

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

Oznaczenie kwalifikacji: **SPO.02**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

SPO.02-04-23.01-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

**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 i planowanych działań opiekuna wynikających ze zdiagnozowanych problemów. Z wykazu produktów spożywczych i potraw wybierz te, które są zalecane osobie podopiecznej w diecie niskocholesterolowej i przy skłonności do zapań. Do opracowania zadania wykorzystaj formularze zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym.

Wykonaj mycie i oklepywanie pleców osobie leżącej w łóżku. Załóż ciepły okład żelowy na tylną część prawego podudzia, poniżej dołu kolanowego, osobie podopiecznej leżącej w łóżku. Czynności wykonaj na fantomie osoby dorosłej traktując go jako osobę podopieczną. Poinformuj osobę podopieczną o czasie pozostawienia okładu na kończynie. Komunikuj się z osobą podopieczną cicho, by nie przeszkadzać innym zdającym.

*Przed przystąpieniem do wykonania czynności na fantomie, zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego gotowość do ich wykonania. Po uzyskaniu zgody, przystąp do pracy. Zabiegi na indywidualnym stanowisku do wykonywania czynności higienicznych, pielęgnacyjnych i opiekuńczych 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

74-letni pan Michał Nowak mieszka z 69-letnią żoną Anną w domu jednorodzinnym, na wsi. Ich dzieci i wnuki mieszkają w odległych miastach, rzadko przyjeżdżają do rodziców, codziennie telefonują.

Dziesięć lat temu zdiagnozowano u pana Michała chorobę zwyrodnieniową stawów. Ograniczenia ruchów w stawach ramiennych będące wynikiem przewlekłego procesu zwyrodnieniowego utrudniają mu w sposób znaczący mycie całego ciała, mycie głowy, czesanie się, golenie, ubieranie i rozbieranie się.

Dwa miesiące temu podopieczny przeżył wszczępienie endoprotezy lewego stawu kolanowego. Rana pooperacyjna zagoiła się, lecz pan Michał nadal ma problemy z pełnym obciążeniem nogi operowanej, z dużym trudem porusza się po domu. Większość czasu przebywa w łóżku, ponieważ korzystanie z kuli lub laski wzmaga dolegliwości bólowe barków. Od kilku dni skarży się na ból mięśniowy prawego podudzia i z tego powodu ma zlecone ciepłe okłady żelowe, które mają być nakładane na tylną część podudzia, poniżej dołu kolanowego, na 45 minut.

Pan Michał 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 podopieczny 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. Stwierdzono podwyższony poziom cholesterolu. Pan Michał nie zażywa regularnie zapisanych przez lekarza leków.

Od kilku tygodni w związku z oszczędzającym trybem życia jaki ostatnio prowadzi podopieczny cierpi również na zaparcia.

Przed trzema dniami lekarz zdiagnozował u podopiecznego zapalenie oskrzeli. Oprócz podawania koniecznych leków i pozostania w łóżku zalecił oklepywanie płuc, ze względu na trudności pana Michała z odkrztuszaniem zalegającej wydzieliny.

Żona podopiecznego również ma poważne problemy ze zdrowiem, często odczuwa zmęczenie, bóle i zawroty głowy. Narzeka na trudności w robieniu zakupów, realizacji recept, załatwianiu spraw urzędowych.

Pani Anna przygotowuje wszystkie posiłki, pomaga mężowi przy ubieraniu i rozbieraniu się, ale ma problem z dostosowaniem diety do zdiagnozowanych problemów męża. Podczas ostatniej wizyty pan Michał razem z żoną poprosili opiekuna o wskazanie produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie niskocholesterolowej i przy skłonności do zaparć.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:**

- wykaz problemów osoby podopiecznej i planowanych działań opiekuna wynikających ze zdiagnozowanych problemów,
- wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie niskocholesterolowej i przy skłonności do zaparć

oraz

przebieg mycia i oklepywania płuc osobie podopiecznej leżącej w łóżku oraz założenia ciepłego okładu żelowego na tylną część prawego podudzia, poniżej dołu kolanowego, osobie podopiecznej leżącej w łóżku.

| Wykaz problemów osoby podopiecznej i planowanych działań opiekuna<br>wynikających ze zdiagnozowanych problemów |                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Problemy osoby podopiecznej                                                                                    | Planowane działania opiekuna,<br>wynikające ze zdiagnozowanych problemów |
|                                                                                                                |                                                                          |

| Problemy osoby podopiecznej | Planowane działania opiekuna,<br>wynikające ze zdiagnozowanych problemów |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                             |                                                                          |

**Wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie niskocholesterolowej  
i przy skłonności do zapać**

| Lp. | Grupa produktów i potraw        | Rodzaj produktu i potrawy*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | <b>Produkty zbożowe</b>         | <input type="checkbox"/> płatki owsiane<br><input type="checkbox"/> bułki grahamki<br><input type="checkbox"/> pieczywo pszenne<br><input type="checkbox"/> pieczywo razowe<br><input type="checkbox"/> rogaliki francuskie<br><input type="checkbox"/> kasze: gryczana, jęczmienna<br><input type="checkbox"/> ryż biały                                |
| 2.  | <b>Mleko i produkty mleczne</b> | <input type="checkbox"/> mleko 1,5%<br><input type="checkbox"/> mleko skondensowane<br><input type="checkbox"/> jogurt naturalny light<br><input type="checkbox"/> śmietana 30%<br><input type="checkbox"/> ser pleśniowy<br><input type="checkbox"/> ser twarogowy chudy<br><input type="checkbox"/> ser żółty<br><input type="checkbox"/> sery topione |
| 3.  | <b>Mięso</b>                    | <input type="checkbox"/> królik<br><input type="checkbox"/> cielęcina<br><input type="checkbox"/> baranina<br><input type="checkbox"/> kaczka<br><input type="checkbox"/> wieprzowina<br><input type="checkbox"/> indyk bez skóry                                                                                                                        |
| 4.  | <b>Tłuszcze</b>                 | <input type="checkbox"/> olej rzepakowy<br><input type="checkbox"/> słonina<br><input type="checkbox"/> smalec<br><input type="checkbox"/> olej słonecznikowy<br><input type="checkbox"/> margaryna twarda<br><input type="checkbox"/> oliwa z oliwek                                                                                                    |
| 5.  | <b>Zupy</b>                     | <input type="checkbox"/> warzywne<br><input type="checkbox"/> owocowe<br><input type="checkbox"/> krupniki<br><input type="checkbox"/> zasmażane<br><input type="checkbox"/> zaprawiane śmietaną<br><input type="checkbox"/> zaprawiane mlekiem                                                                                                          |

|    |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | <b>Potrawy bezmięsne</b>           | <input type="checkbox"/> racuchy<br><input type="checkbox"/> risotto warzywne<br><input type="checkbox"/> placki ziemniaczane<br><input type="checkbox"/> naleśniki z bitą śmietaną<br><input type="checkbox"/> makaron razowy z warzywami<br><input type="checkbox"/> zapiekanka z dorszem i szpinakiem |
| 7. | <b>Desery i wyroby cukiernicze</b> | <input type="checkbox"/> torty<br><input type="checkbox"/> kisiele<br><input type="checkbox"/> kremy<br><input type="checkbox"/> batony<br><input type="checkbox"/> galaretki<br><input type="checkbox"/> musy owocowe                                                                                   |
| 8. | <b>Napoje</b>                      | <input type="checkbox"/> kakao<br><input type="checkbox"/> napoje czekoladowe<br><input type="checkbox"/> niegazowana woda mineralna<br><input type="checkbox"/> kompoty<br><input type="checkbox"/> kefir<br><input type="checkbox"/> kawa zbożowa z mlekiem                                            |
| 9. | <b>Owoce i warzywa</b>             | <input type="checkbox"/> świeże truskawki, maliny<br><input type="checkbox"/> suszone śliwki, figi, daktyle<br><input type="checkbox"/> gotowane buraki<br><input type="checkbox"/> gotowana marchew<br><input type="checkbox"/> owoce w syropie, z puszki<br><input type="checkbox"/> gotowany brokuł   |

\* produkty i potrawy zalecane osobie podopiecznej zaznacz w polach ☐ znakiem X