

Nazwa kwalifikacji: **Świadczenie usług opiekuńczych**
Oznaczenie kwalifikacji: **MS.05**
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.

MS.05-01-22.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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 zapisz 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 zamieszczonych informacji o podopiecznej rozpoznaj jej problemy i potrzeby oraz zaplanuj działania opiekunki adekwatne do problemów i potrzeb podopiecznej. Dokonaj analizy produktów i potraw w wykazie produktów i potraw zalecanych i przeciwwskazanych w diecie łatwostrawnej (lekkostrawnej) oraz zakwalifikuj je jako zalecane lub przeciwwskazane zaznaczając „X” w odpowiednich polach.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj formularze zawarte w arkuszu egzaminacyjnym.

Na powierzchnię boczną podudzia (goleni) kończyny dolnej prawej fantomu osoby dorosłej załóż okład ciepły (rozgrzewający) na czyrak. Gotowość wykonania zabiegu zasygnalizuj przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki i rozpocznij pracę po uzyskaniu jego zgody.

Do wykonania zabiegu wykorzystaj sprzęt, materiały i przybory udostępnione na indywidualnym stanowisku egzaminacyjnym i w magazynie. Przekaż podopiecznej niezbędne informacje, traktując fantom jak autentyczną podopieczną. Podczas pracy przestrzegaj zasad i procedur wykonywania czynności oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. Po ukończeniu czynności uporządkuj stanowisko pracy.

Zabieg wykonaj na fantomie leżącym w łóżku w czasie nie dłuższym niż 30 minut. Po upływie tego czasu przewodniczący ZN przerwie Ci wykonanie zadania słowami „czas minął”.

Po zakończeniu pracy arkusz egzaminacyjny pozostaw na stanowisku.

Informacje o podopiecznej

69-letnia pani Stanisława Jeleń od dwunastu lat choruje na reumatoidalne zapalenie stawów. Mieszka sama w jednopokojowym mieszkaniu na parterze. Z powodu zmian chorobowych w stawach biodrowych pani Stanisława po mieszkaniu porusza się z pomocą balkonika, czasami trójnogu, potyka się o leżące w pokojach chodniki. Z dużym wysiłkiem sprząta i zmienia pościel. Jest przygnębiona, boi się skutków postępującej choroby. Większość dnia spędza w łóżku, oglądając w telewizji seriale i programy publicystyczne. Chętnie czyta literaturę faktu, narzeka na brak dostępu do nowości wydawniczych i gazet. Od czterech miesięcy nie wychodzi sama po zakupy, trudność sprawia jej umycie naczyń i przygotowywanie ciepłych posiłków. Leki, które wykupuje sąsiadka, przyjmuje systematycznie. Samodzielny dojazd na planowane wizyty lekarskie, badania diagnostyczne i zabiegi fizykoterapeutyczne jest dla podopiecznej niemożliwy.

U pani Stanisławy widoczne są deformacje rąk. Poranna sztywność stawów utrzymuje się około godziny. Zmiany zachodzące w stawach i ból utrudniają jej samodzielne czesanie włosów, ubieranie się, spożywanie posiłków, picie z filiżanki. Nie radzi sobie z kąpielą, obcinaniem paznokci i założeniem skarpet. Chodzi w przybrudzonych i pogniecionych ubraniach. Oprócz chwybaka nie ma żadnych sprzętów pomocniczych. Pani Stanisława ma zleconą przez lekarza dietę lekkostrawną, ale jej nie przestrzega; je tylko śniadania i kolacje. Skarży się na zmęczenie i niewyspanie z powodu bólów stawowych występujących w nocy. Zaniebuje wykonywanie ćwiczeń ruchowych. Na powierzchni bocznej (po stronie bocznej) prawego podudzia (prawej goleni) pojawił się czyrak. Lekarz zlecił wykonywanie, na rozwijający się czyrak, okładów ciepłych (rozgrzewających) z użyciem alkoholu etylowego.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 3 rezultaty:

- wykaz problemów i potrzeb podopiecznej,
- planowane działania opiekunki adekwatne do problemów i potrzeb podopiecznej,
- wykaz produktów i potraw zalecanych i przeciwwskazanych w diecie łatwostrawnej (lekkostrawnej) oraz

przebieg założenia okładu ciepłego (rozgrzewającego) na czyrak znajdujący się na powierzchni bocznej podudzia (goleni) kończyny dolnej prawej podopiecznej.

Wykaz problemów i potrzeb podopiecznej

Problemy podopiecznej	Potrzeby podopiecznej

Wykaz problemów i potrzeb podopiecznej

Problemy podopiecznej	Potrzeby podopiecznej

Planowane działania opiekunki adekwatne do problemów i potrzeb podopiecznej

--

Planowane działania opiekuna adekwatne do problemów i potrzeb podopiecznej

--

Wykaz produktów i potraw zalecanych i przeciwwskazanych w diecie łatwostrawnej (lekkostrawnej)

Grupa produktów, potraw	Nazwa produktu, potraw	Zalecane*	Przeciwwskazane*
Produkty zbożowe	kasze gruboziarniste		
	pieczywo razowe		
	pieczywo jasne		
	kasza manna		
	ryż		
Nabiał	jogurt niskotłuszczowy		
	biały ser chudy		
	sery pleśniowe		
	sery topione		
	mleko 2%		
Mięso i potrawy mięsne	pieś z kurczaka gotowana		
	pieś z kurczaka smażona		
	baranina		
	cielęcina		
	pasztet		
	kaczka		
	klopsy		
	królik		
	gęś		
Zupy	zaprawiane zasmażką		
	zaprawiane mlekiem		
	grochówka		
	jarzynowa		
	mleczne		
	flaki		
Desery i wyroby cukiernicze	ptysie z bitą śmietaną		
	pieczone jabłka		
	biszkopty		
	galaretki		
	faworki		
	pączki		
	kisiele		
	torty		

*każdy produkt i potrawę zakwalifikuj jako produkt zalecany lub przeciwwskazany zaznaczając X w odpowiednim polu