

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
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Diagnoza problemów i mocnych stron pani Anny Polańskiej</b>
<i>Zapisać są</i> <b>problemy uczestniczki (niekoniecznie w identycznym brzmieniu, pod warunkiem</b>	
R.1.1	<b>W zakresie zdolności do samodzielnego wykonywania czynności życia codziennego:</b> 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	<b>W zakresie umiejętności interpersonalnych, w tym komunikowania się oraz współpracy w grupie:</b> 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	<b>W zakresie opanowania umiejętności niezbędnych do podjęcia zatrudnienia z uwzględnieniem sprawności psychofizycznej, stopnia dojrzałości społecznej i zawodowej oraz sfery emocjonalno-motywacyjnej:</b> 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> <b>mocne strony uczestniczki (niekoniecznie w identycznym brzmieniu, pod</b>	
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
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Harmonogram treningów umiejętności z zakresu terapii zajęciowej dla pani Anny Polańskiej</b> <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</i> <b>treningu ruchowego</b> <i>zapisane są (niekoniecznie w identycznym brzmieniu pod</i>	

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

R.3.3	<p><b>cele szczegółowe zajęć:</b> Nabycie umiejętności przygotowania potraw; Opanowanie umiejętności korzystania z przepisów kulinarnych; Nabycie umiejętności: mycia; obierania; krojenia; ścierania surowców; Podtrzymywanie zainteresowań kulinarnych; Nabycie 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><b>urządzenia, przybory i akcesoria kuchenne, środki ochrony indywidualnej będące wyposażeniem pracowni kulinarnej:</b> 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><b>prawa uczestników</b> - 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><b>obowiązki uczestników:</b> 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><b>zasady bhp w zakresie higieny pracy:</b> 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><b>zasady bhp w zakresie bezpieczeństwa pracy:</b> 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>