

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

Oznaczenie kwalifikacji: **SPO.02**

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.

SPO.02-01-22.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

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 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 informacji o osobie podopiecznej\* zawartych w arkuszu egzaminacyjnym sporządź wykaz problemów osoby podopiecznej związanych z jej stanem zdrowia i planowanych działań opiekuna wynikających ze zdiagnozowanych problemów, a następnie w wykazie produktów spożywczych i potraw zaznacz wyłącznie te, które są zalecane w diecie mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu.

Do opracowania zadania wykorzystaj formularze zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym.

Wykonaj mycie i oklepywanie pleców osobie leżącej w łóżku, a następnie załóż okład zimny (wysychający) z roztworu Altacetu na staw skokowy lewej kończyny dolnej osobie podopiecznej leżącej w łóżku. Czynności wykonaj na fantomie osoby dorosłej traktując go jako osobę podopieczną. Komunikuj się z osobą podopieczną cicho, by nie przeszkadzać innym zdającym.

*Przed przystąpieniem do wykonania czynności praktycznych, 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.*

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

72-letni pan Krzysztof Solski mieszka z 70-letnią żoną Jadwigą w domu jednorodzinnym, na peryferiach niewielkiego miasta. Ich dzieci i wnuki mieszkają za granicą, rzadko odwiedzają rodziców, ale codziennie telefonują do nich.

Szesnaście lat temu u pana Krzysztofa zdiagnozowano chorobę zwyrodnieniową stawów. Ograniczenia ruchów w stawach ramiennych, utrudniają mu w sposób znaczący wykonywanie czynności takich jak: mycie ciała, mycie głowy, czesanie się, ubieranie i rozbieranie się czy golenie.

Pięć tygodni temu podopieczny przeżył wszczepienie endoprotezy prawego stawu biodrowego. Rana pooperacyjna zagoiła się. Pan Krzysztof porusza się po mieszkaniu używając kul łokciowych, nie wychodzi z domu. Chodząc o kulach oszczędza operowaną kończynę, ale nadmiernie obciąża lewą kończynę dolną. Lekarz stwierdził uraz stawu skokowego lewej kończyny dolnej i zlecił nakładanie na ten staw okładów zimnych z roztworu Altacetu.

Pan Krzysztof 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 pan Krzysztof 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. Badania wykazały znacznie podwyższony poziom cholesterolu we krwi. W domu pan Krzysztof nie przestrzega zaleceń dietetycznych, nie mierzy systematycznie ciśnienia krwi, a leki nasercowe i obniżające poziom cholesterolu przyjmuje nieregularnie.

Przed tygodniem lekarz zdiagnozował u pana Krzysztofa zapalenie płuc i oprócz podawania koniecznych leków i pozostania w łóżku zalecił oklepywanie klatki piersiowej, ze względu na trudności z odkrztuszaniem wydzieliny zalegającej w drogach oddechowych.

Żona pana Krzysztofa również ma poważne problemy ze zdrowiem, często odczuwa zmęczenie, bóle i zawroty głowy. Pani Jadwiga nie jest w stanie pomóc mężowi przy kąpieli, myciu głowy czy goleniu.

Pomaga mu natomiast przy czesaniu, ubieraniu i rozbieraniu się, przygotowuje wszystkie posiłki, ale ma problem z dostosowaniem diety do zdiagnozowanych problemów męża. Podczas ostatniej wizyty pan Krzysztof razem z żoną poprosili opiekuna o wskazanie produktów spożywczych i potraw mających wpływ na obniżenie poziomu cholesterolu.

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

**Ocenie będą podlegać 2 rezultaty:**

- wykaz problemów osoby podopiecznej związanych z jej stanem zdrowia i planowanych działań opiekuna wynikających ze zdiagnozowanych problemów,
- wykaz produktów spożywczych i potraw, zalecanych w diecie mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu

oraz

przebieg mycia i oklepywania pleców osobie leżącej w łóżku i założenia okładu zimnego (wysychającego) z roztworu Altacetu na staw skokowy lewej kończyny dolnej osobie podopiecznej leżącej w łóżku.

**Wykaz problemów osoby podopiecznej związanych z jej stanem zdrowia i planowanych działań opiekuna wynikających ze zdiagnozowanych problemów**

Problemy osoby podopiecznej związane z jej stanem zdrowia	Planowane działania opiekuna, wynikające ze zdiagnozowanych problemów

Problemy osoby podopiecznej związane z jej stanem zdrowia	Planowane działania opiekuna, wynikające ze zdiagnozowanych problemów

**Wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie  
mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu**

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

6.	<b>Potrawy bezmięsne</b>	<input type="checkbox"/> racuchy <input type="checkbox"/> risotto warzywne <input type="checkbox"/> placki ziemniaczane <input type="checkbox"/> makaron razowy z warzywami <input type="checkbox"/> gotowane kluski ziemniaczane
7.	<b>Desery i wyroby cukiernicze</b>	<input type="checkbox"/> torty <input type="checkbox"/> kisiele <input type="checkbox"/> kremy <input type="checkbox"/> batony <input type="checkbox"/> galaretki <input type="checkbox"/> musy owocowe
8.	<b>Napoje</b>	<input type="checkbox"/> kakao <input type="checkbox"/> napoje czekoladowe <input type="checkbox"/> napoje mleczno-owocowe <input type="checkbox"/> kawa zbożowa z mlekiem <input type="checkbox"/> naturalne soki z owoców i warzyw

\* w polach  znakiem „x” zaznacz wyłącznie produkty i potrawy zalecane osobie podopiecznej w diecie mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu