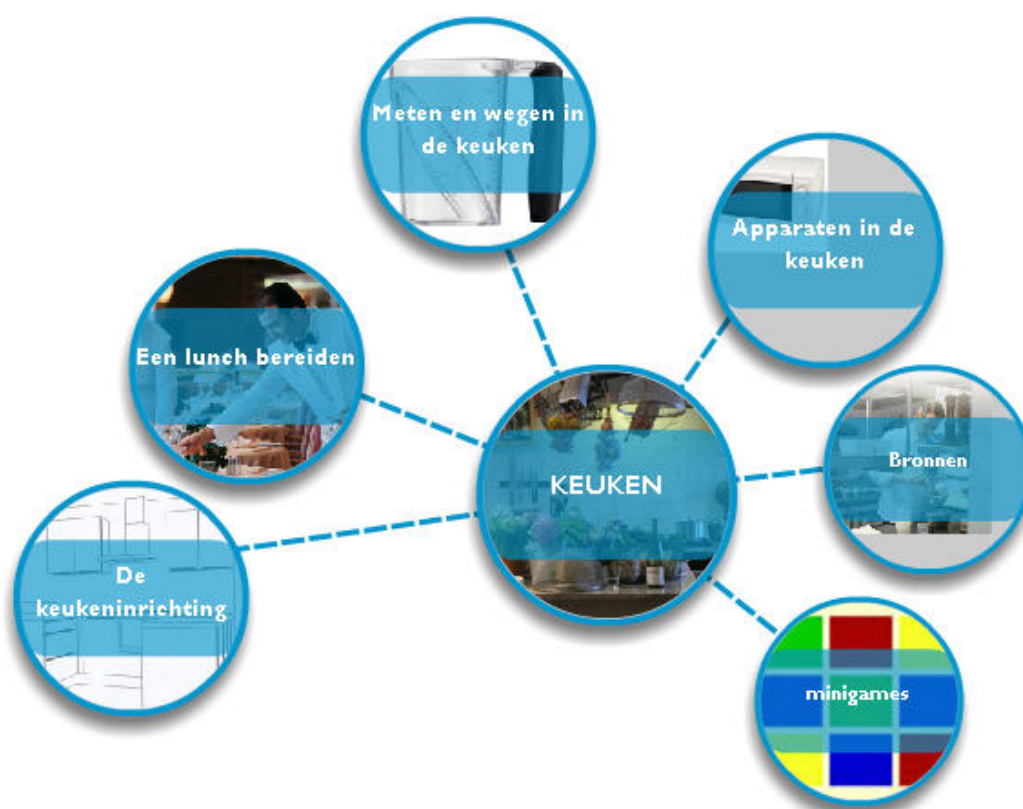


Keuken

Docenten handleiding



Module Reken VOort - vmbo

Titel Keuken

Sector Zorg en Welzijn

Versie 21-09-2010 (update 18-8-2014)

Nummer 00415

1.

- a. Links is 2D omdat deze 'plat' is, je ziet de afdeeling met twee coördinaten (lengte x breedte)
Rechts is 3D omdat deze naast lengte en breedte ook diepte aan geeft.
- b. Eigen mening.

2.

- a. Bijvoorbeeld: - schilderij, messenset, pannen, potten.
- b. Bijvoorbeeld: 5 gaspitjes, water aansluiting.

3.

Het kastje is 600 millimeter/MM breed, dat is 60 centimeter/CM.

4.

De kookplaat is 900 MM / 90 CM / 9 DM / 0,9 M

Het raam is 950 MM / 95 CM / 9,5 DM / 0,95 M

De kastjes aan de rechterkant zijn ongeveer 1,60 M hoog.

5.

- a. Lengte = 2450 MM (600+600+600+50+600)
Breedte = 3050 MM
- b. De oppervlakte van de keuken is 7,472 Meter / 74,72 Decimeter / 747,2 centimeter / 7472 millimeter

2450 MM = 2,45 M

3050 MM = 3,05 M

$2,45 \times 3,05 = 7,47 \text{ meter}$

6.

- a. 1:50 betekent 1 centimeter is in werkelijkheid 50 centimeter
- b. 50 centimeter

7.

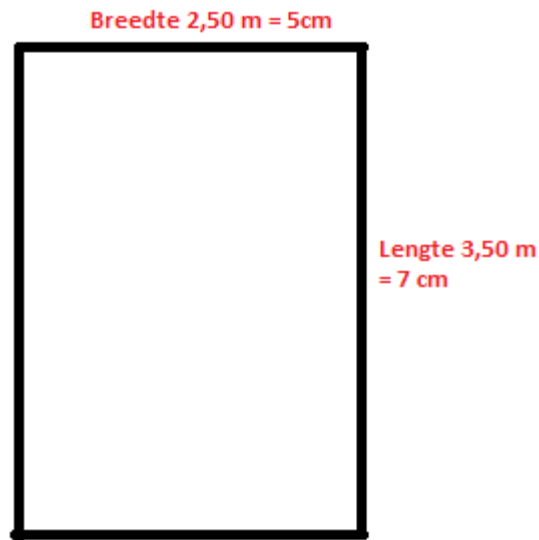
- a. 3 centimeter ($60:20=3 \text{ cm}$)
1,20 meter ($6 \times 20 \text{ cm} = 120 \text{ m}$)
10 centimeter ($200:20=10 \text{ cm}$)
- b. 1:20 (1 centimeter is in werkelijkheid 20 centimeter)

8.

- a.



b.



$$2,50:50 = 5 \text{ cm}$$

$$3,50:50 = 7 \text{ cm}$$

9.

30 eieren.

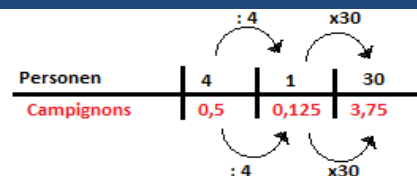
Voor 4 personen heb je 4 eieren nodig.

$$4 : 4 = 1 \text{ ei per persoon}$$

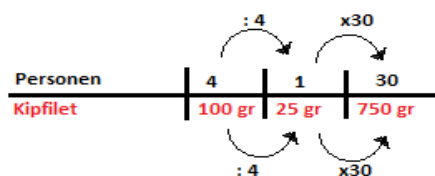
$$1 \text{ ei} \times 30 \text{ personen} = 30 \text{ (} 1 \times 30 = 30 \text{)}$$

10.

$$\text{Champignons: } 3,75 \text{ bakje} = 3\frac{3}{4}$$

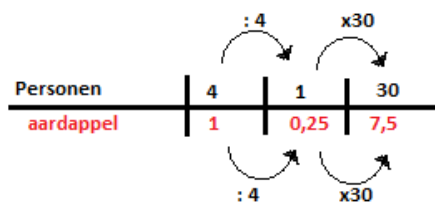


Kipfilet: 750 gram

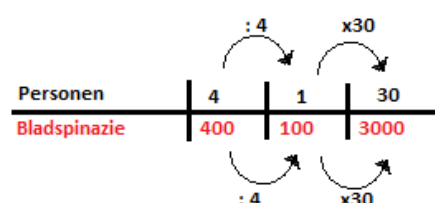


Aardappel: 7,5 grote Aardappels

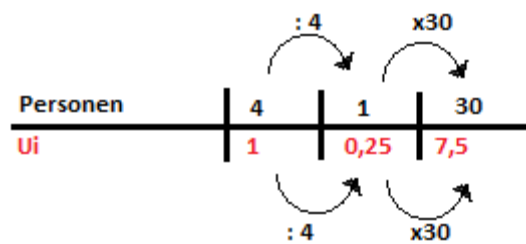
$$= 7\frac{1}{2}$$



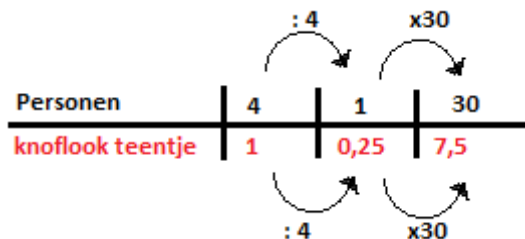
Bladspinazie: 3000 gram = 3 kilo



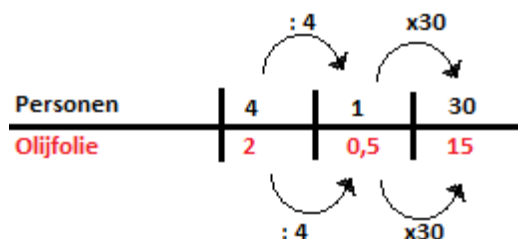
$$\text{Ui: } 7,5 \text{ Ui} = 7\frac{1}{2}$$



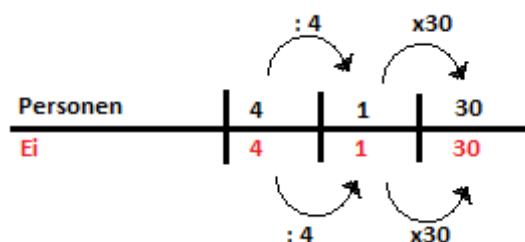
$$\text{Knoflook: } : 7,5 \text{ teentje} = 7\frac{1}{2}$$



Olijfolie: 15 eetlepels



Ei: 30



11.

- 2,5 L/liter melk
7 kg/kilogram kipfilet
1 g /gram zout
- Zelf nakijken

12.

Wat en hoeveel nodig	Te koop per	Kopen	Geschatte kosten
3,75 bakje champignon	500 gram per bakje	4 bakjes	
750 gram kipfilet	250 gram	3x	
7,5 aardappels	kilo	1	
3 kg bladspinazie	500 gram	6	
7,5 ui	kilo	2	
7,5 teentjes knoflook	knoflook	2	
15 eetlepels olijfolie	750 ml fles	1	
30 eieren	Doos van 10	3 dozen	
Totale kosten:			Tussen €25 en €35

13.

- a. $30:3 = 1$, dus $\frac{1}{3} = 10$ personen en $\frac{2}{3} = 20$ personen

Voor 20 personen melk, dus 20×200 ml melk = 4000 ml = 4 L melk.

- b. Voor 10 personen melk, dus 10×200 ml melk = 2000 ml = 2 L melk.

14.

De leerling kan naar keuze brood invullen.

Bijvoorbeeld:

Soort broodje	aantal	prijs
Harde broodjes	10	$0,35 \times 10 = 3,50$
Duitse broodjes	10	$0,40 \times 10 = 4,00$
ciabatta	10	$0,75 \times 10 = 7,50$
Kransje minigesort. Z	2	$4,25 \times 2 = 8,50$
Totaal	32	€ 23,50

15.

- a. $10 \times €0,35 + 10 \times €0,45 = 3,50 + 4,50 = €8,00$

$$10 \times €0,80 = €8,00$$

- b. $0,80 = 0,35 + 0,45$

- c. Eigen mening

16.

Wat doen?	hoelang?	begintijd	eindtijd
aardappelsschillen	15 min.		
Uien snijden	5 min.		
Spinazie verwarmen	5 min.		
Aardappels bakken	6 min.		
Champignon/ui/kip/knofl. Bakken	5 min.		
Op smaak brengen	2 min.		
Eieren kloppen	2 min.		
Meng door elkaar	4 min.		

Omelet bakken	3 min.		
Uitserveren	4 min.		

17.

a. Eigen invulling leerlingen

	12.00 u	12:15	12:30	12:45	13:00
schillen					
snipperen					
snijden					

b. Eigen mening

UITLEG

Rekenen met tijd: hoe zat het ook weer?



Zeg 13:00 op een andere manier **1 uur**

Zeg 13:15 op een andere manier **kwart over 1**

Zeg 13:35 op een andere manier **vijf over half twee**

Hoeveel?

60 minuten in een uur

15 minuten in een kwartier

24 uren in een etmaal

18.

a. Meerdere antwoorden mogelijk, bijvoorbeeld:
Digitaal, met bakje/zonder bakje, plastic/glas

- b. Tomaat = 197 gram
Bloem = 600 gram
- c. Linker weegschaal, omdat het gewicht met cijfers wordt weergegeven.

19.

Bijvoorbeeld:

wat?	waarmee?	hoeveel? (geef een voorbeeld)
Melk	maatbeker	300 ml 0,5 liter
Bloem	Keuken weegschaal	300 gram 1 kilo
olijfolie	eetlepel	2 eetlepels
zout	snufje	

20.

Eigen opdracht leerlingen

21.

Diepvries: tempratuur

Koelkast: Tempratuur

Afzuigkap: lamp aan/uit en zuigkracht van afzuiging

Blender: snelheid

Fornuis: hoogte vuur

Friteuse: tempratuur, oliepijl

Funcooking: tempratuur

Handmixer: snelheid (toerental), om haken los te maken

Kookplaat: tempratuur

Oven: tempratuur, stand (grill/hetelucht), tijd

Rijstoker/stoomkoker: tempratuur, tijd

Snijmachine: snelheid/grote van snijvlak

Staafmixer: snelheid, losklikken

Vlakgrill: tempratuur

Magnetron: vermogen/tempratuur/tijd

22.

- a. **Tijd** instellen
hij staat op **minuten**
- b. Half (dus 2,5 minuten of 3,5 minuut)
- c. 1^e stip = 15 seconde
2^e stip = 30 seconde of halve minuut
3^e stip = 45 seconde
- d. Nee, eerst is de afstand klein, na de 4 minuten is de afstand 1 minuut.

23.

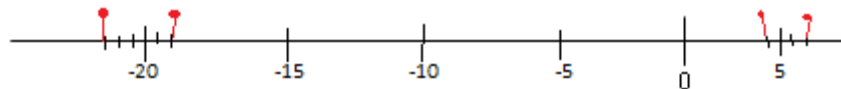
- a. Aan de hand van het gewicht kun je berekenen hoelang het in de magnetron gekookt moet worden.
- b. Ja, het gewicht bepaald hoelang een groente in de magnetron moet.

24.

a.



b.



- c. -18 en + 4 verschilt 22 graden met elkaar. ($18+4=22$)
-23 en +7 verschilt 30 graden met elkaar. ($23+7=30$)