

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:
Numer
zadania:

Świadczenie usług w zakresie terapii zajęciowej

Z.09

01

Kod arkusza: Z.09-01-01_zo

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1. Diagnoza funkcjonalna pani Julii Przybylskiej
Diagnoza sprawności fizycznej - zapisane (niekoniecznie w dosłownym brzmieniu, pod warunkiem poprawności merytorycznej)	
R.1.1	Problemy: przukurcz prawej ręki, spastyczność/wzmożone napięcie mięśniowe prawej ręki/ograniczenie ruchomości prawej ręki, problemy z sięganiem, chwytaniem przedmiotów prawą ręką, problemy z precyzyjnym operowaniem narzędziami, trudności/problemy w pokonywaniu dłuższych odległości/w chodzeniu na dłuższe dystanse, problemy z chodem, wyprostne ustawienie kończyny dolnej prawej, stopa w ustawieniu szpotawym, szybko się męczy, zaburzenia motoryki dużej, niechęć do zajęć ruchowych <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 4 problemy</i>
R.1.2	Potrzeby wymagające zaspokojenia w świetle zaistniałych problemów: zdrowia, ruchu, aktywności, rehabilitacji, sprawności <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisana jest co najmniej 1 potrzeba</i>
R.1.3	Zasoby: porusza się/przemieszcza się samodzielnie w pomieszczeniach/na krótkich dystansach, radzi sobie z wykonywaniem podstawowych czynności samoobsługowych, sprawna lewa ręka, zachowana częściowa zdolność operowania prawą ręką, jest osobą młodą <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 2 zasoby</i>
Diagnoza sprawności psychospołecznej wraz z diagnozą środowiskową - zapisane (niekoniecznie w dosłownym brzmieniu, pod warunkiem poprawności merytorycznej)	
R.1.4	Problemy: niepełnosprawność intelektualna w stopniu umiarkowanym, obniżony poziom samodzielności/zaradności osobistej, postawa roszczeniowa, domaga się pomocy w czynnościach, które mogłaby wykonać samodzielnie, niechęć/brak motywacji do samodzielności/do uczestnictwa/pomocy w pracach grupowych, brak identyfikacji z grupą/tożsamości grupowej, brak bliskich relacji z innymi uczestnikami warsztatów, rodzice spełniają wszystkie zachcianki córki/rozpieszczanie/nadopiekuńczość, wyręczają córkę we wszystkich czynnościach/wyręczanie przez rodziców, nie wyznaczają jej obowiązków/brak wyznaczonych obowiązków domowych, kształtują u córki postawę roszczeniową, uczestnicy warsztatów niechętnie wchodzą z nią w kontakty <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 problemów</i>
R.1.5	Potrzeby wymagające zaspokojenia w świetle zaistniałych problemów: stymulowania/rozwoju funkcji poznawczych, samodzielności, samostanowienia, zaradności osobistej, akceptacji, uznania, szacunku, przynależności, relacji/kontaktów społecznych, bliskości, miłości, przyjaźni, bezpieczeństwa, samorealizacji, realizacji zainteresowań, rozwoju osobistego <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 potrzeby</i>
R.1.6	Zasoby: umiejętność czytania, pisanie, liczenia, wiedza ogólna zgodna z programem szkoły, ukończona szkoła w specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym/świeżo zdobyta wiedza, umiejętności szkolne, interesuje się czasopismami/programami dotyczącymi dbania o zdrowie, urodę, gotowaniem, ma zainteresowania/hobby, jest uczestnikiem warsztatów terapii zajęciowej/jest objęta programem terapeutycznym WTZ, rodzice regularnie dowożą córkę na zajęcia/wysoka frekwencja w WTZ, pełna rodzina, rodzice zaangażowani/kochający/dbający o córkę <i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 4 zasoby</i>
R.2	Rezultat 2. Tygodniowy plan zajęć terapeutycznych dla pani Julii Przybylskiej
Cele szczegółowe - zapisane (niekoniecznie w dosłownym brzmieniu, pod warunkiem poprawności merytorycznej)	

R.2.1	<p>Zajęcia ruchowe: poprawa kondycji fizycznej/sprawności, usprawnienie/poprawa motoryki, poprawa koordynacji wzrokowo-ruchowej/ruchowej, zwiększenie zakresu ruchomości stawów, rozciągliwości mięśni, poprawa wydolności/wytrzymałości, ograniczenie męczliwości, poprawa wydolności oddechowej, chodu/przemieszczania się, sięgania, chwytu, ruchów celowych/precyzyjnych dłoni, palców, kończyn górnych/zdolności manualnych, ograniczenie spastyczności/wzmożonego napięcia, zniesienie ograniczeń ruchowych/wzmożonego napięcia, wzrost umiejętności współpracy w grupie, odprężenie, zaspokojenie potrzeby ruchu/aktywności fizycznej, wzrost motywacji do aktywności (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 cele szczegółowe</i></p>
R.2.2	<p>Trening kulinarny: wzrost umiejętności współpracy w grupie, nabycie/wzrost umiejętności gotowania/pieczenia/wykonania określonej potrawy (lub zapisana nazwa konkretnej potrawy), nabycie/wzrost wiedzy o zasadach zdrowego odżywiania, wartości odżywczej produktów/na temat zdrowego odżywiania, profilaktyki chorób, zwiększenie/nabycie umiejętności planowania posiłków zgodnie z zasadami zdrowego żywienia/tworzenia jadłospisu, zapisania, wykonania przepisu, wzrost umiejętności przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, nabycie umiejętności mycia, krojenia, siekania, obierania, tarcia, obróbki termicznej (lub innej czynności kulinarnej) żywności, nabycie umiejętności/opanowanie obsługi urządzenia kuchennego (lub zapisane konkretne urządzenie typu: robot kuchenny, kuchnia elektryczna, zmywarka, mikrofalówka, czajnik, blender, wyciskarka soków), wzrost umiejętności nakrywania do stołu/postugiwania się narzędziami kuchennymi typu sztucce, nóż, obierak, tarka, przyswojenie zasad zachowania przy stole, wzrost motywacji do rozwijania samodzielności w czynnościach praktycznych/życia codziennego, usprawnienie motoryki, koordynacji wzrokowo-ruchowej, ruchów precyzyjnych, zniesienie nadmiernego napięcia mięśniowego, zaspokojenie potrzeby samodzielności, zaradności osobistej, samorealizacji, wzrost motywacji do pracy grupowej/na rzecz uczestników WTZ (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 cele szczegółowe</i></p>
R.2.3	<p>Trening porządkowy: wzrost umiejętności sprzątania, obsługi sprzętu domowego użytku (lub zapisana nazwa sprzętu typu: odkurzacz, pralka, zmywarka, myjka do okien, żelazko), nabycie/wzrost umiejętności wykonywania czynności porządkowych typu mycie, ścieranie, polerowanie, zamiatanie, zmywanie, nabycie/wzrost umiejętności korzystania ze środków czystości/porządkowych/chemii gospodarstwa domowego (lub zapisany konkretny środek typu płyn, mleczko) zgodnie z zasadami bhp, nabycie nawyku dbania o estetykę otoczenia, ukształtowanie potrzeb estetycznych, wzrost wiedzy na temat profilaktyki chorób, wzrost motywacji do rozwijania samodzielności/zaradności w czynnościach praktycznych/życia codziennego, usprawnienie motoryki, koordynacji wzrokowo-ruchowej, ruchów precyzyjnych, zaspokojenie potrzeby samodzielności, zaradności osobistej, wzrost motywacji do pracy grupowej/na rzecz uczestników WTZ (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 cele szczegółowe</i></p>
R.2.4	<p>Trening umiejętności interpersonalnych: wzrost umiejętności/motywacji do nawiązania/podtrzymania relacji społecznych/interpersonalnych/koleżeńskich, wzrost umiejętności komunikacji w grupie, autoprezentacji, wzrost umiejętności stosowania zasad współżycia społecznego, kultury osobistej, rozwiązywania konfliktów, asertywności, wzrost tożsamości grupowej/poczucia odpowiedzialności za działania grupowe, wzrost umiejętności współpracy, nabycie umiejętności mówienia o swoich problemach/mocnych stronach, wzrost umiejętności rozpoznawania/nazywania emocji, radzenia sobie z emocjami/stresem/w sytuacjach trudnych, wzrost motywacji do udziału w zajęciach/w życiu społeczności WTZ, poprawa samopoczucia, ograniczenie/eliminacja postawy roszczeniowej/wyręczania się innymi, zaspokojenie potrzeb równowagi psychicznej/zdrowia psychicznego, przyjaźni, kontaktów społecznych/ interpersonalnych/uczestnictwa w życiu społecznym, szacunku, uznania, aktywności, bezpieczeństwa, akceptacji, poszanowania godności osobistej, przynależności, miłości (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 cele szczegółowe</i></p>

Czynności w zakresie planowanych zajęć	
R.2.5	<p>Zajęcia ruchowe: rzucanie, odbijanie, chwytanie, turlanie, celowanie, przekładanie, manipulowanie, podnoszenie, gimnastyka poranna, ćwiczenia ogólnorozwojowe, ćwiczenia sprawności manualnej, ćwiczenia rozciągające, wolne, z oporem/wzmacniające, korekcyjne, równoważne, oddechowe, z wykorzystaniem przyborów (lub zapisany konkretny przybór typu: szarfa, woreczek, piłka, kręgle, bulle, przeplatanka motoryczna, labirynt, wieża motoryczna, tablica do ćwiczeń manualnych, drabinki, rowerek, bieżnia, steper, rotor, wiosła, z chustą Klanza, dart/rzutki, piłkarzyki), zabawy/gry ruchowe, zespołowe, spacer (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 czynności</i></p>
R.2.6	<p>Trening kulinarny: nauka/pokaz/ćwiczenie czynności typu wybieranie, krojenie, siekanie, obieranie, mycie, tarcie określonych produktów spożywczych, nauka/pokaz/obsługa (lub wymienione etapy obsługi) kuchni, mikrofalówki, robota kuchennego, zmywarki, przygotowanie kanapek, zupy, przystawki/dania głównego/deseru (lub zapisana nazwa potrawy), pogadanka/prezentacja dotycząca zasad zdrowego odżywiania, chorób dietozależnych, wartości odżywczej produktów, obróbki/przechowywaniu żywności, przygotowanie jadłospisu, przepisu, nauka korzystania z przepisów kulinarnych, nakrywanie do stołu, ćwiczenie kulturalnego zachowania przy stole, wyjście do kawiarni/restauracji (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 czynności</i></p>
R.2.7	<p>Trening porządkowy: nauka/pokaz/ćwiczenie/wykonywanie czynności typu sprzątanie, mycie okien, pranie, prasowanie, mycie, ścieranie, polerowanie, segregowanie, porządkowanie, układanie, zmiatanie, ćwiczenie użycia ścierki, mopa, szczotki do zmiatania, środków chemii gospodarczej, pogadanka/prezentacja/omówienie celowości wykonywania porządków/profilaktyki chorób/zasad korzystania ze środków czystości/porządkowych/chemii gospodarstwa domowego, ćwiczenie/opanowanie obsługi pralki automatycznej, żelazka, odkurzacza, zmywarki, myjki do okien (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 czynności</i></p>
R.2.8	<p>Trening umiejętności interpersonalnych: pogadanka, dyskusja, rozmowa terapeutyczna, gry/zabawy interpersonalne, ćwiczenie, omówienie, analizowanie, odgrywanie scenek, "burza mózgów" dotyczące: umiejętności interpersonalnych, nawiązywania, podtrzymywania rozmowy/kontaktów społecznych, asertywności, wyrażania emocji, komunikowania się, modyfikowania niepożądanych zachowań, przestrzegania norm i zasad społecznych, zmniejszania napięcia psychicznego, adekwatnej samooceny, radzenia sobie w sytuacjach trudnych/ze stresem, nauka autoprezentacji, poszanowania praw osobistych, profilaktyki przemocy, ograniczenia postawy rodzzeniowej, współpracy w grupie (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisanych jest co najmniej 5 czynności</i></p>
R.3	Rezultat 3. Scenariusz zajęć terapeutycznych w pracowni kulinarnej
Zapisane (niekoniecznie w dosłownym brzmieniu, pod warunkiem poprawności merytorycznej)	
R.3.1	<p>Czas zajęć: nie więcej niż 120 minut/2 godziny (nie mniej niż 45 minut) oraz zapisany czas poszczególnych części zajęć, gdzie suma jest tożsama z zapisanym czasem, a najdłuższą część stanowi część właściwa zajęć</p>
R.3.2	<p>Metoda i technika zajęć: ergoterapia/socjoterapia oraz trening kulinarny/kulinoterapia/zajęcia kulinarne/warsztaty kulinarne/trening umiejętności/czynności życia codziennego</p>

R.3.3	<p>Cele szczegółowe zajęć: wzrost umiejętności kulinarnych, porządkowych, wzrost/nabycie umiejętności przygotowania prostych posiłków/sałatki/sałatki jarzynowej, wzrost/nabycie umiejętności korzystania z przepisów kulinarnych/czytania przepisu ze zrozumieniem/wykonania przepisu, wzrost/nabycie umiejętności mycia, obierania, gotowania, krojenia, ścierania, mieszania, doprawiania, wzrost/nabycie wiedzy na temat produktów spożywczych (lub zapisany konkretny produkt), zasad obróbki, przechowywania żywności, zasad zdrowego żywienia, wartości odżywczych produktów spożywczych/ potraw, zasad bezpiecznego korzystania ze sprzętu gospodarstwa domowego/narzędzi, ostrzy, wzrost/nabycie umiejętności obsługi sprzętu gospodarstwa domowego/urządzeń kuchennych typu kuchenka, czajnik, robot kuchenny, blender, zmywarka, wzrost umiejętności podawania potraw/nakrywania i dekoracji stołu/zachowania się przy stole, wzrost umiejętności posługiwania się sztućcami, wzrost umiejętności utrzymywania porządku/higieny podczas pracy z żywnością, nabycie nawyku higienicznego przygotowania posiłku, wzrost sprawności manualnej/z zakresu motoryki małej, wzrost umiejętności wykonywania czynności precyzyjnych, wzmocnienie funkcji sensomotorycznych, usprawnienie koordynacji wzrokowo-ruchowej, wzrost motywacji do współdziałania/interakcji społecznych/w grupie, wzrost umiejętności współpracy, komunikowania się, podniesienie poczucia własnych kompetencji/umiejętności/wartości, zaspokojenie potrzeb przynależności, uznania, samorealizacji, samodzielności (lub inne, pod warunkiem poprawności merytorycznej)</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 cele</i></p>
R.3.4	<p>Narzędzia, środki, materiały, produkty spożywcze: fartuch ochronny, czepek, rękawiczki, rękawice kuchenne, miska, łyżka, tarka, nóż, obierak, widelec, deska do krojenia, talerze/miseczki, sitko, garnek, ścierka, gazeta, kosz na śmieci, kuchnia, zmywarka, robot kuchenny, szatkownica, kostka do zmywarki, wyposażenie ułatwiające osobom niepełnosprawnym przygotowywanie posiłków (narzędzia w pogrubionych trzonkami, ograniczniki na talerz, przysawki), plansze zawierające skład poszczególnych produktów spożywczych, książki/broszury kucharskie, wydruk przepisu</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisany jest fartuch ochronny oraz co najmniej 3 narzędzia/urządzenia/środki/materiały</i></p>
R.3.5	<p>Narzędzia, środki, materiały, produkty spożywcze: marchew, por, seler, pietruszka, papryka, natka, jabłko, jajko, ziemniak, ogórek, majonez, olej, musztarda, cytryna, ocet, groszek, kukurydza, cebula, czosnek, sól, pieprz</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 4 nazwy produktów spożywczych</i></p>
Czynności terapeuty	
R.3.6	<p>Część wstępna: przywitanie się z uczestnikami, przedstawienie tematu zajęć, celu, korzyści, które z nich wynikają, motywowanie/zachęcenie do aktywnego udziału w zajęciach, zapoznanie z warsztatem pracy podczas zajęć/używanyimi narzędziami, ustalenie/przypomnienie zasad bezpieczeństwa/zasad współpracy podczas zajęć, wyznaczenie stanowisk pracy uczestnikom, zaproszenie/zachęcenie do pracy</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są o najmniej 3 czynności</i></p>
R.3.7	<p>Część właściwa: omówienie produktów spożywczych wykorzystanych do przygotowania sałatki jarzynowej, wartości odżywczej, zasad zdrowego żywienia, zasad obróbki, treści przepisu, pokaz plansz edukacyjnych, przeglądanie/analiza książki kucharskiej/przepisów; wydanie polecenia wykonania, objaśnienie, pokaz czynności typu założenie odzieży ochronnej/fartucha/czepka/rękawic, wybranie produktów/wyjęcie z lodówki, przygotowanie narzędzi do pracy, umycie produktów spożywczych (lub zapisane konkretne nazwy), obieranie, gotowanie, krojenie, tarcie, wsypywanie, mieszanie, doprawianie, wyznaczenie zadań poszczególnym uczestnikom zajęć, przypominanie o zasadach higieny i bezpieczeństwa; motywowanie/zachęcanie do wykonywania zadań, chwalenie</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są o najmniej 4 czynności</i></p>

R.3.8	<p>Część końcowa: polecenie/objaśnienie/pokaz czynności typu sprzątanie miejsca pracy/ stanowisk, mycie narzędzi, odłożenie narzędzi na miejsce, umycie/starcie stołu, umycie rąk, nasmarowanie dłoni kremem, zdjęcie odzieży ochronnej, wykonanie fotografii potrawy, nakrycie do stołu, degustacja, podsumowanie/rozmowa na temat zajęć, czego się nauczyli, co sprawiało im trudności, czy wykorzystują te umiejętności w życiu, co im się podobało, podziękowanie, pochwalenie za wspólną pracę, za aktywność, zaangażowanie, zapytanie, czego chcieliby się dalej uczyć na zajęciach w pracowni kulinarnej</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są o najmniej 3 czynności</i></p>
R.4	Rezultat 4: Propozycja regulaminu pracowni kulinarnej
Zapisane (nie konieczne w dosłownym brzmieniu, pod warunkiem poprawności merytorycznej)	
R.4.1	<p>Prawa uczestników - Każdy uczestnik zajęć ma prawo: brać udział w zajęciach przewidzianych indywidualnym programem rehabilitacji, korzystać z wyposażenia, materiałów i narzędzi dostępnych w pracowni kulinarnej, prosić o pomoc w sytuacjach problemowych, zgłaszać wszelkie uwagi dotyczące przebiegu/realizacji zajęć, tematyki zajęć, zabierać głos/wypowiadać się, proponować własne pomysły/rozwiązania, do traktowania z poszanowaniem godności osobistej/szacunkiem, wolnego od krytyki/obrażania, do wykonania pracy w swoim tempie</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są co najmniej 3 prawa</i></p>
R.4.2	<p>Obowiązki uczestników - Każdy uczestnik ma obowiązek: przychodzić punktualnie na zajęcia, wykonywać polecenia terapeuty, stosować się do/przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, korzystać z urządzeń elektrycznych wyłącznie pod nadzorem terapeuty, zachować szczególną ostrożność w posługiwaniu się ostrymi narzędziami, sprzętem elektrycznym, nie wychodzić z pracowni bez poinformowania/zezwolenia terapeuty, wykorzystywać materiały oszczędnie, zgodnie z przeznaczeniem, dbać o wyposażenie pracowni, zgłosić każdy wypadek, usterkę/wadę sprzętu terapeutycznego, dbać o porządek/ład w pracowni, porządkować pracownię po zakończonych zajęciach</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są o najmniej 3 obowiązki</i></p>
R.4.3	<p>Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy: wszystkie czynności należy wykonywać za wiedzą/pod kierunkiem terapeuty, przed przystąpieniem do zajęć/w ich trakcie należy umyć ręce, przed przystąpieniem do zajęć należy zgłosić wszelkie objawy infekcji/niedyspozycji, przed rozpoczęciem zajęć należy wywietrzyć pracownię, należy stosować odpowiednie środki ochrony osobistej (lub zapisane konkretny środek typu: fartuch, czepek, rękawiczki, rękawice ochronne), w pracowni obowiązuje zakaz palenia papierosów, spożywania alkoholu, używania otwartego ognia, należy dbać o ład/porządek w pracowni/na stanowisku pracy, należy dbać o suchość/czystość podłogi, narzędzia/urządzenia po wykonaniu pracy należy oczyścić/odłożyć na wyznaczone miejsce</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są o najmniej 3 zasady</i></p>
R.4.4	<p>Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy: uczestnicy mogą korzystać z narzędzi ostrych/urządzeń elektrycznych tylko po przeszkoleniu w zakresie ich użytkowania, zawsze w obecności prowadzącego, należy zapoznać się z instrukcją obsługi urządzeń, przestrzegać instrukcji, urządzenia podłącza do prądu prowadzący lub uczestnik pod nadzorem prowadzącego, w czasie pracy na urządzeniu elektrycznym osoby obserwujące /przebywające w pobliżu zobowiązane są do zachowania bezpiecznej odległości/nie rozpraszania uwagi osoby wykonującej pracę, obsługujący urządzenie przed podjęciem pracy musi sprawdzić stan techniczny, zadbać o prawidłowe, bezpieczne ustawienie narzędzia/podłączenie do prądu, urządzenia/narzędzia można używać tylko zgodnie z ich przeznaczeniem, przy wystąpieniu nieprawidłowości w pracy urządzenia należy natychmiast przerwać pracę, zgłosić usterkę terapeutycznemu, wszystkie prace należy wykonywać z zachowaniem środków bezpieczeństwa, zakaz zdejmowania osłon z urządzeń</p> <p><i>Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli zapisane są o najmniej 2 zasady</i></p>