

Nazwa kwalifikacji: **Świadczenie usług opiekuńczo-wspierających osobie starszej**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPO.02**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

SPO.02-01-22.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie informacji o osobie podopiecznej* zawartych w arkuszu egzaminacyjnym sporządź wykaz problemów osoby podopiecznej związanych z jej stanem zdrowia i planowanych działań opiekuna wynikających ze zdiagnozowanych problemów, a następnie w wykazie produktów spożywczych i potraw zaznacz wyłącznie te, które są zalecane w diecie mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu.

Do opracowania zadania wykorzystaj formularze zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym.

Wykonaj mycie i oklepywanie pleców osobie leżącej w łóżku, a następnie załóż okład zimny (wysychający) z roztworu Altacetu na staw skokowy lewej kończyny dolnej osobie podopiecznej leżącej w łóżku. Czynności wykonaj na fantomie osoby dorosłej traktując go jako osobę podopieczną. Komunikuj się z osobą podopieczną cicho, by nie przeszkadzać innym zdającym.

Przed przystąpieniem do wykonania czynności praktycznych, zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego gotowość do ich wykonania. Po uzyskaniu zgody, przystąp do pracy. Czynności na fantomie wykonaj w czasie nie dłuższym niż 45 minut. Po upływie tego czasu przewodniczący ZN przerwie Ci wykonywanie czynności słowami „czas minął”, oznaczającymi zakończenie procesu oceny przez egzaminatora.

Do wykonania zadania wykorzystaj sprzęt, materiały i środki udostępnione na indywidualnym stanowisku egzaminacyjnym i w magazynie. Postępuj zgodnie z procedurami, uwzględniając zasady ergonomii oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Arkusz egzaminacyjny z wypełnioną dokumentacją pozostaw na indywidualnym stanowisku do pisania.

** Dane osoby podopiecznej i informacje o niej są fikcyjne i zostały przygotowane na potrzeby egzaminu*

INFORMACJE O OSOBIE PODOPIECZNEJ

72-letni pan Krzysztof Solski mieszka z 70-letnią żoną Jadwigą w domu jednorodzinnym, na peryferiach niewielkiego miasta. Ich dzieci i wnuki mieszkają za granicą, rzadko odwiedzają rodziców, ale codziennie telefonują do nich.

Szesnaście lat temu u pana Krzysztofa zdiagnozowano chorobę zwyrodnieniową stawów. Ograniczenia ruchów w stawach ramiennych, utrudniają mu w sposób znaczący wykonywanie czynności takich jak: mycie ciała, mycie głowy, czesanie się, ubieranie i rozbieranie się czy golenie.

Pięć tygodni temu podopieczny przeżył wszczepienie endoprotezy prawego stawu biodrowego. Rana pooperacyjna zagoiła się. Pan Krzysztof porusza się po mieszkaniu używając kul łokciowych, nie wychodzi z domu. Chodząc o kulach oszczędza operowaną kończynę, ale nadmiernie obciąża lewą kończynę dolną. Lekarz stwierdził uraz stawu skokowego lewej kończyny dolnej i zlecił nakładanie na ten staw okładów zimnych z roztworu Altacetu.

Pan Krzysztof ma obniżony nastrój, jest mało aktywny ruchowo. Coraz bardziej traci wiarę w odzyskanie siły i sprawności.

Ma zaleconą rehabilitację ruchową 2 razy dziennie. Codziennie rano do domu przychodzi fizjoterapeuta i prowadzi z nim ćwiczenia usprawniające. Z powodu bólu pan Krzysztof unika wielu ćwiczeń, nie wykonuje również wszystkich popołudniowych ćwiczeń usprawniających zaleconych przez fizjoterapeutę. Efektem są małe postępy w rehabilitacji.

Podczas pobytu w szpitalu rozpoznano u podopiecznego chorobę niedokrwienną serca. Badania wykazały znacznie podwyższony poziom cholesterolu we krwi. W domu pan Krzysztof nie przestrzega zaleceń dietetycznych, nie mierzy systematycznie ciśnienia krwi, a leki nsercowe i obniżające poziom cholesterolu przyjmuje nieregularnie.

Przed tygodniem lekarz zdiagnozował u pana Krzysztofa zapalenie płuc i oprócz podawania koniecznych leków i pozostania w łóżku zalecił oklepywanie klatki piersiowej, ze względu na trudności z odkrztuszaniem wydzieliny zalegającej w drogach oddechowych.

Żona pana Krzysztofa również ma poważne problemy ze zdrowiem, często odczuwa zmęczenie, bóle i zawroty głowy. Pani Jadwiga nie jest w stanie pomóc mężowi przy kąpieli, myciu głowy czy goleniu.

Pomaga mu natomiast przy czesaniu, ubieraniu i rozbieraniu się, przygotowuje wszystkie posiłki, ale ma problem z dostosowaniem diety do zdiagnozowanych problemów męża. Podczas ostatniej wizyty pan Krzysztof razem z żoną poprosili opiekuna o wskazanie produktów spożywczych i potraw mających wpływ na obniżenie poziomu cholesterolu.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:

- wykaz problemów osoby podopiecznej związanych z jej stanem zdrowia i planowanych działań opiekuna wynikających ze zdiagnozowanych problemów,
- wykaz produktów spożywczych i potraw, zalecanych w diecie mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu

oraz

przebieg mycia i oklepywania pleców osobie leżącej w łóżku i założenia okładu zimnego (wysychającego) z roztworu Altacetu na staw skokowy lewej kończyny dolnej osobie podopiecznej leżącej w łóżku.

Wykaz problemów osoby podopiecznej związanych z jej stanem zdrowia i planowanych działań opiekuna wynikających ze zdiagnozowanych problemów

Problemy osoby podopiecznej związane z jej stanem zdrowia	Planowane działania opiekuna, wynikające ze zdiagnozowanych problemów

Problemy osoby podopiecznej związane z jej stanem zdrowia	Planowane działania opiekuna, wynikające ze zdiagnozowanych problemów

**Wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie
mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu**

Lp.	Grupa produktów i potraw	Rodzaj produktu/potrawy*
1.	Produkty zbożowe	<input type="checkbox"/> płatki owsiane <input type="checkbox"/> bułki grahamki <input type="checkbox"/> pieczywo pszenne <input type="checkbox"/> rogaliki francuskie <input type="checkbox"/> kasze gruboziarniste <input type="checkbox"/> pieczywo z pełnego ziarna
2.	Nabiał	<input type="checkbox"/> mleko 1,5% <input type="checkbox"/> jogurt naturalny light <input type="checkbox"/> śmietana 30% <input type="checkbox"/> ser pleśniowy <input type="checkbox"/> ser twarogowy chudy <input type="checkbox"/> mleko skondensowane
3.	Mięso	<input type="checkbox"/> królik <input type="checkbox"/> cielęcina <input type="checkbox"/> baranina <input type="checkbox"/> kaczka <input type="checkbox"/> wieprzowina <input type="checkbox"/> indyk bez skóry
4.	Tłuszcze	<input type="checkbox"/> olej rzepakowy <input type="checkbox"/> słonina <input type="checkbox"/> smalec <input type="checkbox"/> olej słonecznikowy <input type="checkbox"/> margaryna twarda <input type="checkbox"/> oliwa z oliwek
5.	Zupy	<input type="checkbox"/> warzywne <input type="checkbox"/> owocowe <input type="checkbox"/> krupniki <input type="checkbox"/> zasmażane <input type="checkbox"/> zaprawiane śmietaną <input type="checkbox"/> zaprawiane mlekiem

6.	Potrawy bezmięsne	<input type="checkbox"/> racuchy <input type="checkbox"/> risotto warzywne <input type="checkbox"/> placki ziemniaczane <input type="checkbox"/> makaron razowy z warzywami <input type="checkbox"/> gotowane kluski ziemniaczane
7.	Desery i wyroby cukiernicze	<input type="checkbox"/> torty <input type="checkbox"/> kisiele <input type="checkbox"/> kremy <input type="checkbox"/> batony <input type="checkbox"/> galaretki <input type="checkbox"/> musy owocowe
8.	Napoje	<input type="checkbox"/> kakao <input type="checkbox"/> napoje czekoladowe <input type="checkbox"/> napoje mleczno-owocowe <input type="checkbox"/> kawa zbożowa z mlekiem <input type="checkbox"/> naturalne soki z owoców i warzyw

* w polach znakiem „x” zaznacz wyłącznie produkty i potrawy zalecane osobie podopiecznej w diecie mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu