

Nazwa kwalifikacji: **Świadczenie usług medyczno-pielęgnacyjnych i opiekuńczych osobie chorej i niesamodzielnej**

Oznaczenie kwalifikacji: **MED.14**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

MED.14-03-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 5 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

Zapoznaj się z informacjami o pacjentce i wykonaj kolejno na fantomie osoby dorosłej leżącej w łóżku (nie markuj wykonania!):

- wymianę jednoczęściowego worka stomijnego,
- mycie krocza, pośladków oraz zmianę pieluchomajtek.

Traktuj fantom jak pacjentkę, niezbędne informacje przekazuj cicho, tak, aby nie przeszkadzać innym zdającym.

Uwaga! *Przed przystąpieniem do wymiany worka stomijnego zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do wykonania tego zadania. Po uzyskaniu zgody przewodniczącego ZN przystąp do wykonania zadania w obecności egzaminatora.*

Wszystkie czynności na fantomie wykonaj w czasie nie dłuższym niż 30 minut. Po upływie tego czasu przewodniczący ZN przerwie Ci wykonywanie czynności słowami „czas minął” oznaczającymi zakończenie procesu oceny przez egzaminatora.

Zadanie wykonaj zgodnie z zasadami i procedurami, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomię pracy.

Materiały, przybory, środki i sprzęt niezbędne do wykonania zadania znajdują się w magazynie.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy.

Wypełnij indywidualną kartę pielęgnacji i zabiegów medycznych. Datę i godziny wpisz zgodnie ze stanem faktycznym w dniu egzaminu. Na potrzeby egzaminu w miejscach na podpis lub dane osoby wykonującej należy wpisać XX YY.

Zapisz procedurę oznaczenia glikemii we krwi włośniczkowej oraz uzupełnij wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie bogatoresztkowej u pacjentki z cukrzycą, zaznaczając znakiem X wyłącznie produkty i potrawy zalecane dla pacjentki.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu pracy arkusz egzaminacyjny zostaw na stoliku.

Informacje o pacjentce*

Pani Grażyna Figielska (PESEL 48022211121) chorująca na cukrzycę została przyjęta na oddział wewnętrzny z powodu zaostrzenia objawów przewlekłej obturacyjnej choroby płuc. U pacjentki występuje duszność wysiłkowa. Cały czas przebywa w łóżku i nie jest w stanie samodzielnie wykonać czynności samoobsługowych. Z powodu znacznego nietrzymania moczu ma założone pieluchomajtki. Przed czterema laty u pacjentki zdiagnozowano nowotwór jelita grubego i wyłoniono stomię. W ostatnich dniach skarży się na wzdęcia i bóle brzucha. Lekarz zalecił dietę bogatoresztkową.

**dane pacjentki i informacje o niej są fikcyjne i zostały przygotowane na potrzeby egzaminu*

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 3 rezultaty:

- indywidualna karta pielęgnacji i zabiegów medycznych,
- procedura oznaczenia glikemii we krwi włośniczkowej,
- wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie bogatoresztkowej u pacjentki z cukrzycą,

oraz

przebieg wymiany jednoczęściowego worka stomijnego pacjentce leżącej w łóżku oraz mycia krocza, pośladków oraz zmiany pieluchomajtek pacjentce leżącej w łóżku.

Indywidualna karta pielęgnacji i zabiegów medycznych

Imię i nazwisko: PESEL:

Oddział/placówka:

Zabiegi higieniczne, pielęgnacyjne i medyczne

Data wykonania	Godzina wykonania	Rodzaj zabiegu, czynności	Podpis*

* na potrzeby egzaminu w miejscu „Podpis” należy wpisać XX YY

Procedura oznaczenia glikemii we krwi włośniczkowej

(działania opiekuna medycznego dotyczące pacjenta, sprzętu oraz przebiegu wykonania zabiegu)

1. Przed badaniem (zapisz co najmniej 6 czynności z uwzględnieniem kolejności działań):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Podczas badania (zapisz co najmniej 4 czynności z uwzględnieniem kolejności działań):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Po badaniu (zapisz co najmniej 5 czynności z uwzględnieniem kolejności działań):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych w diecie bogatoresztkowej u pacjentki z cukrzycą

zaznacz w polach znakiem „X” wszystkie produkty i potrawy zalecane dla pacjentki

Lp.	Grupa produktów i potraw	Rodzaj produktu i potrawy*
1.	Produkty zbożowe	<input type="checkbox"/> płatki owsiane <input type="checkbox"/> pieczywo pszenne <input type="checkbox"/> pieczywo razowe <input type="checkbox"/> rogaliki francuskie <input type="checkbox"/> bułki maślane <input type="checkbox"/> kasza gryczana niepalona <input type="checkbox"/> kasza jęczmienna pęczak <input type="checkbox"/> ryż biały
2.	Mleko i produkty mleczne	<input type="checkbox"/> mleko 2% <input type="checkbox"/> mleko skondensowane 7% <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"/> ser żółty <input type="checkbox"/> kefir <input type="checkbox"/> sery topione
3.	Mięso	<input type="checkbox"/> indyk <input type="checkbox"/> kurczak <input type="checkbox"/> wieprzowina <input type="checkbox"/> baranina <input type="checkbox"/> sarnina
4.	Tłuszcze	<input type="checkbox"/> olej sojowy <input type="checkbox"/> smalec <input type="checkbox"/> masło <input type="checkbox"/> margaryna twarda <input type="checkbox"/> oliwa z oliwek
5.	Potrawy bezmięsne	<input type="checkbox"/> racuchy z mąki pszennej <input type="checkbox"/> risotto z ryżu brązowego z warzywami <input type="checkbox"/> placki ziemniaczane <input type="checkbox"/> gotowane kluski ziemniaczane <input type="checkbox"/> makaron razowy z warzywami <input type="checkbox"/> bakłażan zapiekany z warzywami
6.	Napoje	<input type="checkbox"/> kakao <input type="checkbox"/> napoje czekoladowe <input type="checkbox"/> niegazowana woda mineralna <input type="checkbox"/> mocna herbata <input type="checkbox"/> kawa zbożowa <input type="checkbox"/> herbaty ziołowe