

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

Symbol kwalifikacji: **SPO.02**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut

SPO.02-02-26.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie informacji o osobie podopiecznej* zawartych w arkuszu egzaminacyjnym sporządź wykaz problemów i planowanych działań opiekuna adekwatnych do problemów osoby podopiecznej oraz wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie niskocholesterolowej.

Do opracowania zadania wykorzystaj formularze zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym.

Na fantomie osoby dorosłej, traktując go jako osobę podopieczną leżącą w łóżku wykonaj mycie i oklepywanie pleców, a następnie załóż kompres żelowy zimny na okolicę stawu skokowego kończyny dolnej lewej osobie podopiecznej leżącej w łóżku. Nie markuj wykonywania czynności. Komunikuj się z osobą podopieczną cicho, by nie przeszkadzać innym zdającym.

Uwaga. Kompres żelowy znajduje się w imitacji zamrażalnika w magazynie. Na potrzeby egzaminu należy przyjąć, że został on umieszczony w zamrażalniku około 2 godziny wcześniej.

Przed rozpoczęciem pracy na indywidualnym stanowisku do wykonywania czynności higienicznych, pielęgnacyjnych i opiekuńczych 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.

Wykorzystaj sprzęt, materiały i środki udostępnione na indywidualnym stanowisku egzaminacyjnym i w magazynie. Po zakończeniu czynności uporządkuj stanowisko pracy. Postępuj zgodnie z procedurami, uwzględniając zasady ergonomii oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny 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

80-letni pan Piotr Tarnowski mieszka z 75-letnią żoną Teresą w trzypokojowym mieszkaniu na parterze domu wielorodzinnego. Dwaj ich synowie wyprowadzili się do miasta oddalonego o 350 km, dlatego rzadko przyjeżdżają do rodziców. Utrzymują jednak codzienny kontakt telefoniczny.

Miesiąc temu podopieczny miał wszczepioną endoprotezę prawego stawu biodrowego. Rana pooperacyjna zagoiła się. Pan Piotr porusza się po mieszkaniu używając kul łokciowych, nie wychodzi jednak z domu. Ma trudność w pokonaniu kilku schodów przy wyjściu z budynku. W czasie chodzenia oszczędza operowaną kończynę, ale nadmiernie obciąża lewą kończynę dolną. Nie posiada wózka inwalidzkiego.

Zdiagnozowane u pana Piotra zwyrodnienia stawów kręgosłupa w odcinku piersiowym i lędźwiowym powodują drętwienie i ból w obrębie kończyn górnych i dolnych oraz sztywność pleców. Wymaga pomocy przy myciu całego ciała, myciu głowy, czesaniu się, ubieraniu się i rozbieraniu, goleniu się.

Codziennie rano do pana Piotra przychodzi fizjoterapeuta i prowadzi z nim ćwiczenia usprawniające. Podopieczny nie wykonuje jednak wszystkich zleconych popołudniowych ćwiczeń, czego efektem są małe postępy w rehabilitacji. Pan Piotr nie wierzy już, że odzyska siły i wróci do pełnej sprawności. Jest przygnębiony oraz mało aktywny ruchowo.

Podczas wizyty kontrolnej lekarz stwierdził, że okolica stawu skokowego na lewej kończynie dolnej jest obrzęknięta i zlecił zakładanie na to miejsce kompresu żelowego zimnego na 20 minut.

Wyniki badań kontrolnych wykazały znacznie podwyższony poziom cholesterolu oraz podwyższone ciśnienie tętnicze krwi. Podopieczny potwierdził, że nie mierzy systematycznie ciśnienia krwi, a leki nasercowe i obniżające poziom cholesterolu przyjmuje nieregularnie.

Nasilające się problemy zdrowotne pana Piotra uniemożliwiają mu kontynuowanie dotychczasowej aktywności na uniwersytecie trzeciego wieku. Podopieczny czynnie udzielał się w sekcji teatralnej. Prowadził dokumentację fotograficzną i filmową wystawianych spektakli. Obecnie jest bardzo przygnębiony i rozgoryczony brakiem możliwości uczestniczenia w spotkaniach uniwersytetu trzeciego wieku, które nadawały sens jego życiu. Bardzo chciałby nadal brać udział w zajęciach, wychodzić na spacer i spotykać się ze znajomymi.

Żona pana Piotra dwa tygodnie temu miała udar. Przebywa jeszcze w szpitalu, a po jego opuszczeniu czeka ją długa rehabilitacja w specjalistycznym ośrodku. Mąż bardzo się o nią niepokoi i za nią tęskni.

Pani Teresa pomagała mężowi w czynnościach higienicznych i dnia codziennego, przyrządzała również posiłki. Aktualnie pan Piotr musi sam zadbać o przygotowywanie jedzenia. Dużą trudność sprawia mu dostosowanie jadłospisu do zaleceń dietetycznych oraz wybór produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie niskocholesterolowej.

Jest przeziębiony, czuje się osłabiony, ma gorączkę. Lekarz zlecił mu przyjmowanie leków, pozostanie w łóżku, spożywanie dużej ilości płynów i oklepywanie klatki piersiowej, ze względu na trudności z odkrztuszaniem wydzieliny zalegającej w drogach oddechowych.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- wykaz problemów osoby podopiecznej i planowanych działań opiekuna adekwatnych do problemów osoby podopiecznej,
- wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie niskocholesterolowej

oraz

przebieg mycia i oklepywania pleców osobie podopiecznej leżącej w łóżku, a następnie założenia kompresu żelowego zimnego na okolice stawu skokowego kończyny dolnej lewej osobie podopiecznej leżącej w łóżku.

Wykaz problemów osoby podopiecznej i planowanych działań opiekuna adekwatnych do problemów osoby podopiecznej	
Problemy osoby podopiecznej	Planowane działania opiekuna

Problemy osoby podopiecznej	Planowane działania opiekuna

Wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie niskocholesterolowej

Produkty spożywcze i potrawy zalecane w diecie niskocholesterolowej zaznacz w polach ☐ znakiem „X”

Lp.	Grupa produktów i potraw	Rodzaj produktu/potrawy
1.	Produkty zbożowe	☐ płatki owsiane ☐ krakersy ☐ pieczywo pszenne ☐ croissanty ☐ kasze gruboziarniste ☐ pieczywo z pełnego ziarna
2.	Nabiał	☐ mleko 1,5 % ☐ jogurt naturalny light ☐ ser pleśniowy ☐ ser żółty ☐ ser twarogowy chudy ☐ mleko skondensowane
3.	Potrawy i przetwory z warzyw i owoców	☐ zasmażana kapusta ☐ gotowana fasola ☐ pieczone jabłka ☐ brzoskwinie w syropie ☐ kiszone ogórki ☐ marynowana papryka
4.	Tłuszcze	☐ olej lniany ☐ masło ☐ smalec ☐ olej słonecznikowy ☐ margaryna twarda ☐ oliwa
5.	Zupy	☐ warzywna typu krem ☐ gulaszowa ☐ chłodnik z botwinki ☐ cebulowa zasmażana ☐ kalafiorowa zaprawiana mlekiem ☐ pomidorowa zaprawiana śmietaną

6.	Potrawy mięsne	☐ potrawka z królika ☐ pulpety cielęce ☐ duszona baranina z ziemniakami ☐ pieczona gęś z kaszą gryczaną ☐ smażona wątróbka z cebulą ☐ zapiekana pierś indyka z brokułami
7.	Potrawy bezmięsne	☐ racuchy z jabłkami ☐ ryż z warzywami ☐ placki ziemniaczane ☐ makaron razowy ze szpinakiem ☐ kluski leniwe z jogurtem i truskawkami ☐ omlet z pomidorami
8.	Desery i wyroby cukiernicze	☐ czekolada mleczna ☐ smoothie jagodowe z kiwi ☐ pączek z marmoladą ☐ lody na śmietanie ☐ sałatka owocowa ☐ mus truskawkowy