

Nazwa kwalifikacji: **Świadczenie usług w zakresie terapii zajęciowej**
Symbol kwalifikacji: **MED.13**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut

MED.13-01-26.01-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 16 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. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami wykonania zadania na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
7. 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

Informacje o uczestniku zajęć	
Placówka: Środowiskowy Dom Samopomocy	Typ domu: A
Imię i nazwisko: Teresa Fic Wiek: 37 lat Płeć: Kobieta Adres zamieszkania: ul. Zielona 2/7, 50-132 Wrocław Data rozpoczęcia uczestnictwa w ŚDS: 01.03.2023 r.	
Opis sytuacji	
<ul style="list-style-type: none">• Od 17 lat choruje na schizofrenię prostą.• Posiada orzeczenie o niepełnosprawności w stopniu umiarkowanym.• Pozostaje pod stałą opieką psychiatryczną i pulmonologiczną.• Systematycznie przyjmuje zlecone leki.• Zmagają się z niedowagą i obniżonym łaknieniem.• Odżywia się nieregularnie.• Mieszka samotnie, prowadzi jednoosobowe gospodarstwo domowe.• Nie utrzymuje kontaktów z rodziną ani znajomymi.• Utrzymuje się z renty socjalnej oraz świadczeń z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej.• Nie lubi wykonywać czynności porządkowych.• Często jest smutna i przygnębiona.• Nie nawiązuje spontanicznie kontaktów z innymi uczestnikami, izoluje się, przejawia bierną postawę, ma trudności w podtrzymywaniu rozmowy.• Nie potrafi samodzielnie gotować.• Nie umie obsługiwać urządzeń kuchennych: miksera, blendera, kuchenki elektryczno-gazowej, piekarnika, zmywarki do naczyń.• Ma trudności z utrzymaniem higieny osobistej, często jest nieumyta i nieuczesana.• Nie zawsze dostosowuje ubiór do sytuacji oraz warunków atmosferycznych.• Nie dba o czystość i schludność ubioru.• Ma znaczne trudności w rozpoznawaniu wartości pieniądza.• Nie potrafi racjonalnie gospodarować pieniędzmi.• Ma zaległości w opłatach za: mieszkanie, media (prąd, gaz, woda), telefon.• Wykazuje trudności z racjonalnym planowaniem zakupów.• Nie zna cen produktów spożywczych i higienicznych.• Dokonuje nadmiernych i nieprzemyślanych zakupów.	
Zasoby i zainteresowania uczestniczki	
<ul style="list-style-type: none">• Regularnie uczęszcza na zajęcia środowiskowego domu samopomocy.• Jest absolwentką liceum plastycznego, pracowała w zakładzie poligraficznym.• Interesuje się malarstwem akrylowym i akwarelowym.• Chętnie bierze udział w zajęciach plastycznych oraz relaksacyjnych.• Lubi czytać poradniki dotyczące technik plastycznych i książki o słynnych malarzach.• Chętnie słucha muzyki klasycznej.• Z zaangażowaniem rozwiązuje zagadki i krzyżówki.• Chętnie bierze udział w spacerach.• Potrafi przygotować proste posiłki: kanapki, sałatki.	

Na podstawie opisu sytuacji opracuj:

- fragment indywidualnego planu postępowania wspierająco-aktywizującego. Zaplanuj:
 - 5 różnych celów szczegółowych z zakresu treningu gospodarowania własnymi środkami finansowymi, adekwatnych do problemów uczestniczki,
 - 5 różnych celów szczegółowych z zakresu umiejętności spędzania czasu wolnego, adekwatnych do zasobów i zainteresowań uczestniczki.
- plan zajęć terapeutycznych z zakresu treningu funkcjonowania w życiu codziennym. Do określonych celów terapeutycznych zaplanuj:
 - 10 różnych półtoragodzinnych konkretnych zajęć terapeutycznych (do każdego celu po 2),
 - 10 różnych materiałów lub narzędzi lub pomocy dydaktycznych zapewniających realizację zajęć (co najmniej 2 do każdego zajęć terapeutycznych).

Opracuj scenariusz zajęć terapeutycznych w pracowni kulinarnej. Tematem zajęć jest *Gotowanie zupy pomidorowej*. Celami terapeutycznymi zajęć są: *nabycie umiejętności gotowania zupy pomidorowej z wykorzystaniem podstawowych akcesoriów i narzędzi kuchennych oraz kształtowanie umiejętności wykonania czynności porządkowych*. Do realizacji planowanych zajęć należy uwzględnić składniki wymienione w Załączniku 1. *Lista składników potrzebnych do ugotowania zupy pomidorowej*. Czas trwania zajęć wynosi 2 godziny, przy czym część zasadnicza trwa 90 minut. Zajęcia będą odbywały się w grupie pięcioosobowej.

W scenariuszu uzupełnij metryczkę oraz zapisz:

- wyposażenie stanowiska do zajęć kulinarnych, zestaw zapewniający realizację zajęć, zawierający: sprzęt kuchenny (co najmniej 1), akcesoria i narzędzia kuchenne (co najmniej 4), przybory i środki do utrzymania czystości (co najmniej 5), środki ochrony osobistej (co najmniej 3) oraz pomoce dydaktyczne (co najmniej 3),
- czynności terapeuty (co najmniej po 4 w części wstępnej i końcowej zajęć),
- czynności terapeuty w części zasadniczej:
 - dla celu szczegółowego *nabycie umiejętności gotowania zupy pomidorowej z wykorzystaniem podstawowych akcesoriów i narzędzi kuchennych* zaplanuj co najmniej 8 czynności terapeuty, w tym 4 dotyczące posługiwania się akcesoriami i narzędziami kuchennymi oraz co najmniej 6 uwag lub zaleceń dotyczących przestrzegania zasad bhp podczas zajęć, specyficznych dla planowanych zajęć, adekwatnych do celu terapeutycznego,
 - dla celu szczegółowego *kształtowanie umiejętności wykonania czynności porządkowych* zaplanuj co najmniej 4 czynności terapeuty oraz co najmniej 3 uwagi lub zalecenia dotyczące przestrzegania zasad bhp podczas przebiegu zajęć, specyficzne dla planowanych zajęć, adekwatne do celu terapeutycznego.

Wszystkie czynności terapeuty należy zaplanować tak, aby w pełni zapewniały realizację tematu zajęć, a w części zasadniczej nie pomijały żadnego etapu gotowania zupy.

Opracuj szczegółowe zasady bezpiecznego posługiwania się kuchenką gazowo-elektryczną z iskrownikiem. Uwzględnij w nich zasady prawidłowego użytkowania urządzenia oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, które będą służyły uczestnikom zajęć w pracowni kulinarnej Środowiskowego Domu Samopomocy.

Zasady powinny obejmować następujące etapy:

1. Przygotowanie do gotowania.
2. Włączanie kuchenki.
3. Czynności podczas gotowania.
4. Zakończenie gotowania i wyłączenie urządzenia.

Załącznik 1. Lista składników potrzebnych do ugotowania zupy pomidorowej

Składniki:

- bulion drobiowy,
- przecier pomidorowy,
- marchew,
- pietruszka (korzeń),
- seler (korzeń),
- cebula,
- śmietana,
- oliwa lub masło,
- makaron lub ryż (opcjonalnie).

Przyprawy:

- sól,
- pieprz.

Do opracowania zadania wykorzystaj formularze zawarte w arkuszu egzaminacyjnym.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będzie 5 rezultatów:

- indywidualny plan postępowania wspierająco-aktywizującego dla Teresy Fic – fragment,
- plan zajęć terapeutycznych z zakresu treningu funkcjonowania w życiu codziennym dla Teresy Fic,
- scenariusz zajęć terapeutycznych w pracowni kulinarnej – część A,
- scenariusz zajęć terapeutycznych w pracowni kulinarnej – część B,
- szczegółowe zasady bezpiecznego posługiwania się kuchenką gazowo-elektryczną z iskrownikiem.

Indywidualny plan postępowania wspierająco-aktywizującego dla Teresy Fic – fragment

Trening gospodarowania własnymi środkami finansowymi

Cele szczegółowe

(co najmniej 5 różnych celów, adekwatnych do problemów uczestniczki)

Trening umiejętności spędzania czasu wolnego

Cele szczegółowe

(co najmniej 5 różnych celów, adekwatnych do zasobów i zainteresowań uczestniczki)

Plan zajęć terapeutycznych z zakresu treningu funkcjonowania w życiu codziennym dla Teresy Fic		
Cel terapeutyczny	Zajęcia terapeutyczne (co najmniej 10 różnych półtoragodzinnych, konkretnych zajęć, do każdego celu po 2)	Materiały lub narzędzia lub pomoce dydaktyczne (co najmniej 2 do każdego zajęć terapeutycznych)
	1.	1.
		2.
Nabycie umiejętności posługiwania się urządzeniami kuchennymi.	2.	1.
		2.
	1.	1.
		2.
Kształtowanie umiejętności planowania zakupów według potrzeb.	2.	1.
		2.

Cel terapeutyczny	Zajęcia terapeutyczne <i>(co najmniej 10 różnych półtoragodzinnych, konkretnych zajęć, do każdego celu po 2)</i>	Materiały lub narzędzia lub pomoce dydaktyczne <i>(co najmniej 2 do każdego zajęć terapeutycznych)</i>
Kształtowanie nawyku codziennego dbania o higienę osobistą.	1.	1.
	2.	2.
Kształtowanie nawyków i umiejętności codziennego dbania o wygląd zewnętrzny.	1.	1.
	2.	2.

Cel terapeutyczny	Zajęcia terapeutyczne <i>(co najmniej 10 różnych półtoragodzinnych, konkretnych zajęć, do każdego celu po 2)</i>	Materiały lub narzędzia lub pomoce dydaktyczne <i>(co najmniej 2 do każdego zajęć terapeutycznych)</i>
	1.	1.
	2.	2.
Nabywanie umiejętności przygotowania dań obiadowych.	2.	1.
		2.

Scenariusz zajęć terapeutycznych w pracowni kulinarnej – część A

Metryczka:

Imię, nazwisko i wiek uczestnika zajęć:

Placówka: Typ domu:

Temat zajęć: *Gotowanie zupy pomidorowej.*

Czas trwania zajęć:

Forma zajęć:

Cele terapeutyczne:

- Nabycie umiejętności gotowania zupy pomidorowej z wykorzystaniem podstawowych akcesoriów i narzędzi kuchennych.
- Kształtowanie umiejętności wykonania czynności porządkowych.

Wyposażenie stanowiska do zajęć kulinarnych

Sprzęt kuchenny
(co najmniej 1)

Akcesoria i narzędzia
kuchenne
(co najmniej 4)

<p>Przybory i środki do utrzymania czystości <i>(co najmniej 5)</i></p>	
<p>Środki ochrony osobistej <i>(co najmniej 3)</i></p>	
<p>Pomoce dydaktyczne <i>(co najmniej 3)</i></p>	

Scenariusz zajęć terapeutycznych w pracowni kulinarnej – część B

Część wstępna zajęć

Czas trwania:

Czynności terapeutyczne
(co najmniej 4)

Część zasadnicza zajęć

Czas trwania:

Cel terapeutyczny	Czynności terapeutyczne (co najmniej 8 czynności, w tym 4 dotyczące posługiwania się akcesoriami i narzędziami kuchennymi)	Uwagi lub zalecenia dotyczące przestrzegania zasad bhp podczas przebiegu zajęć (co najmniej 6 uwag lub zaleceń specyficznych dla planowanych zajęć, adekwatnych do celu terapeutycznego)
Nabycie umiejętności samodzielnego gotowania zupy pomidorowej z wykorzystaniem podstawowych akcesoriów i narzędzi kuchennych	1.	1.
	2.	2.
	3.	3.
	4.	4.

	Czynności terapeuty	Uwagi lub zalecenia dotyczące przestrzegania zasad bhp podczas przebiegu zajęć
5.		5.
6.		6.
7.		
8.		

Cel terapeutyczny	Czynności terapeuty (co najmniej 4)	Uwagi lub zalecenia dotyczące przestrzegania zasad bhp podczas przebiegu zajęć (co najmniej 3 uwagi lub zalecenia specyficzne dla planowanych zajęć, adekwatne do celu terapeutycznego)
Kształtowanie umiejętności wykonania czynności porządkowych.	1.	1.
	2.	2.
	3.	3.
	4.	

Część końcowa zajęć

Czas trwania:

Czynności terapeuty
(co najmniej 4)

**Szczegółowe zasady
bezpiecznego posługiwania się kuchenką gazowo-elektryczną z iskrownikiem**

1. Przygotowanie do gotowania:

2. Włączanie kuchenki:

3. Czynności podczas gotowania:

4. Zakończenie gotowania i wyłączenie urządzenia:

