

Inhoudsopgave

Deel A Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Oriëntatie op werkvelden Z&W	15
1.1 Inleiding	15
1.2 Doelstellingen	15
1.3 Gezondheidszorg	16
1.4 Leefstijlondersteuning	20
1.5 Sport en bewegen	24
1.6 Pedagogisch werken, onderwijs en welzijn	27
1.7 Dienstverlening	30
1.8 Eigenschappen en vaardigheden	34
1.9 Begrippen	36
1.10 Eindopdracht	38
Hoofdstuk 2 Ontwerpen van een product	41
2.1 Inleiding	41
2.2 Doelstellingen	41
2.3 Zorgtechnologie en hulpmiddelen in de zorg	42
2.4 Inventariseren behoeften van de zorgvrager	48
2.5 Ideeën bedenken en beoordelen	55
2.6 Programma van eisen	62
2.7 Conceptontwikkeling	64
2.8 Testen en feedback verwerken	69
2.9 Begrippen	73
2.10 Eindopdracht	75
Hoofdstuk 3 Adviseren over leefstijl	77
3.1 Inleiding	77
3.2 Doelstellingen	77
3.3 Leefstijl	78
3.4 Voeding	82
3.5 Beweging	89
3.6 Ontspanning	96
3.7 Slaap	100
3.8 Genotmiddelen	107
3.9 Sociale verbinding	111
3.10 Begrippen	114
3.11 Eindopdracht	117

Hoofdstuk 4 Activiteit organiseren en begeleiden	119
4.1 Inleiding	119
4.2 Doelstellingen	119
4.3 Doelgroepen	120
4.4 Plan van aanpak	122
4.5 Draaiboek uitwerken	127
4.6 Activiteit uitvoeren en begeleiden	132
4.7 Afronden en opruimen	136
4.8 Activiteit evalueren	140
4.9 Begrippen	143
4.10 Eindopdracht	144
 Hoofdstuk 5 Ondersteunen bij ADL	 145
5.1 Inleiding	145
5.2 Doelstellingen	145
5.3 Omgaan met de ander	146
5.4 Hygiënisch werken	151
5.5 Zelfredzaamheid	156
5.6 Tillen en verplaatsen	158
5.7 Helpen bij de lichamelijke verzorging	161
5.8 Helpen bij eten en drinken	165
5.9 Verlenen van eerste hulp	169
5.10 Begrippen	172
5.11 Eindopdracht	174
 Hoofdstuk 6 Verzorgen van het uiterlijk	 177
6.1 Inleiding	177
6.2 Doelstellingen	177
6.3 Wensen en behoeften van de klant	178
6.4 Kenmerken van de huid	184
6.5 Kenmerken van het haar	189
6.6 Huidverzorging	192
6.7 Haarverzorging	197
6.8 Handverzorging	202
6.9 Begrippen	208
6.10 Eindopdracht	211

Hoofdstuk 7 Gezonde maaltijd bereiden	215
7.1 Inleiding	215
7.2 Doelstellingen	215
7.3 Gezonde voeding en voedingsgewoontes	216
7.4 Allergenen	223
7.5 Recepten lezen	226
7.6 Meten en wegen	231
7.7 Keukenapparatuur en - gereedschappen	234
7.8 Bereiden van voedsel	237
7.9 Veiligheid en hygiëne in de keuken	240
7.10 Presenteren en serveren	247
7.11 Begrippen	250
7.12 Eindopdracht	253

Deel B Praktijkopdrachten

Praktijkopdracht 1 Oriëntatie op werkvelden Z&W	257
Praktijkopdracht 2 Ontwerpen van een product	265
Praktijkopdracht 3 Adviseren over leefstijl	277
Praktijkopdracht 4 Activiteit organiseren en begeleiden	285
Praktijkopdracht 5 Ondersteunen bij ADL	297
Praktijkopdracht 6 Verzorgen van het uiterlijk	307
Praktijkopdracht 7 Gezonde maaltijd bereiden	319

Deel C Projectopdracht

Projectopdracht	333
-----------------	-----