

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2017



Nazwa kwalifikacji: **Udzielanie pomocy i organizowanie wsparcia osobie niepełnosprawnej**
Oznaczenie kwalifikacji: **Z.08**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

Z.08-01-18.01

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

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 przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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 zapisze 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 zamieszczonego fragmentu wywiadu środowiskowego dotyczącego podopiecznej:

- rozpoznaj problemy i potrzeby podopiecznej,
- określ działania wspierające podopieczną,
- z zaproponowanych produktów spożywczych i potraw wybierz te, które są zalecane dla podopiecznej w diecie obniżającej poziom cholesterolu.

Formularze do wypełnienia zamieszczono w arkuszu egzaminacyjnym.

Założ podopiecznej zimny okład z roztworu płynu Burowa na obrzęk znajdujący się na powierzchni bocznej prawego uda. Przed przystąpieniem do wykonania okładu zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu ZN gotowość do wykonania zabiegu. Po uzyskaniu zgody Przewodniczącego ZN, przystąp do pracy wykorzystując sprzęt, materiały i środki udostępnione na stanowisku egzaminacyjnym i w magazynie. Zadanie wykonaj na fantomie osoby dorosłej w czasie nie dłuższym niż 40 minut. Po przekroczeniu tego czasu Przewodniczący ZN skieruje komunikat „czas minął” oznaczający zakończenie procesu oceny przez egzaminatora.

Postępuj zgodnie z procedurami, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy, a arkusz egzaminacyjny z wypełnioną dokumentacją pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

FRAGMENT WYWIADU ŚRODOWISKOWEGO PRACOWNIKA SOCJALNEGO

I. DANE OSOBY Z KTÓRĄ PRZEPROWADZONO WYWIAD		
1.	Nazwisko	<i>Pawińska</i>
2.	Imię	<i>Maria Antonina</i>
3.	Data i miejsce urodzenia	<i>20.10.1946 Krosno</i>
4.	Seria i numer dokumentu potwierdzającego tożsamość	<i>ACJ 978349</i>
5.	PESEL	<i>46102012369</i>
6.	Adres zameldowania/pobytu	<i>35-005 Rzeszów, ul. Bieszczadzka 12</i>
7.	Dotychczasowe świadczenie	<i>Emerytura pracownicza</i>
8.	Dochód rodziny – netto	<i>4116,56 zł</i>
9.	Dochód na osobę w rodzinie	<i>2058,28 zł</i>
II. OPIS SYTUACJI PODOPIECZNEGO		
10.	Sytuacja rodzinna	<i>Mieszka wspólnie z 73-letnim mężem, emerytowanym strażakiem. Dwoje dorosłych dzieci – mieszkają za granicą, odwiedzają rodziców raz do roku. Bieżący kontakt z rodzicami utrzymują za pomocą poczty elektronicznej i telefonu. Mąż Edward 5 lat temu miał usuniętą jedną nerkę, przebył terapię przeciwnowotworową. Obecnie czuje się dobrze, jest pod stałą opieką lekarza nefrologa.</i>
11.	Sytuacja mieszkaniowa	<i>Dom jednorodzinny – piętrowy, na przedmieściach miasta, z dużym ogrodem, prąd, woda, gaz, centralne ogrzewanie gazowe. W domu na parterze znajdują się 2 pokoje, kuchnia i toaleta, a na piętrze –sypialnia i łazienka.</i>
12.	Sytuacja zawodowa	<i>Emerytowana nauczycielka języka rosyjskiego</i>
13.	Sytuacja zdrowotna	<i>Podopieczna od 20 lat cierpi na chorobę zwyrodnieniową stawów, ma ograniczenia ruchów rąk w stawach barkowych będące wynikiem przewlekłego procesu zwyrodnieniowego; dotyczy to szczególnie unoszenia rąk podczas ubierania i rozbierania się. Ma znacznie podwyższony poziom cholesterolu w surowicy krwi. Nieregularnie przyjmuje leki obniżające poziom cholesterolu.</i> <i>5 tygodni temu przebyła wszczępienie protezy prawego stawu biodrowego. Rana pooperacyjna zagoiła się, lecz w jej okolicy utrzymuje się obrzęk tkanek i ból. Z tego powodu ma zlecone leki przeciwbólowe oraz okłady zimne z roztworu płynu Burowa na obrzęk znajdujący się na prawym udzie.</i> <i>Podopieczna ma zaleconą rehabilitację ruchową 2 razy dziennie. Codziennie rano do domu przychodzi rehabilitantka i prowadzi z panią Marią ćwiczenia usprawniające. Z powodu bólu podopieczna unika wielu ćwiczeń, po południu nie wykonuje zaleconych ćwiczeń usprawniających. Efektem są małe postępy w rehabilitacji. Podczas pobytu w szpitalu odbyła się konsultacja z lekarzem i dietetykiem, którzy wydali zalecenia dotyczące sposobu odżywiania.</i>

14.	Pozostałe informacje	Po mieszkaniu porusza się samodzielnie za pomocą kul łokciowych. Jest jednak mało aktywna ruchowo, rzadko wychodzi poza dom. Mebel w pokoju zostały dostosowane do potrzeb podopiecznej będącej po operacji wszczepienia endoprotezy stawu biodrowego. W łazience do kąpieli służy wanna z nakładanym siedziskiem. Jest zamontowana poręcz i uchwyty, a przy wannie znajduje się podnóżek. Podopieczna przez cały dzień zajmuje się robótkami ręcznymi – haftuje oraz szydełkiem wykonuje serwety czy ozdoby choinkowe. Marzy o wystawieniu swoich prac. Państwo Pawińscy w przeszłości lubili chodzić do kina i teatru. Mają grono przyjaciół z czasów swojej młodości i pracy, którzy jednak rzadko ich odwiedzają; obecnie przeważają rozmowy przez telefon. Pani Maria coraz bardziej traci wiarę w pełne wyleczenie i sprawność. Odczuwa samotność, tęskni za dziećmi oraz spotkaniami z przyjaciółmi. Utrzymaniem porządku w domu, robieniem zakupów, przygotowywaniem posiłków i załatwianiem spraw urzędowych zajmuje się mąż.
III. POTRZEBY I OCZEKIWANIA ZGŁOSZONE PODCZAS WYWIADU		

Podpis pracownika socjalnego:

Anna Kowalska

Podpis osoby, z którą przeprowadzono wywiad:

Maria Antonina Pawińska

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 min.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- problemy i potrzeby podopiecznej zawarte w Planie opieki dla podopiecznej,
- działania wspierające podopieczną zawarte w Planie opieki dla podopiecznej,
- wykaz produktów spożywczych i potraw zalecanych podopiecznej w diecie mającej na celu obniżenie poziomu cholesterolu

oraz

przebieg założenia zimnego okładu z roztworu płynu Burowa na obrzęk znajdujący się na powierzchni bocznej prawego uda podopiecznej.

Plan opieki dla podopiecznej

Problemy podopiecznej	Potrzeby podopiecznej	Działania wspierające podopieczną

Problemy podopiecznej	Potrzeby podopiecznej	Działania wspierające podopieczną

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

** produkty zalecane podopiecznej zaznacz w kratkach jako „x”*

Lp.	Grupa produktów	Rodzaj produktu*
1.	Produkty zbożowe	płatki owsiane ☐ bułki grahamki ☐ pszenne pieczywo ☐ rogaliki francuskie ☐ kasze gruboziarniste ☐ pieczywo z pełnego ziarna ☐
2.	Nabiał	mleko 1,5% ☐ chudy jogurt ☐ śmietana 30% ☐ ser topiony pleśniowy ☐ ser twarogowy chudy ☐ mleko skondensowane ☐
3.	Mięso	królik ☐ cielęcina ☐ baranina ☐ kaczka ☐ wieprzowina ☐ indyk bez skóry ☐
4.	Tłuszcze	olej rzepakowy ☐ śłonina ☐ smalec ☐ olej słonecznikowy ☐ margaryny twarde ☐ oliwa z oliwek ☐

Lp.	Grupa produktów	Rodzaj produktu*
5.	Zupy	warzywne ☐ owocowe ☐ krupniki ☐ zasmażane ☐ zaprawiane śmietaną ☐ zaprawiane mlekiem ☐
6.	Potrawy półmięsne i bezmięsne	racuchy ☐ risotto warzywne ☐ placki ziemniaczane ☐ kluski ziemniaczane ☐ makaron razowy z gotowaną pierśią z kurczaka ☐
7.	Desery i wyroby cukiernicze	torty ☐ kisiele ☐ kremy ☐ batony ☐ galaretki ☐ musy owocowe ☐
8.	Napoje	kakao ☐ napoje czekoladowe ☐ napoje mleczno-owocowe ☐ kawa zbożowa z mlekiem ☐ naturalne soki z owoców i warzyw ☐

www.EgzaminZawodowy.info