Keuken

## Docenten handleiding

|  |
| --- |
| bollen |

Module Reken VOort - vmbo

|  |  |
| --- | --- |
| Titel | Keuken |
| Sector | Zorg en Welzijn |
| Versie | 21-09-2010 (update 18-8-2014) |
| Nummer | 00415 |

1. Links is 2D omdat deze ‘plat’ is, je ziet de afdeelding met twee coördinaten (lengte x breedte)

Rechts is 3D omdat deze naast lengte en breede ook diepte aan geeft.

1. Eigen mening.
2.
3. Bijvoorbeeld: - schilderij, messenset, pannen, potten.
4. Bijvoorbeeld: 5 gaspitjes, water aansluiting.

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

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.

1.
2. Lengte = 2450 MM ( 600+600+600+50+600)

Breedte = 3050 MM

1. De oppervlakte van de keuen is 7,472 Meter / 74,72 Decimeter / 747,2 centimeter / 7472 millimeter

2450 MM = 2,45 M

3050 MM = 3,05 M

2,45 X 3,05 = 7,47 meter

1. 1:50 betekent 1 centimeter is in werkelijkheid 50 centimeter
2. 50 centimeter
3. 3 centimeter (60:20=3 cm)

1,20 meter ( 6x20 cm = 120 m)

10 centimeter (200:20=10 cm)

1. 1:20 (1 centimeter is in werkelijkheid 20 centimeter)





2,50:50 = 5 cm

3,50:50= 7 cm

30 eieren.

Voor 4 personen heb je 4 eieren nodig.

4 : 4 = 1 ei per persoon

1 ei x 30 personen = 30 ( 1x30 = 30)

1. 

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

Kipfilet: 750 gram



Aardappel: 7,5 grote Aardappels

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

Bladspinazie: 3000 gram = 3 kilo

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



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



Olijfolie: 15 eetlepels

Ei: 30

* + - * 1. 2,5 L/liter melk

7 kg/kilogram kipfilet

1 g /gram zout

* + - * 1. Zelf nakijken

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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  |

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

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

* + - * 1. Voor 10 personen melk, dus 10 x 200 ml melk = 2000 ml = 2 L melk.

De leerling kan naar keuze brood invullen.

Bijvoorbeeld:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Soort broodje** | **aantal** | **prijs** |
| Harde broodjes | 10 | 0,35 x10= 3,50 |
| Duitse broodjes | 10 | 0,40x10=4,00 |
| ciabatta | 10 | 0,75x10=7,50 |
| Kransje minigesort. Z | 2 | 4,25x2=8,50 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Totaal | 32 | € 23,50 |

* + - * 1. 10 x €0,35 + 10 x €0,45 = 3,50 + 4,50 = €8,00

10 x €0,80 = € 8,00

* + - * 1. 0,80 = 0,35 + 0,45
				2. Eigen mening

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. |  |  |

* + - * 1. Eigen invulling leerlingen

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

* + - * 1. 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

* + - * 1. Meerdere antwoorden mogelijk, bijvoorbeeld:

Digitaal, met bakje/zonder bakje, plastic/glas

* + - * 1. Tomaat = 197 gram

Bloem = 600 gram

* + - * 1. Linker weegschaal, omdat het gewicht met cijfers wordt weergegeven.

Bijvoorbeeld:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **wat?** | **waarmee?**  | **hoeveel?** **(geef een voorbeeld)** |
| Melk | maatbeker | 300 ml0,5 liter |
| Bloem  | Keuken weegschaal | 300 gram1 kilo |
| olijfolie | eetlepel | 2 eetlepels |
| zout | snufje |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Eigen opdracht leerlingen

**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

* + - * 1. Tijd instellen

hij staat op minuten

* + - * 1. Half ( dus 2,5 minuten of 3,5 minuut)
				2. 1e stip = 15 seconde

2e stip = 30 seconde of halve minuut

3e stip = 45 seconde

* + - * 1. Nee, eerst is de afstand klein, na de 4 minuten is de afstand 1 minuut.
				2. Aan de hand van het gewicht kun je berekenen hoelang het in de magnetron gekookt moet worden.
				3. Ja, het gewicht bepaald hoelang een groente in de magnetron moet.

  



* + - * 1. -18 en + 4 verschilt 22 graden met elkaar. (18+4=22)

-23 en +7 verschilt 30 graden met elkaar. (23+7=30)