


Grundexamen i hemarbets- och rengöringsservice	UP för hemarbetservice		Blanketten görs i tre versioner. Kryssa för vilken version:		<input type="checkbox"/> Gemensam <input type="checkbox"/> Arbetsplatshandledare <input type="checkbox"/> Studerande
Examensdel Måltids- och kaffebjudningsservice			Yrkesprov nr 1		
Studerande			Matrikelnr		
Plats			Tidpunkt f. yrkesprov		
Yrkesprovsbenämning Kundens måltid					
Yrkesprovet avläggs under ia-perioden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/>		Närvaro under inläring i arbete perioden Godkänd <input type="checkbox"/> Underkänd <input type="checkbox"/>			
Föremål för bedömning	Stud.	Arbets- livs repr.	Lärare	Motivering	Gemensamt vitsord
1. Behärskande av arbetsprocessen					
2. Behärskande av arbetsmetoder, redskap och material					
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet					
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande					
Plan för omtagning/komplettering:					
Ort och datum: _____ . _____ .20____					
_____ Studerande			_____ Handledare (underskrift och namnförtydligande)		
På basen av utvärderingsdiskussionen ges för yrkesprovet vitsordet (N1A–B3A, N1–B3)					
_____ Lärare (underskrift och namnförtydligande)					
Motivering:					

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier					
	Nöjaktiga N1A	Goda G2A	Berömliga B3A	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
1. Behärskande av arbetsprocessen	Den studerande					
Förberedelser för kostserviceuppgifter	behöver kontinuerlig handledning för att klä sig enligt hygienreglerna och så att det passar för situationen	behöver stöd och handledning för att klä sig enligt hygienreglerna och så att det passar för situationen	behöver handledning för att klä sig enligt hygienreglerna och så att det passar för situationen	klär sig enligt hygienreglerna och så att det passar för situationen	klär sig enligt hygienreglerna och så att det passar för situationen	klär sig enligt hygienreglerna och så att det passar för situationen
	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	tar med hjälp av kontinuerlig handledning fram de råvaror och matlagingsredskap som hon/han behöver	tar med hjälp av stöd och handledning fram de råvaror och matlagingsredskap som hon/han behöver	tar med handledning fram de råvaror och matlagingsredskap som hon/han behöver	tar fram de råvaror och matlagingsredskap som hon/han behöver	väljer och tar på eget initiativ fram de råvaror och matlagingsredskap som hon/han behöver
	arbetar med hjälp av kontinuerlig handledning enligt en given anvisning och en färdig arbetsplan och iaktta med handledning arbetsskyddet och ergonomin	arbetar med hjälp av stöd och handledning enligt en given anvisning och en färdig arbetsplan och iaktta med handledning arbetsskyddet och ergonomin	arbetar med handledning enligt en given anvisning och en färdig arbetsplan och iaktta med handledning arbetsskyddet och ergonomin	arbetar enligt en given anvisning och en färdig arbetsplan och iakttar arbetsskyddet och ergonomin	gör upp en ekonomiskt genomförbar arbetsplan och beaktar klientens önskemål, behov, arbetsskyddet och ergonomin och följer serviceavtalet eller beställningsordern eller arbetsbeskrivningen.	gör självständigt upp en ekonomiskt genomförbar arbetsplan och beaktar klientens önskemål, behov, arbetsskyddet och ergonomin och följer serviceavtalet eller beställningsordern eller arbetsbeskrivningen.
Tillredning av morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar	agerar med hjälp av kontinuerlig handledning sakligt i en inövad betjäningssituation	agerar med hjälp av stöd och handledning sakligt i en vanlig betjäningssituation	agerar med handledning sakligt i en vanlig betjäningssituation	agerar sakligt i en vanlig betjäningssituation	agerar klientinriktat och vänligt i olika slags betjäningssituationer	agerar klientinriktat och vänligt i olika slags betjäningssituationer och främjar klientrelationerna med sin egen verksamhet
	arbetar med hjälp av kontinuerlig handledning hygieniskt enligt en färdig arbetsplan och beaktar med hjälp av kontinuerlig handledning de vanligaste specialdietera	arbetar med hjälp av stöd och handledning hygieniskt enligt en färdig arbetsplan och kan med hjälp av stöd och handledning beakta de vanligaste specialdietera	arbetar med handledning hygieniskt enligt en färdig arbetsplan och beakta med handledning de vanligaste specialdietera	arbetar hygieniskt enligt en färdig arbetsplan och beaktar de vanligaste specialdietera	arbetar hygieniskt enligt sin uppgjorda arbetsplan och beaktar de vanligaste specialdietera	arbetar hygieniskt och självständigt och placerar in arbetsuppgifterna enligt sin uppgjorda arbetsplan och beaktar de vanligaste specialdietera

	utför med hjälp av kontinuerlig handledning sitt arbete inom rimlig tid	utför med hjälp av stöd och handledning sitt arbete inom rimlig tid	utföra med handledning sitt arbete inom rimlig tid	utför sitt arbete inom rimlig tid	utför sitt arbete inom rimlig tid och i regel kostnadseffektivt	utför sitt arbete noggrant inom rimlig tid, kostnadseffektivt samt kan tidsplanera matlagningen efter klientens behov
	utvärdera med handledning smaken och kvaliteten på några bekanta produkter som ska serveras	utvärdera med handledning smaken och kvaliteten på bekanta produkter som ska serveras	utvärdera med handledning smaken och kvaliteten på de produkter som ska serveras	utvärderar smaken och kvaliteten på de produkter som ska serveras	utvärderar smaken och kvaliteten på de produkter som ska serveras samt gör ändringar vid behov	utvärderar smaken och kvaliteten på de produkter som ska serveras samt gör ändringar vid behov
	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	agerar med hjälp av kontinuerlig handledning enligt ett hållbart verksamhetssätt	agerar med hjälp av stöd och handledning enligt ett hållbart verksamhetssätt	agerar med handledning enligt ett hållbart verksamhetssätt	agerar enligt ett hållbart verksamhetssätt	agerar på eget initiativ enligt ett hållbart verksamhetssätt
Uppläggnings- och utdelning av morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	lägger med hjälp av kontinuerlig handledning upp det som ska serveras eller delar ut mat	lägger med hjälp av stöd och handledning upp det som ska serveras eller delar ut mat	lägger med handledning upp det som ska serveras eller delar ut mat	lägger upp det som ska serveras eller delar ut mat enligt organisationens utdelningssystem	lägger upp det som ska serveras eller delar ut mat enligt organisationens utdelningssystem
	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	gör med hjälp av kontinuerlig handledning förändringar i uppläggnings- av det som ska serveras	gör med hjälp av stöd och handledning förändringar i uppläggnings- av det som ska serveras	gör med handledning förändringar i uppläggnings- av det som ska serveras	utvärderar uppläggnings- av det som ska serveras och gör förändringar vid behov	utvärderar uppläggnings- av det som ska serveras och gör förändringar vid behov samt uppfyller om möjligt klientens önskemål
Avslutande av arbetspasset	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	rengör och ställer med hjälp av kontinuerlig handledning på sina platser de matlagningsredskap, maskiner, apparater och kärl som hon/han använt och städar arbetsmiljön med hjälp av stöd och handledning	rengör och ställer med hjälp av stöd och handledning på sina platser de matlagningsredskap, maskiner, apparater och kärl som hon/han använt och städar arbetsmiljön med handledning	rengör och ställer med handledning på sina platser de matlagningsredskap, maskiner, apparater och kärl som hon/han använt och städar arbetsmiljön	rengör och ställer på sina platser de matlagningsredskap, maskiner, apparater och kärl som hon/han använt och städar arbetsmiljön	rengör och ställer på sina platser de matlagningsredskap, maskiner, apparater och kärl som hon/han använt och städar arbetsmiljön självständigt
	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	hanterar med hjälp av kontinuerlig hand-	hanterar med hjälp av stöd och handledning	hanterar med handledning avfall	hanterar avfall enligt avfallshanterings-	hanterar avfall enligt avfallshanteringsplane

	uppnå examen.	ledning avfall enligt avfallshanteringsplanen	avfall enligt avfallshanteringsplanen	enligt avfalls- hanteringsplanen	planen	n
	utför med hjälp av kontinuerlig handledning nödvändiga efterarbeten	utför med hjälp av stöd och handledning nödvändiga efterarbeten	utför med handledning nödvändiga efterarbeten	utför nödvändiga efterarbeten	utför ansvarsfullt nödvändiga efterarbeten	utför ansvarsfullt nödvändiga efterarbeten
	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	iakttar med hjälp av kontinuerlig handledning egenkontroll	iakttar med hjälp av stöd och handledning egenkontroll	iakttar med handledning egenkontroll.	iakttar egenkontroll.	iakttar självständigt egenkontroll.
2. Behärskande av arbetsmetoder, redskap och material	Nöjaktiga N1A	Goda G2A	Berömliga B3A	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande					
Kännedom om serviceavtalet eller beställningsordern	följer en bekant arbetsplan med hjälp av kontinuerlig handledning	följer en bekant arbetsplan med hjälp av stöd och handledning	följer arbetsplanen med handledning	följer arbetsplanen	känner till innehållet i serviceavtalet eller beställningsordern och handlar enligt det	känner till innehållet i serviceavtalet eller beställningsordern och handlar självständigt enligt det
Val, hantering och användning av råvaror till morgon-, mellan- och kvällsmål samt kaffeserveringar	identifierar med hjälp av kontinuerlig handledning de livsmedel som hon/han använder vid serveringarna	identifierar med hjälp av stöd och handledning de livsmedel som hon/han använder vid serveringarna	identifierar med handledning de livsmedel som hon/han använder vid serveringarna	identifierar de livsmedel som hon/han använder vid serveringarna	identifierar de livsmedel som hon/han använder vid serveringarna och de vanligaste övriga livsmedlen	identifierar de livsmedel som hon/han använder vid serveringarna och de vanligaste övriga livsmedlen och deras egenskaper vid matlagning
	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	hanterar med hjälp av kontinuerlig handledning livsmedlen i matlagningens olika skeden	hanterar med hjälp av stöd och handledning livsmedlen i matlagningens olika skeden	hanterar med handledning livsmedlen i matlagningens olika skeden	hanterar, lagrar och förvarar enligt anvisning livsmedlen i matlagningens olika skeden	hanterar, lagrar och förvarar livsmedlen på eget initiativ riktigt i matlagningens olika skeden
Användning av matlagningsredskap, -apparater och -maskiner	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	använder och rengör med hjälp av kontinuerlig handledning kökets arbetsredskap och maskiner som arbetet förutsätter och iakttar arbetsskyddet och ergonomin	använder och rengör med hjälp av stöd och handledning kökets arbetsredskap och maskiner som arbetet förutsätter och iakttar arbetsskyddet och ergonomin	använder och rengör med handledning kökets arbetsredskap och maskiner som arbetet förutsätter och iakttar arbetsskyddet och ergonomin	använder och rengör enligt anvisning kökets arbetsredskap och maskiner som den egna arbetsplanen förutsätter och iakttar arbetsskyddet och ergonomin	använder och rengör på eget initiativ kökets arbetsredskap och maskiner som den egna arbetsplanen förutsätter och iakttar arbetsskyddet och ergonomin

Behärskande av matlagningsmetoder	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	tillreder med hjälp av kontinuerlig handledning morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar med lämpliga metoder och med de maskiner, apparater och redskap som finns i arbetsmiljön	tillreder med hjälp av stöd och handledning morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar med lämpliga metoder och med de maskiner, apparater och redskap som finns i arbetsmiljön	tillreder med handledning morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar med lämpliga metoder och med de maskiner, apparater och redskap som finns i arbetsmiljön.	tillreder enligt anvisning ekonomiskt lönsamma morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar med lämpliga metoder och med de maskiner, apparater och redskap som finns i arbetsmiljön.	tillreder på eget initiativ eller genom att tillämpa anvisningen ekonomiskt lönsamma morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar med lämpliga metoder och med de maskiner, apparater och redskap som finns i arbetsmiljön.
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1A Den studerande	Goda G2A	Berömliga B3A	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
Klientkännedom	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen	känner med hjälp av stöd och handledning till att det finns grundläggande behov och beaktar dem med hjälp av kontinuerlig handledning i sin verksamhet	känner med handledning till klientens grundläggande behov och beaktar dem med hjälp av stöd och handledning i sin verksamhet	känner till klientens grundläggande behov och beaktar dem med handledning i sin verksamhet	känner till klientens behov och handlar enligt dem	tar aktivt reda på klientens behov och önskemål och handlar självständigt enligt dem
Kännedom om näringsrekommendationer och specialdieter	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen	känner till att det finns näringsrekommendationer och specialdieter (laktosfri, mjölkfri och celiaki) så att hon/han med hjälp av kontinuerlig handledning tillreder välinövade morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar åt klienterna	känner till näringsrekommendationerna och specialdieter (laktosfri, mjölkfri och celiaki) så att hon/han med hjälp av stöd och handledning tillreder de vanligaste morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar åt klienterna	känner till näringsrekommendationerna och specialdieter (laktosfri, mjölkfri och celiaki) så att hon/han med handledning tillreder morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar åt klienterna	känner till näringsrekommendationerna och specialdieter så att hon/han tillreder smakliga morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar åt klienterna	känner till näringsrekommendationerna och specialdieter (laktosfri, mjölkfri och celiaki) så att hon/han självständigt tillreder smakliga morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar åt klienterna
lakttagande av hygien- och avfallshanteringsanvisningar	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen	iakttar med hjälp av kontinuerlig handledning hygienkraven och avfallshanterings-	iakttar med hjälp av stöd och handledning hygienkraven och avfallshanterings-	iakttar med handledning hygienkraven och avfallshanteringsplanen i sitt arbete	iakttar hygienkraven och avfallshanteringsplanen i sitt arbete	iakttar och tillämpar självständigt hygienkraven och avfallshanteringsplanen i sitt

		planen i sitt arbete	planen i sitt arbete			arbete
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1A Den studerande	Goda G2A	Berömliga B3A	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
Lärande och problemlösning	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	agerar med handledning i bekanta och välinövade situationer tillsammans med klienterna och behöver kontinuerlig handledning i nya situationer	agerar i bekanta och väl inövade situationer tillsammans med klienterna och behöver handledning och stöd i nya situationer	agerar i bekanta situationer tillsammans med klienterna och behöver handledning i nya situationer	agerar på eget initiativ i föränderliga klientbetjäningssituationer och lär sig av dem	agerar initiativrikt och självständigt i föränderliga klientbetjäningssituationer, lär sig av dem och kommer på ett verksamhetsätt och en lösning som passar bäst i klientsituationen
	har en positiv inställning till branschen och till arbetet	har en positiv inställning till branschen och till arbetet	har en positiv inställning till branschen och till arbetet	har en positiv inställning till branschen och till arbetet	har en positiv inställning till branschen och är intresserad av sitt arbete	har en positiv inställning till branschen, är intresserad av sitt arbete, söker branschinformation i olika kunskapskällor och är beredd att lära sig av andra
	söker med hjälp av kontinuerlig handledning hjälp i problemsituationer	söker med hjälp av stöd och handledning hjälp i problemsituationer	söker med handledning hjälp i problemsituationer	söker hjälp i problemsituationer	motiverar de egna lösningarna i problemsituationer	motiverar de egna lösningarna i problemsituationer och sin verksamhet med yrkesmässiga kunskaper
Interaktion och samarbete	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	agerar sakligt och klarar med hjälp av kontinuerlig handledning av klientsituationerna samt sina egna arbetsuppgifter i arbetsgemenskapen	agerar sakligt och klarar med hjälp av stöd och handledning av klientsituationerna samt sina egna arbetsuppgifter i arbetsgemenskapen	agerar sakligt och klarar med handledning av klientsituationerna samt sina egna arbetsuppgifter i arbetsgemenskapen	agerar med beaktande av klientens verksamhet noggrant i sina arbetsuppgifter i arbetsgemenskapen	agerar med beaktande av klientens verksamhet noggrant och smidigt i klientsituationerna samt i sina egna arbetsuppgifter i arbetsgemenskapen
	samarbetar med hjälp av kontinuerlig handledning i vanliga situationer i	samarbetar med hjälp av stöd och handledning i vanliga situationer i	samarbetar med handledning i vanliga situationer i arbetsgemenskapen	samarbetar i vanliga situationer i arbetsgemenskapen	samarbetar i olika slags situationer i sin arbetsgemenskap	samarbetar gärna och mångsidigt i arbetsgemenskapen, med klienterna och med

	arbetsgemenskapen	arbetsgemenskapen				intressentgrupperna
	handlar med hjälp av kontinuerlig handledning i bekanta och välinövande interaktionssituationer	handlar med hjälp av stöd och handledning i bekanta interaktionssituationer	handlar med handledning i vanliga interaktionssituationer	handlar med instruering i olika interaktionssituationer	handlar på det sätt situationen förutsätter i olika interaktionssituationer	handlar på det sätt situationen förutsätter i olika interaktionssituationer
Yrkesetik	iakttar tystnadsplikt	iakttar tystnadsplikt	iakttar tystnadsplikt	iakttar tystnadsplikt	iakttar tystnadsplikt	iakttar tystnadsplikt
	följer med handledning överenskomna regler och arbetstider för arbetet	följer med handledning överenskomna regler och arbetstider för arbetet	följer med handledning överenskomna regler och arbetstider för arbetet	följer överenskomna regler och arbetstider för arbetet	följer överenskomna regler och arbetstider för arbetet samt kommer i regel överens om avvikelser enligt ett överenskommet förfaringsätt	följer överenskomna regler och arbetstider för arbetet samt kommer överens om avvikelser enligt ett överenskommet förfaringsätt
	arbeta med ett gott uppträdande med handledning	arbeta med ett gott uppträdande med handledning	arbeta med ett gott uppträdande med handledning	arbetar med ett gott uppträdande	arbetar med ett gott uppträdande, vänligt och professionellt	arbetar med ett gott uppträdande, vänligt och även i föränderliga situationer professionellt
	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	använder med hjälp av kontinuerlig handledning i regel fackterminologi	använder med stöd och handledning i regel fackterminologi	använder med handledning i regel fackterminologi	använder i regel fackterminologi	använder fackterminologi i sitt arbete
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	känner till förhållningsreglerna vid förstahjälpsituationer	känner till förhållningsreglerna vid förstahjälpsituationer	känner till förhållningsreglerna vid förstahjälpsituationer	känner till förhållningsreglerna vid förstahjälpsituationer	känner till förhållningsreglerna vid förstahjälpsituationer	känner till förhållningsreglerna vid förstahjälpsituationer
	känner till förhållningsreglerna för brandsäkerheten	känner till förhållningsreglerna för brandsäkerheten	känner till förhållningsreglerna för brandsäkerheten	känner till förhållningsreglerna för brandsäkerheten	känner till förhållningsreglerna för brandsäkerheten	känner till förhållningsreglerna för brandsäkerheten
	agerar med handledning tryggt i sitt arbete	agerar med handledning tryggt i sitt arbete	agerar med handledning tryggt i sitt arbete	agerar tryggt i sitt arbete	ansvarar för sin del för den personliga arbets-säkerheten och för klientsäkerheten och begär vid behov hjälp	ansvarar för sin del för att arbetskydds-förpliktelsen uppfylls och för klientsäkerheten
	Kunnande på G2A-nivå krävs för att uppnå examen.	upprätthåller med hjälp av kontinuerlig handledning funktions- och arbetsförmågan i sitt arbete	upprätthåller med hjälp av stöd handledning funktions- och arbetsförmågan i sitt arbete	upprätthåller med handledning funktions- och arbetsförmågan i sitt arbete	upprätthåller funktions- och arbetsförmågan i sitt arbete.	upprätthåller på eget initiativ funktions- och arbetsförmågan i sitt arbete.

Yrkesprov 1

Beskrivning av yrkesprovet

Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbete på arbetsplatser, där man tillreder morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar, t.ex. i klienthem (privathem, servicebostäder), hemliknande institutioner (vårdhem, åldringshem, servicecentra), på sjukhus och övriga vårdinstitutioner, i daghem, skolor, ämbetsverk, produktionsinrättningar, turistcentra och center för välbefinnande eller hotell. Den studerande eller examinanden tillreder eller förbereder morgon-, mellan- och kvällsmål eller kaffeserveringar som ska tillredas eller serveras under arbetspasset. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Specificering av yrkesprovet/Anteckningar

Yrkesprovets andel av examendelens bedömning är 100 %.

Inläring i arbete

Examensdel		Studieveckor
Examensdel	-	Studieveckor
Inlärningsmålsättningar		