

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:
Numer zadania:
Kod arkusza:
Wersja arkusza:

Świadczenie usług w zakresie terapii zajęciowej

MED.13

01

MED.13-01-23.01-SG

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Diagnoza problemów i mocnych stron pani Anny Polańskiej
<i>Zapisać są</i> problemy uczestniczki (niekoniecznie w identycznym brzmieniu, pod warunkiem	
R.1.1	W zakresie zdolności do samodzielnego wykonywania czynności życia codziennego: Rodzice spełniają wszystkie zachcianki uczestniczki; Rodzice nie wyznaczają obowiązków domowych; Rodzice wyręczają ją w czynnościach, które potrafiłaby wykonać sama; Domaga się pomocy personelu w wykonywaniu czynności samoobsługowych <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są wyżej wymienione problemy, co najmniej 2</i>
R.1.2	W zakresie umiejętności interpersonalnych, w tym komunikowania się oraz współpracy w grupie: W relacjach koleżeńskich wykazuje postawę roszczeniową; Nie podejmuje się prac na rzecz grupy; Uczestnicy warsztatu niechętnie nawiązują z nią kontakty społeczne <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są wyżej wymienione problemy, co najmniej 2</i>
R.1.3	W zakresie opanowania umiejętności niezbędnych do podjęcia zatrudnienia z uwzględnieniem sprawności psychofizycznej, stopnia dojrzałości społecznej i zawodowej oraz sfery emocjonalno-motywacyjnej: Niepełnosprawność intelektualna w stopniu umiarkowanym; Ma przykurcz mięśni i ograniczoną ruchomość prawej ręki; Trudno jej pokonywać dłuższe odległości ze względu na wyprostne ustawienie kończyny dolnej prawej i stopę w ustawieniu szpotawym; Spastyczność kończyny górnej powoduje problemy z sięganiem i chwytaniem przedmiotów prawą ręką; Ma problem z precyzyjnym operowaniem narzędziami; Wykazuje niechęć do zajęć ruchowych; Szybko się męczy <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są wyżej wymienione problemy, co najmniej 4</i>
<i>Zapisać są</i> mocne strony uczestniczki (niekoniecznie w identycznym brzmieniu, pod	
R.1.4	Radzi sobie z wykonywaniem podstawowych czynności samoobsługowych; Chętnie ogląda kulinarne programy telewizyjne; Chętnie ogląda czasopisma kobiece dotyczące dbania o zdrowie i urodę; Na zajęcia regularnie przywożą ją rodzice; Porusza się samodzielnie w pomieszczeniach <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są wyłącznie mocne strony, co najmniej 4</i>
R.1.5	Ukończyła naukę w specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym; W szkole zdobyła umiejętność pisania, czytania i liczenia w podstawowym zakresie; Zdobyla wiedzę ogólną <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są wyżej wymienione mocne strony, co najmniej 2</i>
R.1.6	Jest uczestniczką warsztatu terapii zajęciowej
R.2	Rezultat 2: Harmonogram treningów umiejętności z zakresu terapii zajęciowej dla pani Anny Polańskiej <i>Kryteria 2.1, 2.3, 2.5, 2.7 (cele szczegółowe) należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane cele są adekwatne do problemów i mocnych stron uczestniczki oraz są ściśle związane z kształtowaniem/rozwijaniem/podtrzymywaniem właściwych dla zajęć umiejętności i zainteresowań. W każdym dniu zajęć zaplanowane są 2 cele szczegółowe, w tym minimum 1 inny niż w pozostałe dni.</i> <i>Kryteria 2.2, 2.4, 2.6, 2.8 (konkretne zajęcia/aktywność uczestniczki) należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zajęcia/aktywności są możliwe do zrealizowania w budynku w czasie 90 min, są adekwatne do problemów i mocnych stron uczestniczki oraz kształtują/rozwijają/podtrzymują jej zainteresowania i umiejętności związane z treningiem. W każdym dniu zaplanowane/a jest inne konkretne zajęcia/inna konkretna aktywność uczestniczki umożliwiające/a osiągnięcie zaplanowanych celów.</i>
<i>W zakresie treningu ruchowego zapisane są (niekoniecznie w identycznym brzmieniu pod</i>	

R.2.1	cele szczegółowe: Wzrost motywacji do aktywności fizycznej/ćwiczeń fizycznych; Zdobycie umiejętności stosowania różnych form ruchowych; Rozwój motoryki ręki prawej; Poprawa funkcjonowania kończyny górnej prawej; Zwiększenie umiejętności chwytania i sięgania; Wzrost umiejętności precyzyjnego operowania przedmiotami; Wzrost ruchomości kończyny górnej; Wzrost kondycji fizycznej; Zwiększenie sprawności w zakresie chodzenia na dłuższe dystanse; Zmniejszenie męczliwości (<i>lub inne zgodne z zakresem treningu</i>)
R.2.2	konkretne zajęcie/aktywność uczestniczki: Gimnastyka ogólnousprawniająca; Ćwiczenia sprawności manualnej; Ćwiczenia z wykorzystaniem przyborów/urządzeń do rehabilitacji; Taniec ; Improwizacje ruchowe; Gry i zabawy ruchowe; Ćwiczenia oddechowe (<i>lub inne zgodne z zakresem treningu</i>)
W zakresie treningu umiejętności kulinarnych zapisane są (niekoniecznie w identycznym	
R.2.3	cele szczegółowe: Nabycie umiejętności: gotowania; pieczenia; wykonania określonej potrawy (lub zapisana konkretna nazwa potrawy); Nabycie/zwiększenie wiedzy o zasadach zdrowego odżywiania; Zwiększenie umiejętności planowania posiłków; Nabycie umiejętności: mycia; krojenia; obierania; tarcia produktów spożywczych; Nabycie umiejętności obsługi urządzenia kuchennego (lub zapisane konkretne urządzenie); Nabycie umiejętności mycia naczyń; Wzrost motywacji do rozwijania samodzielności w czynnościach kulinarnych; Wzmacnianie/nabycie postawy: zaradności; samodzielności; samowystarczalności; organizacji rytmu dnia (<i>lub inne zgodne z zakresem treningu</i>)
R.2.4	konkretne zajęcie/aktywność uczestniczki: Krojenie; siekanie; obieranie; mycie; tarcie określonych produktów spożywczych; Gotowanie ; pieczenie; duszenie; gotowanie na parze; wykonanie określonej potrawy; Obsługa (lub wymienione etapy obsługi): kuchni; mikrofalówki; robota kuchennego; zmywarki (lub innych sprzętów gospodarstwa domowego); Nakrywanie do stołu; Mycie naczyń; Korzystanie z przepisów kulinarnych (<i>lub inne zgodne z zakresem treningu</i>)
W zakresie treningu porządkowego zapisane są (niekoniecznie w identycznym brzmieniu pod	
R.2.5	cele szczegółowe: Nabycie umiejętności: sprzątania; czyszczenia; prania; prasowania; odkurzania; Nabycie umiejętności obsługi sprzętu domowego użytku; Nabycie umiejętności wykonywania czynności porządkowych/korzystania ze środków czystości; Nabycie nawyków dbania o estetykę otoczenia; Ukształtowanie potrzeb estetycznych; Wzrost motywacji do rozwijania samodzielności w czynnościach praktycznych/życia codziennego; Wzmacnianie/nabycie postawy: zaradności; samodzielności; samowystarczalności; organizacji rytmu dnia (<i>lub inne zgodne z zakresem treningu</i>)
R.2.6	konkretne zajęcie/aktywność uczestniczki: Obsługa (lub wymienione etapy obsługi): odkurzacza; pralki (lub innych sprzętów gospodarstwa domowego); Ścieranie kurzu; Mycie : podłóg; szafek; blatów; okien; Dobór środków czystości/detergentów; Segregowanie ubrań; Pranie ; Prasowanie ; Układanie ubrań; Segregowanie śmieci (<i>lub inne zgodne z zakresem treningu</i>)
W zakresie treningu umiejętności społecznych zapisane są (niekoniecznie w identycznym	
R.2.7	cele szczegółowe: Nabycie umiejętności nawiązywania kontaktów społecznych/interpersonalnych; Wzrost umiejętności komunikacji; Wzmocnienie identyfikacji z grupą; Wzrost motywacji do: udziału w życiu społeczności WTZ; pomocy innym uczestnikom grupy; aktywności/działania; Rozwijanie umiejętności współdziałania w grupie; Nabycie umiejętności przestrzegania zasad społecznych; Wzrost umiejętności kontrolowania własnych zachowań/emocji; Zniwelowanie postawy roszczeniowej; Wzrost poczucia bezpieczeństwa w sytuacjach społecznych (<i>lub inne zgodne z zakresem treningu</i>)
R.2.8	konkretne zajęcie/aktywność uczestniczki: Taniec integracyjny; Gry/zabawy towarzyskie (lub zapisany konkretny rodzaj/nazwa gry/zabawy); Gry/zabawy ruchowe zespołowe (lub zapisany konkretny rodzaj/nazwa gry/zabawy); Pantomima ; Drama ; Przedstawianie scenek teatralnych; Ćwiczenia rozmowy/komunikacji; Rozmowy komiksowe; Tworzenie łańcuchów zdarzeń (<i>lub inne zgodne z zakresem treningu</i>)
R.3	Rezultat 3: Regulamin pracowni kulinarniej
Zapisane są (niekoniecznie w identycznym brzmieniu, pod warunkiem poprawności	
R.3.1	placówka, nazwa pracowni i czas zajęć: warsztat terapii zajęciowej, pracownia kulinarna, 1 godzina 30 minut/90 minut
R.3.2	liczba uczestników i forma zajęć: 5, grupowa

R.3.3	<p>cele szczegółowe zajęć: Nabywanie umiejętności przygotowania potraw; Opanowanie umiejętności korzystania z przepisów kulinarnych; Nabywanie umiejętności: mycia; obierania; krojenia; ścierania surowców; Podtrzymywanie zainteresowań kulinarnych; Nabywanie umiejętności korzystania ze sprzętów kuchennych (lub zapisany konkretny sprzęt); Zwiększenie wiary we własne możliwości/podniesienie samooceny; Rozwijanie zainteresowań; Wzrost umiejętności komunikacji/współpracy w grupie</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 celów adekwatnych do terapii prowadzonej w pracowni kulinarnej</i></p>
R.3.4	<p>urządzenia, przybory i akcesoria kuchenne, środki ochrony indywidualnej będące wyposażeniem pracowni kulinarnej: Przybory i narzędzia kuchenne dostosowane do potrzeb osób z ograniczoną ruchomością ręki; Noże; Łyżki; Chochle; Obieraki; Deski do krojenia; Cedzak; Miski; Sztućce; Garnki (lub inne adekwatne do tematu zajęć); Fartuch ochronny; Czepek; Rękawice kuchenne; Wydruk przepisu; Surowce do przygotowania potrawy; Przyprawy (lub konkretne nazwy); Płyta grzewcza lub kuchenka; Piekarnik; Robot kuchenny</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane urządzenia, przybory, akcesoria kuchenne i środki ochrony indywidualnej są adekwatne do terapii w pracowni kulinarnej oraz jest zapisanych co najmniej 10, w tym 2 urządzenia elektryczne i 2 środki ochrony indywidualnej</i></p>
R.3.5	<p>prawa uczestników - uczestnik zajęć ma prawo do:</p> <p>Udziału w zajęciach; Szacunku i uznania; Akceptacji; Szczegółowej informacji i instruktażu; Udziału w przygotowaniu programu zajęć; Pomocy w trakcie zajęć; Realizowania i rozwijania swoich uzdolnień i zainteresowań; Korzystania ze sprzętów i urządzeń w pracowni kulinarnej; Zaopatrzenia w środki ochrony indywidualnej</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 praw uczestników specyficznych dla udziału w zajęciach w pracowni kulinarnej</i></p>
R.3.6	<p>obowiązki uczestników: Zapoznać się z regulaminem pracowni; Przestrzegać ustalonych zasad pracy w pracowni kulinarnej; Stosować: odzież ochronną; środki ochrony indywidualnej; Stosować się do poleceń terapeuty zajęciowego; Przestrzegać zasad współżycia społecznego oraz współpracy w grupie; Korzystać z urządzeń: elektrycznych; mechanicznych tylko pod nadzorem terapeuty; Dbać o powierzony sprzęt; Wykorzystywać urządzenia i narzędzia zgodnie z ich przeznaczeniem/instrukcją; Dbać o porządek w pracowni; Przestrzegać zasad bezpieczeństwa; Przestrzegać zasad sanitarno-epidemiologicznych</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 obowiązków uczestników specyficznych dla udziału w zajęciach w pracowni kulinarnej</i></p>
R.3.7	<p>zasady bhp w zakresie higieny pracy: Należy zgłosić terapeutce wszelkie objawy niedyspozycji; Należy stosować: fartuch; czepek; rękawiczki jednorazowe; Należy spiąć włosy; Należy zdjąć biżuterię; Należy umyć ręce; Należy dezynfekować ręce; Należy wietrzyć pracownię; W pracowni obowiązuje zakaz: palenia papierosów; spożywania alkoholu; używania otwartego ognia; Po zakończeniu zajęć należy posprzątać pracownię</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 zasad bhp specyficznych dla udziału w zajęciach w pracowni kulinarnej dotyczących higieny pracy</i></p>
R.3.8	<p>zasady bhp w zakresie bezpieczeństwa pracy: W pracowni można przebywać tylko pod nadzorem terapeuty; Wszystkie czynności należy wykonywać tylko za zgodą; pod nadzorem terapeuty; Należy dbać o ład i porządek w pracowni podczas pracy; Przed korzystaniem z urządzeń elektrycznych i mechanicznych należy zapoznać się z instrukcją ich użytkowania; Korzystanie z narzędzi ostrych możliwe jest tylko za zgodą; pod nadzorem instruktora; Należy zachować bezpieczną odległość: od osoby wykonującej pracę; od pracujących urządzeń; Należy zgłaszać instruktorowi wszelkie niepokojące sytuacje; Należy dbać o suchą podłogę</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 zasad bhp specyficznych dla udziału w zajęciach w pracowni kulinarnej dotyczących bezpieczeństwa pracy</i></p>