

Tweedegraadslerarenopleiding

10
voor
de
leraar



Toetshandreiking Gezondheidszorg & Welzijn



Studiejaar 2020-2021 | versie 1 september 2020

Inhoud

1	Inleiding	3
2	Begrippenlijst	4
	Domein 1: Organisatie	4
	Domein 2: Beroeps- en werkhouding	5
	Domein 3: Doelgroepen	5
	Domein 4: Gezondheid en ziek	6
	Domein 5: Leefstijl en gezond gedrag	9
	Domein 6: Professioneel handelen	11
	Domein 7: Voeding	12
	Domein 8: Facilitaire dienstverlening	14



1 Inleiding

Deze toetshandreiking is opgesteld door lerarenopleiders en is een hulpmiddel bij de voorbereiding op de landelijke kennistoets Gezondheidszorg & Welzijn van de tweedegraadslerarenopleiding.

In de toetshandreiking zijn de belangrijkste onderwerpen uit de leerstof opgenomen. Leidend blijft wel de toetsmatrijs waarin is vastgelegd welke domeinen uit de *Kennisbasis Gezondheidszorg & Welzijn* (ingangsdatum studiejaar september 2017) van de tweedegraadslerarenopleiding getoetst worden. In de kennisbasis is een toelichting op de betreffende domeinen opgenomen. Het kan dus zijn dat in de landelijke kennistoets onderwerpen aan de orde komen die niet opgenomen zijn in deze toetshandreiking.

De genoemde materialen zijn te vinden op <https://lkt.10voordeleraar.nl>. Raadpleeg hier altijd de meest recente versie in verband met mogelijke tussentijdse wijzigingen.

2 Begrippenlijst

Domein 1: Organisatie

Subdomein 1.1: Organisatie en beleid van de sector Gezondheidszorg & Welzijn in Nederland

De student legt uit hoe de sector Gezondheidszorg & Welzijn kan worden ingedeeld.

- Cure, care
- Indeling in lijnen
- Intra-, extra- en semimurale zorg
- Professionele zorg en informele zorg
- Preventieve zorg
- Complementaire en alternatieve zorg
- Indeling in specialistische en doelgroep specifieke zorg

De student legt uit wat de taken zijn van de regionale en landelijke gezondheids-, welzijns- en belangenorganisaties.

- Arbodienstverlening
- Brancheorganisaties
- Inspectie voor gezondheidszorg en jeugd
- Patiëntenorganisaties
- RIVM
- Sociale kaart

Subdomein 1.3: Wet- en regelgeving

De student legt de geldende wet- en regelgeving in de sector Gezondheidszorg & Welzijn uit.

- Wetten rondom de financiering (Zvw, Wlz, Wmo, WMG)
- Wetten rondom de rechten van cliënten (WGBO, Wet Verplichte geestelijke gezondheidszorg, WCZ)
- Wetten rondom de kwaliteit (Wkkgz, wet BIG)
- Begrippen bij de financiering: CIZ, ZZP, PGB, zorg in natura, DBC, aanvullende verzekering, eigen risico
- Wet op de jeugdzorg
- Wetgeving werk en inkomen (Wet werk en zekerheid, Participatiewet, Werkloosheidswet, Ziektewet, WIA, Wajong)



Domein 2: Beroeps- en werkhouding

Subdomein 2.3: Beroepsethiek

De student legt uit welke ethische stromingen van invloed zijn op het professioneel handelen in de uitvoering van het beroep in de sector Gezondheidszorg & Welzijn.

- Deugdenethiek
- Plichtethiek
- Utilisme
- Zorgethiek

Domein 3: Doelgroepen

Subdomein 3.1: Ontwikkeling en levensloop van de mens

De student illustreert met behulp van voorbeelden uit de beroepspraktijk de bio-psychosociale ontwikkeling van de mens aan de hand van actuele ontwikkelingstheorieën.

- Freud
- Piaget
- Erikson
- Kohlberg
- Operante en klassieke conditionering
- Sociaal-cognitieve leertheorie: Bandura
- Systeemtheorie: Bronfenbrenner en Vygotsky
- Evolutionaire theorie

De student legt kenmerkende begrippen uit en onderscheidt de verschillende levensfasen van conceptie tot de dood.

- Motorische ontwikkeling, taalontwikkeling, sociale ontwikkeling, spel, cognitieve ontwikkeling van baby tot en met adolescent
- Fysieke ontwikkeling, sociale- en persoonlijkheidsontwikkeling, cognitieve ontwikkeling bij volwassenen en ouderen
- Verwerkingsprocessen t.a.v. ziekte, dood en rouw

Subdomein 3.2: Specifieke doelgroepen sector Gezondheidszorg & Welzijn

De student onderscheidt de specifieke doelgroepen binnen het beroepenveld van Gezondheidszorg & Welzijn.

- Baby en peuter
- Basisschoolkind
- Adolescent
- Volwassene
- Oudere
- Mens met beperkingen



- Dak- en thuislozen

De student legt de meest voorkomende hulpverleningsmogelijkheden en zorg- en welzijnsvoorzieningen voor de specifieke doelgroepen uit.

Voorzieningen voor de doelgroepen baby tot adolescent:

- Kraamzorg
- Consultatiebureau
- Centra voor Jeugd en Gezin
- Peuterspeelzaal
- Vroeg signalering / vroeghulp
- Kinderopvang 0-4 jaar
- Gastouderopvang
- Informele opvang
- Buitenschoolse opvang (BSO)
- Jeugdhulp: ambulante hulpverlening, dagbehandeling, residentieel verblijf
- Schoolarts
- Opvoedpoli
- Kindertelefoon
- Velligthuis
- Palliatieve en terminale zorg

Voorzieningen en woonvormen volwassenen en ouderen:

- Verpleeghuizen
- Verzorgingshuizen
- Thuis met aanpassingen
- Levensloopwoningen
- Groepswoningen
- Kleinschalige voorzieningen
- Seniorenwoningen
- Aanleunwoningen
- Dagopvang / dagbesteding
- Kangoeroe woningen
- Hospice
- Dak- en thuislozenopvang
- Gezinsvervangend tehuis

Domein 4: Gezondheid en ziek

Subdomein 4.1: Anatomie en Fysiologie (inclusief toegepaste natuurwetenschappen)

De student legt de bouw en werking van het menselijke lichaam uit.

- Cellen, weefsels en organen
- Circulatiestelsel
- Spijsverteringsstelsel



- Urinewegstelsel
- Ademhalingsstelsel
- Huid
- Hormonaal stelsel
- Zenuwstelsel
- Sensorisch stelsel
- Motorisch stelsel
- Voortplantingsstelsel

De student legt anatomie en fysiologische processen van de orgaanstelsels uit op basis van natuurwetenschappelijke principes.

- Enzymen
- Verbranding
- pH
- Osmose en diffusie
- Actiepotentiaal, impulsen en impulsoverdracht
- Trillingen als golfverschijnsel

De student legt uit hoe in het lichaam de afweer, afweerreacties en immuniteit tot stand komen.

- Antigenen en antistoffen
- Niet specifieke immuniteit (afweer) Leukocyten, ontsteking
- Specifieke immuniteit
- B- en T-lymfocyten
- Immunisatie

Subdomein 4.2: Classificatiesystemen

De student legt aan de hand van gehanteerde modellen uit wat de meest voorkomende ziekten en doodsoorzaken zijn.

- ICD
- ICF
- DSM

Subdomein 4.3: Pathologie

De student legt de oorzaken, symptomen, diagnose, ziekteverloop, behandeling, complicaties, prognose en begeleiding van de meest voorkomende ziekten uit.

- Ontsteking, infectie en infectieziekten
- Diabetes Mellitus: type 1, type 2 en zwangerschapsdiabetes; hypoglykemie, hyperglykemie
- Kanker: goedaardige en kwaadaardige tumoren; longkanker, borstkanker, leukemie, huidkanker, darmkanker
- Hart en vaatziekten: hartinfarct, hartritme stoornissen, hartfalen, CVA, trombose en embolie



- Neurologische aandoeningen: ziekte van Parkinson, multiple sclerose, epilepsie, dwarslaesie
- Huidaandoeningen; acne, psoriasis, eczeem
- Gewrichtsaandoeningen: osteoporose, artrose, reumatoïde artritis
- Farmacologie:
 - Farmacokinetiek
 - Farmacodynamiek

De student legt uit wat de invloed is van multiple pathologie op de behandeling van de (oudere) zorgvrager.

- Geriatrische zorgvrager
- Multidisciplinaire aanpak
- Polyfarmacie

Subdomein 4.4: Psychopathologie

De student legt oorzaken, verschijnselen, diagnose, behandeling en begeleiding van psychiatrische ziektebeelden uit.

- Angststoornissen: fobie, paniekaanvallen, dwanggedachten
- Schizofreniespectrumstoornissen en andere psychotische stoornissen
- Persoonlijkheidsstoornissen: paranoïde persoonlijkheidsstoornis, borderline,
- Stemmingsstoornissen: unipolaire stoornis, bipolaire stoornis
- Neurocognitieve stoornissen: Ziekte van Alzheimer, Delier, Vasculaire dementie,
- Farmacologie:
 - Farmacokinetiek
 - Farmacodynamiek

Subdomein 4.5: EHBO

De student benoemt de basishandelingen van EHBO en Basic Life support en verklaart zijn handelen.

- De vijf aandachtspunten bij het verlenen van Eerste Hulp
- Stoornissen in de vitale functies/vitale organen: ABC (airway/luchtweg, breath/ademhaling, circulation/circulatie)
- Bewustzijn
- EHBO bij beroerte/CVA
- Ernstige bloedingen en shock
- Vergiftiging
- BLS / reanimeren/gebruik AED
- Noodvervoersgreep van Rautek
- Stabiele zijligging
- Kneuzing, verstuing, ontwrichting;
- Verbandmiddelen: drukverband, dekverband, zwachtel, snelverband



Domein 5: Leefstijl en gezond gedrag

Subdomein 5.1: Gezondheid en gedrag

De student legt verschillende visies op gezondheid uit.

- Pathogenese en salutogenese
- Medisch-biologische, psychologische, sociologische, humanistische, holistische
- Positieve gezondheid
- WHO visie op gezondheid

De student relateert (on)gezond gedrag van (groepen) mensen en gevolgen hiervan op de gezondheid aan de hand van epidemiologische gegevens.

- Modellen:
 - Lalonde
- Epidemiologie:
 - Epidemie, endemie, pandemie
- Etiologische, diagnostische, prognostische factoren
- Morbiditeit: incidentie en prevalentie
- Mortaliteit
- Kwaliteit van leven: ervaren gezondheid, lichamelijk, psychisch en sociaal functioneren
- Levensverwachting: gezonde levensverwachting, resterende levensverwachting

De student legt gedrags- en besluitvormingsprocessen van (on)gezond gedrag uit, aan de hand van relevante gedragstheorieën en- strategieën.

- Gedragstheorie:
 - ASE-model
 - Health Belief Model
- Modellen voor gedragsverandering:
 - Stages of Change

Subdomein 5.2: De leefwereld van jongeren

De student legt uit wat de invloed is van de persoonskenmerken, de fysieke en sociale omgeving op besluitvormingsprocessen van jongeren met betrekking tot persoonlijke verzorging, bewegen, seksualiteit, genotmiddelen, voeding, consumentengedrag, social media en tijd- en geldbesteding.

Persoonlijke verzorging:

- Hygiëne
- Mondhygiëne
- Huidhygiëne: veilig zonnen

Voeding:

- Schijf van 5



- Ondergewicht - gezond bewust - overgewicht
- BMI
- Duurzaamheid

Bewegen en sport:

- Beweegerichtlijnen

Tijd, geldbesteding en consumentengedrag:

- Geldtypen

De student legt uit wat de werking, de effecten en de risico's zijn van alcohol, drugs, gamen en gokken bij jongeren en benoemt de bijbehorende hulpverleningsmogelijkheden.

- Soorten genotmiddelen
- Werking en Effecten/ Risico's: verdovend, stimulerend, tripmiddelen/ hallucinerend
- Korte termijneffect
- Langetermijneffect

Gamen en gokken:

- Werking
- Gevolgen

Verslaving:

- Gewenning en tolerantie
- Ontwenningverschijnselen
- Kenmerken afhankelijkheid
- Kenmerken misbruik

De student legt de seksuele en relationele vorming van de mens uit en benoemt daarbij behorende hulpverleningsmogelijkheden.

- Fasen in seksuele ontwikkeling en relationele vorming

Subdomein 5.3: Preventie en gezondheidsbevordering

De student legt verschillende vormen van collectieve en individuele ziektepreventie en gezondheidsbevordering uit.

- Vormen van preventie:
 - Primaire, secundaire, tertiaire preventie
 - Gezondheidsbescherming
 - Gezondheidsbevordering
 - Ziektepreventie
 - Universeel, selectief, geïndiceerd, zorg gerelateerd.
 - Micro, meso, macro

Voorlichting, advies, instructie

Planmatige aanpak gezondheidsbevordering

Domein 6: Professioneel handelen

Subdomein 6.2: Veilig werken

De student benoemt de principes van veiligheid, hygiëne, ergonomie en duurzaamheid en onderbouwt deze op basis van toegepaste natuurwetenschappelijke basisprincipes en de geldende wet- en regelgeving.

- ARBO; BHV
- Gevaarsymbolen
- Etikettering
- Indeling en eigenschappen micro-organismen (m.o.)
- Groeivoorwaarden m.o.
- Hygiënische maatregelen
- Infectiecyclus
- Preventie
- Ergonomie
- Duurzaamheid

Subdomein 6.4: Huishoudelijke zorg (HDL)

De student benoemt huishoudelijke handelingen in een klein huishouden volgens actuele richtlijnen & protocollen (inclusief schoonmaakvaardigheden en textielverzorging) en onderbouwt zijn handelen.

Kennis en inzicht meest gebruikte protocollen en richtlijnen met betrekking tot

- Schoonmaak: Reinigingsmethoden: droog, klam vochtig en nat
- Specifieke reinigingsmethoden op: ramen en deuren, sanitair, keuken en vloeren

Textiel:

- Wasproces (sorteren, wassen, drogen)
- Strijken
- Vouwen
- Kennis van wasetiketten, samenstellingsetiketten, wassymbolen

De student benoemt de meest voorkomende was- en schoonmaakapparatuur met bijbehorende was- en schoonmaakmiddelen.

- Chemie van water en wassen (zouten, ionen, zuren en basen, scheiden en mengen)
- Werking was- en schoonmaakmiddelen
- Eigenschappen microvezel



Domein 7: Voeding

Subdomein 7.1: Voedingsleer (inclusief toegepaste natuurwetenschappen)

De student legt het verwerken van voedsel in het menselijk lichaam uit met behulp van natuurwetenschappelijke en microbiologische basisprincipes.

- Fysiologische processen m.b.t. de verwerking van voeding (eiwitten, vetten, koolhydraten): vertering, absorptie, transport, stofwisseling, uitscheiding en regulatie
- Indeling, bouw en chemische samenstelling van koolhydraten, eiwitten, vetten en vetachtige stoffen

De student legt verbanden tussen voeding, gezondheid en ziekten.

- Functies van voedingsstoffen en nutriënten
- Essentiële en niet essentiële voedingsstoffen
- Behoeften aan energie, voedingsstoffen en vocht
- Dehydratie (primair en secundair)
- Voedingstoestand
- Deficiëntie ziektes (primair en secundair)
- Welvaartsziekten: overgewicht, diabetes mellitus type 2, hart- en vaatziekten, hypertensie, cariës en tanderosie en chronische obstipatie

Gezondheidsraad:

- Voedingsnormen
- Richtlijnen goede voeding

Voedingscentrum:

- Schijf van Vijf

Subdomein 7.2: Voeding voor specifieke doelgroepen & dieetleer

De student legt uit wat aandachtspunten en risicofactoren zijn met betrekking tot voeding en gezondheid voor specifieke doelgroepen.

Doelgroepen (zwangeren, zogenden, zuigeling, kinderen (1 t/m 18 jaar), volwassenen, ouderen, mensen met een beperking):

- Verschillen in behoeften en knelpunten verklaren
- Eetstoornissen, symptomen, behandeling
- Samenstellen van gezonde maaltijd

De student legt de samenstelling en indicatie van de meest voorkomende diëten uit.

- Samenstelling en indicering volgende diëten:
- Voedingstof verrijkt (energie, eiwit, voedingsvezel)
- Voedingstof beperkt (energie, eiwit, natrium, lactose)
- Eliminatie (gluten, koemelkeiwit)
- Voeding bij diabetes mellitus

- Voeding met veranderende consistentie

Subdomein 7.3: Voedingspatronen

De student beschrijft voedingspatronen op basis van cultuur, religie en levensovertuiging en legt de relatie met de gezondheid uit.

Voedselkeuzefactoren:

- Ontstaan en verschuivingen voedingspatroon
- Alternatieve voeding (vegetarisme, macrobiotiek, antroposofie)
- Voeding en religie

Subdomein 7.4: Levensmiddelenleer, levensmiddelen hygiëne

De student legt uit hoe levensmiddelen deskundig en milieubewust in te kopen, te bewaren, te gebruiken en te verwerken.

Koopkeuzeprocess:

- Milieuaspecten ten aanzien van verpakking en productie
- Kwaliteitsachteruitgang, bederf en bewaren

De student legt de herkomst en/of het productieproces van de veel voorkomende levensmiddelen uit.

- Productieproces/ herkomst van grondstof tot eindproduct (zuivel, vlees/ vis, groente, fruit, aardappelen, graanproducten)
- Conserveermethoden
- Fermentatieprocessen
- Biotechnologie

De student legt de regels rondom levensmiddelenwetgeving, levensmiddelen-etikettering en de controle hierop uit.

- Warenwet, harmonisatie
- Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA)
- Keurmerken

De student legt de belangrijkste gevaren op het gebied van voedselveiligheid uit: microbiologisch, chemisch en fysisch.

- Additieven
- Contaminanten
- Micro-organismen, groeifactoren
- Voedselvergiftiging
- Voedselinfectie
- Kruisbesmetting
- Soorten bederf: fysisch, chemisch, microbiëel, ongedierte



Domein 8: Facilitaire dienstverlening

Subdomein 8.2: Textiel- en linnenbeheer

De student legt de textielcyclus binnen een instelling in de sector Gezondheidszorg & Welzijn uit.

- Textielservices (logistiek betreffende inname, reinigen, uitgifte soorten textiel, voorraadbeheer, uitbesteden)
- Diverse vormen van bewassing: stomen, chemisch reinigen, nat reinigen, nanotechnologie
- Cirkel van Sinner
- Soorten textiel
- Kwaliteitszorg: Certex

Subdomein 8.3: Voedingsdiensten, catering en restaurant

De student legt relevante begrippen binnen de voedingsdienst en/of catering uit.

- Restauratieve voorzieningen binnen de zorg- en welzijnssector (incl. schoolkantine); catering
- Centraal en decentraal koken
- Gekoppeld en ontkoppeld koken
- Sousvide koken
- Efficiënte keukeninrichting: looplijnen, gastronormsysteem, routing van goederen, afval en personeel
- Satelietkeuken
- Grootkeukenapparatuur

De student beschrijft binnen de voedingsdienst de lijn van inkoop tot en met afvalverwerking en legt kwaliteitsaspecten zoals kwaliteitszorg, HACCP en ISO-certificering uit.

- Kwaliteitszorg: HACCP, ISO-certificering
- Menucyclus
- Stappen productieproces

10
voor
de
leraar



Colofon

Den Haag, 1 september 2020

Uitgave

10voordeleraar
Prinsessegracht 21
2514 AP Den Haag
Postbus 123
2501 CC Den Haag

info@10voordeleraar.nl

www.10voordeleraar.nl

Alle rechten voorbehouden. Behoudens de uitdrukkelijk bij wet bepaalde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar worden gemaakt, zonder uitdrukkelijke toestemming van de uitgever. Aan de totstandkoming van deze uitgave is de uiterste zorg besteed. Voor informatie die nochtans onvolledig of onjuist is opgenomen, aanvaarden de auteurs, redactie en uitgever geen aansprakelijkheid voor de gevolgen daarvan.