

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Świadczenie usług w zakresie terapii zajęciowej

MED.13

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **MED.13-01-26.01-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (niekoniecznie w identycznym brzmieniu pod warunkiem poprawności merytorycznej)
R.1	Rezultat 1: Indywidualny plan postępowania wspierająco-aktywizującego dla Teresy Fic – fragment
	<i>Trening gospodarowania własnymi środkami finansowymi – zapisane są:</i>
R.1.1	cele szczegółowe: K ształtowanie umiejętności zarządzania budżetem; N abycie nawyku planowania wydatków; K ształtowanie orientacji w wartości pieniądza/towaru; N abycie wiedzy na temat cen podstawowych artykułów; P oszerzenie wiedzy na temat racjonalnego gospodarowania pieniędzmi; O graniczenie dokonywania nadmiernych zakupów; O graniczenie dokonywania nieprzemyślanych zakupów; K ształtowanie umiejętności tworzenia listy zakupów; N abycie umiejętności korzystania z listy wydatków; Z większenie kontroli nad finansami; U świadomienie konsekwencji nieopłacania rachunków/powstawania zadłużenia; W zrost odpowiedzialności za terminowe regulowanie opłat <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 różnych celów szczegółowych z zakresu gospodarowania własnymi środkami finansowymi, adekwatnych do problemów uczestniczki</i>
	<i>Trening umiejętności spędzania czasu wolnego – zapisane są:</i>
R.1.2	cele szczegółowe: P odtrzymanie chęci udziału/zaangażowania w zajęciach plastycznych; R ozwijanie zainteresowań malarstwem: akrylowym, akwarelowym; R ozwijanie pasji artystycznych; D oskonalenie umiejętności plastycznych; W zmacnianie świadomości estetycznej; P oszerzenie wiedzy na temat nurtów/kierunków w sztuce; P oszerzenie wiedzy o słynnych malarzach/kompozytorach; P oszerzenie wiedzy z zakresu technik plastycznych; R ozwijanie umiejętności twórczego wyrażania siebie; R ozwijanie zainteresowań muzyką; W zrost umiejętności rozwiązywania: zagadek, krzyżówek; W zrost umiejętności wykorzystania sztuki jako formy relaksacji/wyciszenia; W zrost zaangażowania w rozwijanie pasji czytelniczych; P odtrzymanie chęci udziału w spacerach; P odtrzymywanie aktywności ruchowej; R ozwijanie umiejętności kulinarnych <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 4 różne cele szczegółowe z zakresu umiejętności spędzania czasu wolnego, adekwatne do zasobów i zainteresowań uczestniczki</i>
R.2	Rezultat 2: Plan zajęć terapeutycznych z zakresu treningu funkcjonowania w życiu codziennym dla Teresy Fic
	<i>Nabycie umiejętności posługiwania się urządzeniami kuchennymi – zapisane są:</i>

R.2.1	zajęcia terapeutyczne: Udział w pogadance/prowadzenie rozmowy/prezentacja/oglądanie filmu na temat bezpiecznego posługiwania się urządzeniami kuchennymi (lub inny adekwatny do zaplanowanego celu terapeutycznego); Udział w warsztatach/treningach: kulinarnym, obsługi urządzeń kuchennych/AGD (lub zapisana konkretna nazwa urządzenia: mikser, blender, Kuchenka elektryczno-gazowa, piekarnik, zmywarka do naczyń); Montaż/demontaż urządzenia/roboty kuchennego/blendera; Przygotowanie posiłku z wykorzystaniem urządzeń kuchennych (lub zapisana konkretna nazwa urządzenia kuchennego) <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zajęcia terapeutyczne są adekwatne do problemów uczestniczek, ściśle związane z celem oraz jeżeli zapisane są co najmniej 2 różne</i>
R.2.2	materiały lub narzędzia lub pomoce dydaktyczne: Projektor/komputer; Flipchart/tablica; Prezentacja multimedialna/film edukacyjny; Plansze edukacyjne/książki/czasopisma/broszury; Instrukcje obsługi urządzeń; Materiały piśmiennicze; Materiały papiernicze; Środki czystości (lub zapisana konkretna nazwa); Artykuły/produkty spożywcze (lub zapisana konkretna nazwa); Urządzenia kuchenne (lub zapisana konkretna nazwa); Narzędzia/przybory kuchenne (lub zapisana konkretna nazwa); Naczynia kuchenne (lub zapisana konkretna nazwa); Środki ochrony osobistej (lub zapisana konkretna nazwa typu: fartuch ochronny/kuchenny, czepek, rękawice/rękawiczki kuchenne/jednorazowe, obuwie zamienne); Przybory do utrzymania porządku (lub zapisana konkretna nazwa) <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane materiały, narzędzia, pomoce dydaktyczne adekwatne do zaplanowanych zajęć terapeutycznych i zapisane są co najmniej 2 różne do każdego z zajęć</i>
Kształtowanie umiejętności planowania zakupów według potrzeb – zapisane są:	
R.2.3	zajęcia terapeutyczne: Udział w pogadance/prowadzenie rozmowy/prezentacja/oglądanie pokazu/oglądanie filmu na temat racjonalnego gospodarowania pieniędzmi (lub inny adekwatny do zaplanowanego celu terapeutycznego); Udział w warsztacie/treningu budżetowym/ekonomicznym; Planowanie zakupów/tworzenie listy zakupów; Ustalanie budżetu na zakupy; Robienie zakupów zgodnie z listą; Wyjście do sklepu; Trening opłacania rachunków <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zajęcia terapeutyczne są adekwatne do problemów uczestniczek, ściśle związane z celem oraz jeżeli zapisane są co najmniej 2 różne</i>
R.2.4	materiały lub narzędzia lub pomoce dydaktyczne: Opakowania po żywności/kosmetykach/makiety produktów; Sklepowe gazetki reklamowe; Szablon listy zakupów; Banknoty/monety; Kasa; Paragony zakupowe/rachunki; Kalkulator/telefon; Siatka na zakupy; Materiały piśmiennicze; Materiały papiernicze; Nożyczki; Film edukacyjny/prezentacja multimedialna; Gry edukacyjne (lub zapisana nazwa konkretnej gry); Sprzęt komputerowy <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane materiały, narzędzia, pomoce dydaktyczne adekwatne do zaplanowanych zajęć terapeutycznych i zapisane są co najmniej 2 różne do każdego z zajęć</i>
Kształtowanie nawyku codziennego dbania o higienę osobistą – zapisane są:	
R.2.5	zajęcia terapeutyczne: Udział w pogadance/prowadzenie rozmowy/prezentacja/oglądanie pokazu/oglądanie filmu na temat zasad codziennej higieny osobistej (lub inny adekwatny do celu); Udział w warsztatach/treningach: higienicznym/czystości, pielęgnacji włosów, pielęgnacji skóry, dbałości o higienę osobistą, korzystania ze środków higienicznych/kosmetycznych; Wykonywanie czynności mycia: ciała, twarzy, zębów, włosów (lub zapisana inna konkretna czynność) <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zajęcia terapeutyczne są adekwatne do problemów uczestniczek, ściśle związane z celem oraz jeżeli zapisane są co najmniej 2 różne</i>

R.2.6	materiały lub narzędzia lub pomoce dydaktyczne: Prezentacja multimedialna/film edukacyjny; Plansze edukacyjne/książki/czasopisma/broszury; Model/fantom do nauki higieny; Projektor/komputer; Flipchart/tablica; Materiały piśmiennicze; Materiały papiernicze; Środki czystości/kosmetyki (lub zapisany konkretny środek typu: żel do mycia ciała, mydło, szampon, pasta do zębów, dezodorant, krem); Przybory higieniczne/kosmetyczne (lub zapisany konkretny przybór typu: szczoteczka do zębów, grzebień/szczotka do włosów, ręcznik, myjka/gąbka, nożyczki do paznokci, pilnik do paznokci, lusterko lub inne); Suszarka do włosów <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane materiały, narzędzia, pomoce dydaktyczne adekwatne do zaplanowanych zajęć terapeutycznych i zapisane są co najmniej 2 różne do każdego z zajęć</i>
Kształtowanie nawyków i umiejętności codziennego dbania o wygląd zewnętrzny – zapisane są:	
R.2.7	zajęcia terapeutyczne: Udział w pogadance/prowadzenie rozmowy/prezentacja/oglądanie pokazu/oglądanie filmu na temat dbania o wygląd zewnętrzny (lub inny adekwatny do celu); Udział w warsztatach/treningach: estetycznym/dbałości o wygląd zewnętrzny, dbałości o ubiór, dbałości o uczesanie/fryzurę, stosowania kosmetyków do makijażu, dobierania biżuterii; Dobieranie odzieży stosownie do: sytuacji, warunków atmosferycznych; Udział w treningu praktycznym/obsługi: pralki, żelazka/parownicy (lub innego sprzętu związanego z dbaniem o ubiór/wygląd zewnętrzny); Pranie odzieży; Prasowanie odzieży <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zajęcia terapeutyczne są adekwatne do problemów uczestniczek, ściśle związane z celem oraz jeżeli zapisane są co najmniej 2 różne</i>
R.2.8	materiały lub narzędzia lub pomoce dydaktyczne: Projektor/komputer; Flipchart/tablica; Prezentacja multimedialna/film edukacyjny; Książki/czasopisma/broszury/plansze edukacyjne; Materiały piśmiennicze; Materiały papiernicze; Zestaw ubrań; Środki czystości (lub zapisany konkretny środek typu: proszek do prania, płyn do prania); Pralka; Suszarka do ubrań; Żelazko/parownica; Deska do prasowania; Kosmetyki do makijażu; Biżuteria; Akcesoria, kosmetyki do włosów <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane materiały, narzędzia, pomoce dydaktyczne adekwatne do zaplanowanych zajęć terapeutycznych oraz zapisane są co najmniej 2 różne do każdego z zajęć</i>
Nabywanie umiejętności przygotowania dań obiadowych – zapisane są:	
R.2.9	zajęcia terapeutyczne: Udział w pogadance/prowadzenie rozmowy/prezentacja/oglądanie filmu na temat przygotowania dań obiadowych (lub inny adekwatny do celu); Udział w warsztacie/treningu kulinarnym; Przygotowanie listy zakupów; Przygotowanie dania obiadowego (lub nazwa konkretnej potrawy); Opis etapów przygotowania dania obiadowego <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zajęcia terapeutyczne są adekwatne do problemów uczestniczek, ściśle związane z celem oraz jeżeli zapisane są co najmniej 2 różne</i>
R.2.10	materiały lub narzędzia lub pomoce dydaktyczne: Środki ochrony osobistej (lub zapisana konkretna nazwa: fartuch ochronny/kuchenny; czepek; rękawice; obuwanie zamienne); Konkretnie narzędzia kuchenne typu: obieraczka do warzyw, nóż; Konkretnie urządzenia kuchenne typu: blender, mikser, piekarnik, Kuchenka; Konkretnie akcesoria kuchenne typu: garnek, patelnia, sitko; Produkty spożywcze (lub zapisana konkretna nazwa); Książka kucharska/przepisy kulinarne; Przybory do utrzymania porządku (lub zapisane konkretne przybory typu: miotła, szufelka); Papier; Materiały piśmiennicze <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane materiały, narzędzia, pomoce dydaktyczne adekwatne do zaplanowanych zajęć terapeutycznych i zapisane są co najmniej 2 różne do każdego z zajęć</i>

R.3	Rezultat 3: Scenariusz zajęć terapeutycznych w pracowni kulinarnej – część A
	<i>Zapisane są:</i>
R.3.1	Imię, nazwisko i wiek uczestnika: Teresa Fic, 37; Placówka: Środowiskowy dom samopomocy/ŚDS; Typ domu: A
R.3.2	Czas trwania zajęć: czas podany w scenariuszu zajęć terapeutycznych oraz łączny czas trwania części wstępnej, zasadniczej i końcowej w przebiegu zajęć wynosi 2 godziny/120 minut, przy czym część zasadnicza trwa 90 minut
R.3.3	Forma zajęć: grupowa
R.3.4	Sprzęt kuchenny: co najmniej Kuchenka
R.3.5	Akcesoria i narzędzia kuchenne: co najmniej: deska/tacka/talerz/miska, nóż/tarka/obieraczka, chochła/łyżka, garnek
R.3.6	Przybory i środki do utrzymania czystości: ścierka kuchenna; gąbka/zmywak; płyn do mycia naczyń; preparat do czyszczenia kuchni; mydło; ręcznik papierowy; płyn do dezynfekcji/czyszczenia powierzchni; płyn do mycia podłóg; płyn do dezynfekcji rąk; kosz; mop/szczotka/miotła/zmiotka; szufelka; kapsułki do zmywarki; mleczko do czyszczenia zlewu <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5</i>
R.3.7	Środki ochrony osobistej: fartuch; czepek; rękawice kuchenne; rękawiczki ochronne/jednorazowe; obuwie zamienne <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3</i>
R.3.8	Pomoce dydaktyczne: przepis/książka kucharska; film instruktażowy/prezentacja/instrukcja przygotowania zupy; lista składników potrzebnych do ugotowania zupy; tablica edukacyjna/plansza z etapami przygotowania zupy/z piramidą żywienia/dotycząca produktów spożywczych; plansze z zasadami segregacji odpadów/śmieci; instrukcja obsługi wykorzystywanych sprzętów; ilustracja/zdjęcie gotowego posiłku; tablet/komputer <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 2</i>
R.4	Rezultat 4: Scenariusz zajęć terapeutycznych w pracowni kulinarnej – część B
	<i>W części wstępnej zajęć zapisane są:</i>
R.4.1	czynności terapeuty: Wita się z uczestnikami; Przedstawia: temat zajęć, plan zajęć, cel zajęć; Prezentuje narzędzia/przybory kuchenne wykorzystywane podczas zajęć; Pyta uczestników o samopoczucie; Omawia zasady współpracy; Zachęca do aktywnego udziału w zajęciach; Przedstawia zasady bhp obowiązujące w trakcie zajęć; Wyznacza stanowiska pracy uczestnikom; Zachęca/motywuje do udziału w zajęciach; Rozdaje środki ochrony osobistej <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane czynności są adekwatne do części wstępnej zajęć oraz zapisane są co najmniej 4</i>
	<i>W części zasadniczej zajęć dla celu terapeutycznego – Nabycie umiejętności samodzielnego gotowania zupy pomidorowej z wykorzystaniem podstawowych akcesoriów i narzędzi kuchennych, zapisane są:</i>
R.4.2	czynności terapeuty dotyczące posługiwania się akcesoriami i narzędziami kuchennymi: Prezentuje włączanie kuchenki; Przygotowuje akcesoria/przybory kuchenne (lub zapisana ich konkretna nazwa); Demonstruje prawidłowe posługiwanie się/trzymanie przyborów kuchennych; Pokazuje: technikę/kierunek obierania warzyw, technikę krojenia warzyw, mieszania zupy w garnku, odcedzania makaronu/ryżu, nabierania chochlą zupy, nalewania zupy chochlą na talerz; Obserwuje/wspiera/koryguje/monitoruje używanie akcesoriów/narzędzi kuchennych <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane czynności są adekwatne do części zasadniczej zajęć, zgodne z tematem oraz zapisane są co najmniej 3</i>

R.4.3	czynności terapeuty: Przygotowuje składniki/produkty do ugotowania zupy; Prezentuje/zapoznaje uczestników z listą produktów; Prezentuje/omawia składniki/produkty; Omawia/prezentuje przepis na zupę pomidorową; Przydziela zadania uczestnikom; Prezentuje wyposażenie stanowiska; Omawia etapy gotowania zupy; Omawia/prezentuje sposób: mycia warzyw, nalewania wody do garnka, dodawania warzyw, przypraw, przecieru pomidorowego, śmietany; Omawia/pokazuje etapy gotowania ryżu/makaronu; Pokazuje jak bezpiecznie przenosić garnek z zupą; Zwraca uwagę na zachowanie zasad higieny podczas przygotowywania potrawy; Motywuje do zaangażowania w pracę; Nadzoruje pracę uczestników <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane czynności zapewniają realizację tematu oraz zapisane są co najmniej 3</i>
R.4.4	uwagi lub zalecenia dotyczące przestrzegania zasad bhp podczas przebiegu zajęć: Sprawdzenie daty przydatności/świeżości produktów spożywczych; Mycie warzyw; Bieżące mycie rąk; Używanie rękawic kuchennych/nie dotykane gorącego garnka; Ostrożne posługiwanie się ostrymi narzędziami, Kuchenką; Dostosowanie wielkości płomienia do wielkości garnka; Używanie narzędzi wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem; Zapoznanie z instrukcją obsługi kuchenki gazowo-elektrycznej; Zachowanie odpowiedniej odległości od uczestników w trakcie używania ostrych narzędzi; Zachowanie ostrożności w czasie gotowania; Nie dopuszczanie do zalania palnika/wykipienia; Zachowanie ostrożności podczas odcieczania; Wietrzenie pomieszczenia; Dbanie o suchość/czystość podłogi; Utrzymywanie porządku w trakcie pracy/bieżące sprzątanie stanowiska pracy; Noszenie odzieży ochronnej/fartucha; Odpowiednie oświetlenie; Bieżące mycie przyborów kuchennych; Odkładanie przyborów kuchennych na wyznaczone miejsce <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 uwagi/zalecenia specyficzne dla planowanych zajęć, adekwatne do celu terapeutycznego</i>
<i>W części zasadniczej zajęć dla celu terapeutycznego – Kształtowanie umiejętności wykonania czynności porządkowych, zapisane są:</i>	
R.4.5	czynności terapeuty: Przygotowuje przybory do sprzątania; Prezentuje/omawia sposób posługiwania się: przyborami, urządzeniami elektrycznymi; Przygotowuje środki czystości (lub zapisany konkretny środek typu: płyn do mycia/czyszczenia, płyn do dezynfekcji; Prezentuje/omawia sposób dozowania środka czystości; Prowadzi instruktaż umieszczania naczyń w zmywarce; Przydziela/nadzoruje czynności porządkowe (lub zapisana konkretna czynność typu: zmywanie naczyń, osuszanie naczyń, sprzątanie stanowiska pracy, wkładanie naczyń do zmywarki, mycie podłogi, wycieranie blatu kuchennego, czyszczenie kuchenki); Pokazuje/omawia jak segregować odpady/śmieci <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane czynności są adekwatne do części zasadniczej zajęć, zgodne z celem oraz zapisane są co najmniej 3</i>
R.4.6	uwagi lub zalecenia dotyczące przestrzegania zasad bhp podczas przebiegu zajęć: Używanie środków czystości zgodnie z przeznaczeniem; Używanie rękawic ochronnych w trakcie pracy; Ostrożne mycie ostrych narzędzi; Odkładanie przyborów kuchennych na wyznaczone miejsce; Bieżące sprzątanie stanowiska pracy; Czyszczenie kuchenki po jej ostygnięciu; Bieżące mycie przyborów kuchennych; Noszenie obuwia zamiennego/antypoślizgowego; Wietrzenie pomieszczenia; Zachowanie ostrożności w czasie mycia podłogi; Korzystanie z urządzeń elektrycznych zgodnie z instrukcją; Używanie odpowiednich worków do segregacji odpadów/śmieci <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 uwagi/zalecenia specyficzne dla planowanych zajęć, adekwatne do celu terapeutycznego</i>

W części końcowej zapisane są:	
R.4.7	czynności terapeuty: Podsumowuje zajęcia; Pyta o samopoczucie/wrażenia z zajęć; Pomaga w porządkowaniu stanowiska pracy; Segreguje niewykorzystane materiały; Omawia wykonaną pracę; Zaprasza do degustacji; Chwali uczestników za wykonaną pracę/zaangażowanie; Dziękuje za zaangażowanie/udział w zajęciach; Zachęca do udziału w kolejnych zajęciach; Żegna się z uczestnikami <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane czynności są adekwatne do części końcowej zajęć oraz zapisane są co najmniej 4</i>
R.5	Rezultat 5: Szczegółowe zasady bezpiecznego posługiwania się kuchenką gazowo-elektryczną z iskrownikiem
Zapisane są:	
R.5.1	przygotowanie do gotowania: Zapoznaj się z instrukcją obsługi kuchenki; Upewnij się, że miejsce wokół kuchenki jest: czyste, wolne od łatwopalnych materiałów; Sprawdź czy: urządzenie nie ma uszkodzeń, pokrętła palników są w pozycji "0", kuchenka jest podłączona do prądu; Zapewnij odpowiednią wentylację/włącz okap/otwórz okno <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zasady dotyczą prawidłowego użytkowania urządzenia oraz bhp, zapisana jest co najmniej 1</i>
R.5.2	włączanie kuchenki: Przekręć pokrętło; Wciśnij pokrętło; Przytrzymaj wciśnięte pokrętło/przycisk iskrownika aż pojawi się płomień; Gdy zobaczysz płomień na palniku, puść pokrętło; Upewnij się, że płomień jest stabilny; Ustaw moc grzania <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zasady dotyczą prawidłowego użytkowania urządzenia oraz bhp, zapisana jest co najmniej 1</i>
R.5.3	czynności podczas gotowania: Używaj garnków/patelni odpowiednich do kuchenki gazowo-elektrycznej; Używaj garnka dopasowanego wielkością do wielkości palnika; Ustaw poziom płomienia tak, by nie wychodził poza dno garnka; Ustaw garnek stabilnie na palniku; Nie zostawiaj gotujących się potraw bez nadzoru; Używaj rękawic kuchennych/uchwytów do gorących naczyń; Nie pochylaj się nad płomieniem/gotującą potrawą; Nie przekręcaj pokręteł bez potrzeby; Trzymaj rękawy/ściereczki/włosy z dala od ognia; Nie dopuść do zalania palnika/do wykipienia; Wyłącz w przypadku zalania palnika; Stosuj pokrywkę <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zasady dotyczą prawidłowego użytkowania urządzenia oraz bhp, zapisana jest co najmniej 1</i>
R.5.4	zakończenie gotowania i wyłączenie urządzenia: Przekręć pokrętło do pozycji "0"/wyłącz gaz; Sprawdź czy płomień zgasł; Odstaw garnek na podkładkę/bezpieczną powierzchnię; Zachowaj ostrożność/użyj rękawic podczas zdejmowania garnka; Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone; Nie dotykaj gorącego palnika; Pozwól kuchence ostygnąć przed czyszczeniem; Wytrzymaj kuchenkę; Zgłoś prowadzącemu zajęcia zakończenie pracy <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wszystkie zapisane zasady dotyczą prawidłowego użytkowania urządzenia oraz bhp, zapisana jest co najmniej 1</i>