - Bed netjes opmaken

**L-1 *Vouwen van een mand met wasgoed* 0.4**

- Mand wasgoed met ongeveer 20 stuks kleding en klein linnengoed vouwen, inclusief sokken (geen grote items zoals lakens)
- Sorteren in stapels
- Sokken tot paren vouwen
- Gevouwen wasgoed op vlakke plaats plaatsen of in de wasmand

**L-2 *Handwas* 0.2**

- 3 tot 5 stukken vuile was wassen in een gootsteen met zeep en water
- De was op drooglijn of droogrek hangen
- Opruimen

**L-3 *Vullen en aanzetten van een wasmachine* 0.4**

- Wasmachine laden met vuil wasgoed
- Zeep afmeten en toevoegen
- Machine instellen en aanzetten
- Opruimen

**L-4 *Overhemd strijken – strijkplank opzetten, overhemd ophangen* 0.0**

- De strijkplank en het strijkijzer opzetten
- Het strijkijzer insteken
- Één shirt of blouse strijken (kraag ,mouwen, voor en achterkant) (sprenkelaar gebruiken als er geen stoomstrijkijzer is)
- Shirt of de blouse op een hanger hangen
- Het strijkijzer uitschakelen en apart zetten om af te koelen
- Strijkplank inklappen en wegzetten
- Sprenkelaar, indien gebruikt, wegzetten

**L-5 *Overhemd strijken – strijkplank staat al klaar* 0.1**

- Een shirt of blouse strijken (kraag, mouwen, voor en achterkant) op een strijkplank die al klaarstaat (tafelstrijkplank oké) , (sprenkelaar gebruiken als er geen stoomstrijkijzer is)
- Shirt of blouse op een hanger hangen
- Het strijkijzer uitschakelen en apart zetten om af te koelen
- Sprenkelaar , indien gebruik, wegzetten

**L-6 *Strijken van meerdere kledingstukken en deze weghangen* -0.2**

- Strijkplank en strijkijzer opzetten
- Strijkijzer insteken
- 3 Kledingstukken strijken (een ervan moet een blouse of shirt met lange mouwen zijn), (sprenkelaar gebruiken als er geen stoomstrijkijzer is)

- Kleding op hanger hangen
- Kleding opbergen in kast of garderobe
- Strijkijzer uitschakelen en apart zetten om af te koelen
- Strijkplank inklappen en wegzetten
- Sprekelaar, indien gebruik, wegzetten

**M-1 Tafel dekken voor één of twee personen 0.3**

- Tafel dekken voor één of twee personen met een placemat, bord, kopje of glas, mes, vork lepel en servet
- Terugleggen van niet te gebruiken items

**M-2 Tafel dekken, Zweedse stijl, voor vier personen 0.1**

- Tafel dekken voor 4 personen met boter, botermes en brood in een geschikt mandje
- Overbodige items weggelaten

**N-1 Verpotten van een kleine kamerplant -0.1**

- Een kleine kamerplant van een 8-15 cm pot naar een grotere pot van 10-15 cm verpotten
- Plant water geven
- Opruimen

**N-2 Planten water geven en dorre bladeren verwijderen 0.2**

- 4 à 5 planten water geven met een gieter
- Verwijderen en weggooien van dorre gele bladeren of bloemen
- Opruimen

**O-1 Schoenen poetsen 0.3**

- Een paar schoenen poetsen met doek of borstel
- Indien nodig, na afloop veters er weer inrijgen
- Opruimen

**P-1 Eten van een maaltijd 0.6**

- Een maaltijd eten en drinken, geserveerd op een tafel of dienblad (gebruik van een mes om te snijden of smeren en een vork of lepel om te eten, geen stokjes gebruiken)
- Benodigdheden op geschikte plaatsen zetten wanneer men klaar is. (bv. op dienblad)

**P-2 Tandenvoetsen 0.6**

- Tandenvoetsen (geen kunstgebit) met tandenborstel en tandpasta (beide gemakkelijk te pakken)
- Opruimen

- P-3 Bovenlichaam verzorgen/ baden 0.2**
- Tenminste 4 van de volgende handelingen uitvoeren: tanden of gebit poetsen, wassen en afdrogen van het gezicht, scheren, wassen en afdrogen van het bovenlichaam, het haar kammen, deodorant aanbrengen, make-up opbrengen (voorwerpen binnen bereik)
  - Opruimen
- P-4 Sokken en schoenen aantrekken, instappers of al dichtgemaakte 0.8**
- Sokken (tot onder knie) en al dichtgemaakte schoenen aantrekken (sokken en schoenen liggen 2 à 3 m. weg)
- P-5 Sokken en schoenen aantrekken en dichtmaken of strikken 0.7**
- Aantrekken van sokken (tot onder knie) en schoenen die dicht gemaakt moeten worden (sokken en schoenen liggen 2 à 3 m. weg)
- P-6 Bovenlichaam aankleden – kledingstuk binnen bereik 0.7**
- Een kledingstuk uittrekken ( bijvoorbeeld shirt of blouse)
  - Schoon shirt of blouse dat binnen bereik is, aantrekken
  - Het uitgetrokken kledingstuk in de buurt neerleggen
- P-7 Boven- en onderlichaam aankleden – kleding in de kast 0.2**
- Een set kleding uitdoen
  - Shirt of blouse, legging, broek of rok, sokken en schoenen of instappers aantrekken (kledingstukken uit de kast of laden halen)
  - De uitgetrokken kleding op geschikte plaatsen opbergen
- P-8 Bovenlichaam verzorgen en helemaal aankleden 0.0**
- Een set kleding uitdoen.
  - Tenminste 4 van de volgende handelingen uitvoeren: tanden of kunstgebit poetsen, gezicht wassen en afdrogen, scheren, boven- en onderlichaam wassen en afdrogen, haren kammen, deodorant aanbrengen, make-up opbrengen)
  - Shirt of blouse aantrekken, legging, broek of rok, sokken en schoenen of instappers aantrekken (kledingstukken uit de kast of laden halen)
  - Opruimen, terugleggen van de uitgetrokken kleding
- P-9 Eten van een Aziatische maaltijd met stokjes 0.5**
- Een maaltijd eten en drinken, geserveerd op een tafel of een dienblad (gebruik van stokjes, geen glibberig of zacht voedsel)
  - Benodigheden na het eten op geschikte plaatsen zetten (bv. dienblad)

**Q-1 Buiten vegen 0.1**

- Buiten vegen met zachte of harde bezem
- De bezem opbergen in schuur of garage

**Q-2 Harken van gemaaid gras of bladeren 0.0**

- Gemaaid gras of bladeren bijeenharken
- Gereedschappen opbergen in de daarvoor bestemde plaatsen (hark in schuur, kast of garage)
- Gras of bladeren bij afval of in compost container gooien

**Q-3 Onkruid wieden -0.1**

- Een plek met onkruid wieden
- Alle gereedschappen opbergen in daarvoor bestemde plaatsen (schuur of garage)
- Onkruid bij het afval of in compost container gooien

**Q-4 Stofzuigen van de auto -0.3**

- Het interieur van de auto stofzuigen
- De automatten verwijderen en uitkloppen
- Het dashboard schoonvegen (geen ramen)
- Opruimen en afval uit de auto verwijderen

**R-1 Winkelen -0.0**

- 4 tot 6 items kopen (één voorwerp dient 2,5 tot 5 kg te wegen)
- De items betalen
- De items ongeveer 30 meter buiten de winkel brengen