

# Succes!

## Rekenen

2F R1

### Koken voor anderen

Dit boekje gaat over koken en hoe je daarbij moet meten, wegen en rekenen



2F R1

Katern niveau 2F R1, *Koken voor anderen*

Dit boekje is onderdeel van de lees- en schrijfmethode Succes!

Met dit boekje kun je oefenen met rekenen.

De niveaus voor taal en rekenen van dit boekje zijn:

- Taal: 1F
- Rekenen: 2F

### **Rekendoelen:**

Op niveau 2F reken je in situaties die je je kunt voorstellen. Je rekt zelfstandig met weinig hulp. Je oefent in dit boekje met:

- Omrekenen van hoeveelheden in recepten met behulp van verhoudingen
- Werken met routes en afstanden
- Rekenen met afstand, tijd en snelheid
- Rekenen met procenten
- Rekenen in een verhoudingstabel
- Aflezen van meetinstrumenten
- Het maken van een planning in de tijd
- Omrekenen van maten
- Rekenen met geld

Achterin het boekje staat een instructie voor de begeleider.

Daarin staan algemene aanwijzingen en aanwijzingen bij de opdrachten.

## VOORUITKIJKEN



Bespreek de afbeelding:

- Houd jij van koken?
- Weet je hoeveel een maaltijd voor jouw gezin kost? Hoe reken je dat uit?
- Haal je weleens een maaltijd?
- Kook je weleens voor grote groepen of voor een feest? Wat maak je dan? Reken je dan uit hoeveel je nodig hebt en hoeveel het kost?
- Zou je een eigen catering willen beginnen?

### In dit boekje staan de volgende onderwerpen

Koken voor een buurtfeest	p. 4
Thuis afgehaald	p. 8
Koken voor thuis afgehaald	p. 12
Metten en wegen in de keuken	p. 16
Zelf cateren	p. 19
Terugkijken	p. 22

# KOKEN VOOR EEN BUURTFEEST

## OPDRACHT 1

Er is een buurtfeest. Iedereen die in de buurt woont mag komen. Een paar mensen uit de buurt maken hapjes voor het feest. Jij doet mee.

Je maakt gehaktballetjes met saus. Hier zie je de ingrediënten:



Ingrediënten  
Porties: 10

- 500 g mager gehakt
- 1 ei
- 2 eetlepels water
- 75 g gedroogde broodkruimels
- 3 eetlepels fijngehakte ui

## GEHAKTBALLETJES MET SAUS

Tip:  
Dit gerecht kan van runder-, varkens- of kalkoengehakt gemaakt worden.

-----  
Ingrediënten  
voor de saus

- 250 g cranberry saus
- 150 ml hete chilisaus
- 1 eetlepel donkerbruine basterdsuiker
- 1 ½ theelepel citroensap

Besprek samen de vragen en de antwoorden.

- Hoeveel porties kun je met dit recept maken?
- Wat betekent 500 g?
- Hoe spreek je 1 ½ theelepel uit?
- Wat is groter: een eetlepel of een theelepel?

Voor het buurtfeest wil je 25 porties maken.

Maak hieronder een lijst met wat je nodig hebt. Reken ook uit hoeveel je nodig hebt.

Wat heb je nodig? (Ingrediënten)	Hoeveel heb je nodig?
Mager gehakt	

Wat heb je nodig? (Ingrediënten saus)	Hoeveel heb je nodig?
Cranberry saus	

**OPDRACHT 2 | Hoeveelheden berekenen: Zo doen zij het.**

Lees hieronder hoe Nadya, Glennis en Bert uitrekenen hoeveel zij nodig hebben voor 25 porties gehaktballetjes.



*Nadya:*  
 Zo doe ik dat voor het gehakt.  
 Ik doe eerst twee keer zoveel.  
 Dan heb ik 20 porties.  
 Dan doe ik nog de helft van het recept,  
 dat is voor 5 porties.  
 Samen is het dan voor 25 porties.

2 x 10 portie = 20 p.  
 2 x 500 = 1000 g  
 ↓  
 1 kilo  
 250 g voor 5 p.  
 1 kilo + 250 g voor 25 pers.



*Glennis:*  
 Ik reken het steeds uit met  
 een verhoudingstabel.  
 Deze is voor hete chilisaus.

porties	10	20	5	25
Saus	150 ml	300 ml	75 ml	375 ml

Arrows indicate scaling: 10 to 20 (+), 20 to 5 (÷), 5 to 25 (×), 150 to 300 (×), 300 to 75 (÷), 75 to 375 (×).



*Bert:*  
 ik doe alles twee en een half keer  
 zoveel.  
 Want 25 porties is  $2,5 \times 10$  porties.  
 De broodkruimels reken ik uit met de  
 rekenmachine.  
 Ik doe  $2,5 \times 75$  en dan maak ik er een  
 mooi getal van.



190 gram

Staat jouw manier er ook bij? Wat deed jij hetzelfde? Wat deed jij anders?

Hoeveel porties gehaktballetjes kun je maken met 750 gram gehakt?  
 Reken het hieronder uit.

Bespreek samen hoe je dat hebt gedaan. Heb je een verhoudingstabel gebruikt?

### OPDRACHT 3

Je hebt voor de gehaktballetjes 375 ml hete chilisaus nodig. In de winkel zie je deze twee flesjes.

Wat kan je het beste kopen? Waarom? Hoeveel kost dat dan?

---

---



Hete Zoete Chilisaus (Kip) 700 ml  
**€ 3,05**



Hete Chilisaus 250 ml  
**€ 1,19**

Bespreek het antwoord samen.

### OPDRACHT 4

Karim wil voor het buurtfeest twee kaastaarten met tomaten en olijven maken. Dit is de lijst met ingrediënten:

<i>12 plakjes bladerdeeg (diepvries)</i>
<i>8 eieren</i>
<i>400 g pittige geraspte kaas</i>
<i>1 kg cherrytomaten</i>
<i>150 g groene olijven</i>

Bekijk de folder hiernaast. Hoeveel kan Karim het beste kopen volgens jou? Let goed op de hoeveelheden.

---

---



*Is een doosje van 6 eieren genoeg?  
Of koop ik een doos van 10?  
Of kan het anders?*

Zet hierboven achter elk ingrediënt welke verpakking(en) Karim koopt en hoeveel het kost.

Wat moet Karim in totaal betalen?

## EXTRA AANBIEDINGEN GELDIG OP:

DO

VR

ZA

**Bladerdeeg**  
10 vel per pak



per pak

0,77

**HENK's scharreleitjes**  
4 stuks in een doos



per doos

1,29

**TIP scharreleitjes**  
6 stuks in een doos



per doos

1,39

**BART buiteneitjes**  
10 stuks in een doos



per doos

2,59

**Hete zoete chilisaus**  
Kip, 700 ml



per fles

3,05

**Hete chilisaus**  
250 ml



per fles

1,19

**Olijven**  
300 gr in emmer



per emmer

1,99

**Groene olijven**  
bakje 165 gr



per bakje

2,00

**Rasp pittige kaas**  
zakje 500 gr



per zakje

3,97

**Pittig geraspt 45+**  
zakje 200 gr



per zakje

1,79

**Oude geraspt**  
zakje 300 gr



per zakje

2,59

**Basterdsuiker**  
500 gr



per stuk

0,92

**Sweet cherry's**  
bakje 400 gr



per bakje

1,50

**Cherry tomaatjes**  
bakje 250 gr



per bakje

0,89

**Rundergehakt**  
per 250 gr



per stuk

1,50

**Rundergehakt**  
voordeelpak 1 kilo



per stuk

5,50

**Cranberrysaus**  
pot 250 gr



per pot

2,99

**Uien duo**  
2 in een netje



per netje

0,79

**Uien middel**  
1 kilo



per stuk

1,19

**Uien klein**  
500 gr



per stuk

0,80

## THUIS AFGEHAALD

### OPDRACHT 5

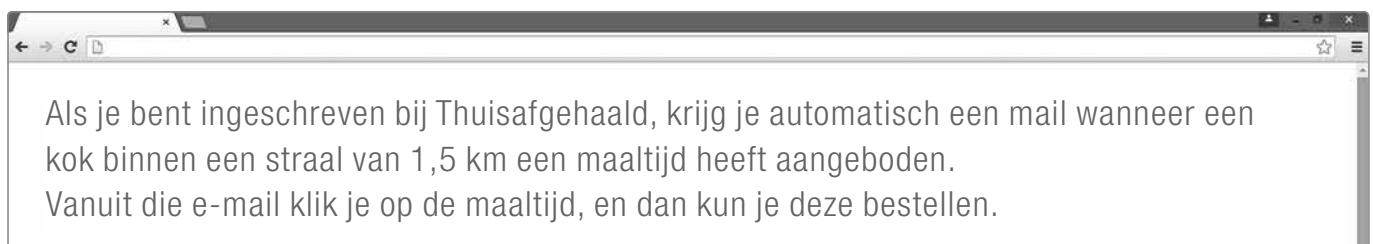
Als je geen zin hebt om te koken kun je ook ergens een maaltijd afhalen. Dat kan bijvoorbeeld via de website van Thuisafgehaald.



Bespreek samen:

- Wat is Thuisafgehaald? Wat kan je daar doen?
- Wat moet jij intypen om een maaltijd bij jou in de buurt te zoeken?
- Hoe ver zou jij willen lopen, fietsen of autorijden om een maaltijd af te halen?

Lees de tekst van de website van Thuisafgehaald en bespreek de vragen.



- Wat betekent 'binnen een *straal* van 1,5 km'? Kun je dit tekenen?
- Is dat ver 1,5 km? Hoelang loop je daarover?
- Hoelang is het op de fiets?
- En met de auto?

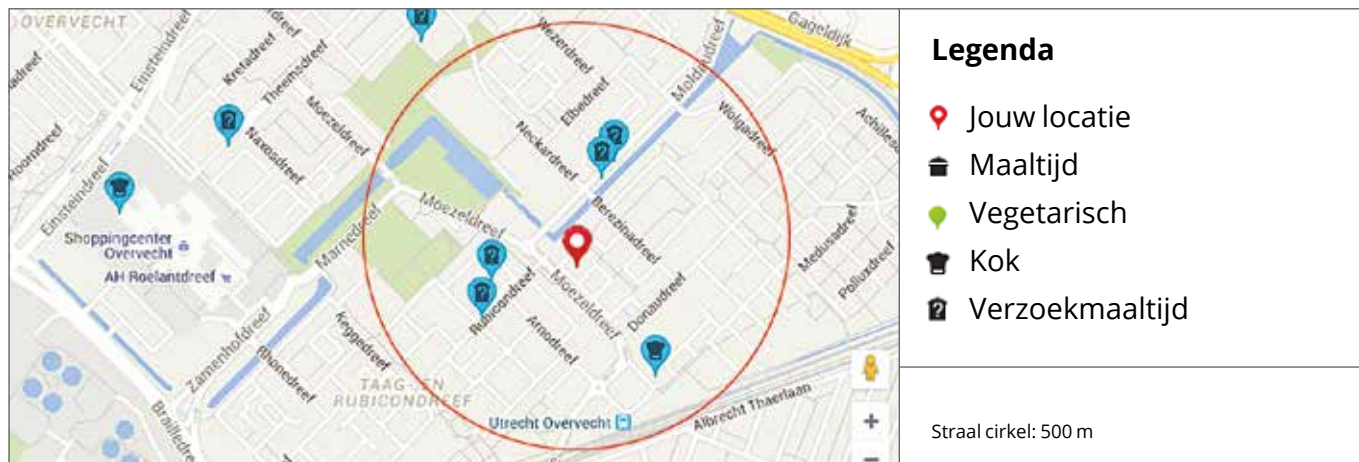


**OPDRACHT 6**

Elsa woont bij de 'rode prikker op de kaart.

Zij zoekt bij Thuisafgehaald een maaltijd in de buurt voor twee personen.

Elsa ziet dan deze kaart op de website van Thuisafgehaald.



Besprek samen:

- Wat zie je allemaal op de kaart?
- Gebruik jij wel eens een kaart? Wanneer doe je dat?
- Op hoeveel plekken kan Elsa een maaltijd ophalen?
- Hoeveel daarvan zijn binnen een straal van 500 meter van haar huis?

Elsa haalt een maaltijd op de Theemsdreef.

- Teken de route van het huis van Elsa naar de Theemsdreef op de kaart hierboven.

Deze route is 800 meter.

- Hoelang duurt dit ongeveer als Elsa loopt?  
Hoelang duurt het op de fiets? Hoelang met de auto?

**AFSTANDEN**

Grote afstanden geef je vaak aan in kilometers (km).

1 kilometer = 1000 meter.

1 kilometer loop je in ongeveer 15 minuten.

1 uur is 60 minuten.

In 1 uur loop je ongeveer 4 kilometer.

Je zegt dan: de snelheid is 4 km per uur.

Je schrijft: 4 km/u.

In 1 uur fiets je ongeveer 15 kilometer.

De snelheid is dan 15 km/u.

Met de auto rijd je in de stad ongeveer 40 km/u.



[➡ Zie: Rekenkaart](#)

**OPDRACHT 7 | Rekenen met snelheid: Zo doen zij het**

Lees hieronder hoe Esra, Karim en Nathalie uitrekenen hoelang zij over 800 meter lopen of fietsen.



*Esra*  
 Ik loop vrij snel. Ongeveer 5 km/u.  
 Dus 5000 meter in 60 minuten.  
 Ik maak een verhoudingstabel.  
 Ik reken uit dat het 750 meter  
 in 9 minuten is.  
 Ik schat dat ik 800 meter in  
 ongeveer 10 minuten loop.

Meter	5000	500	250	750	800
Minuten	60	6	3	9	-

uur ↑

:10    :2    x3



*Karim*  
 Ik wil weten hoelang ik loop over  
 800 meter.  
 Ik loop snel, 1 kilometer in  
 12 minuten.  
 Met de rekenmachine reken ik uit  
 dat ik 800 meter loop in ongeveer  
 10 minuten.

100 m → in  
 1,2 minuten

800 m    8 × 1,2



*Nathalie*  
 800 meter dat klinkt ver, ik doe dat  
 liever op de fiets.  
 15 km/uur, ik ga even rekenen met een  
 verhoudingstabel.  
 Dus over 1 kilometer fiets ik 4 minuten.  
 Dat is 1000 meter in 4 minuten.  
 Dan schat ik dat ik over 800 meter  
 ongeveer 3 minuten fiets.

km	15	1
min.	60	4

Staat jouw manier er ook bij? Welke manier vind jij gemakkelijk?  
 Bespreek dit samen.

Reken nu zelf uit hoelang je ongeveer loopt over 2,5 km.  
 Hoelang fiets je daarover? Hoelang duurt dat met de auto (in de stad)?  
 Gebruik een rekenmanier die je handig vindt.

Bespreek hoe je dit hebt uitgerekend. Heb je een verhoudingstabel gebruikt?

**OPDRACHT 8**

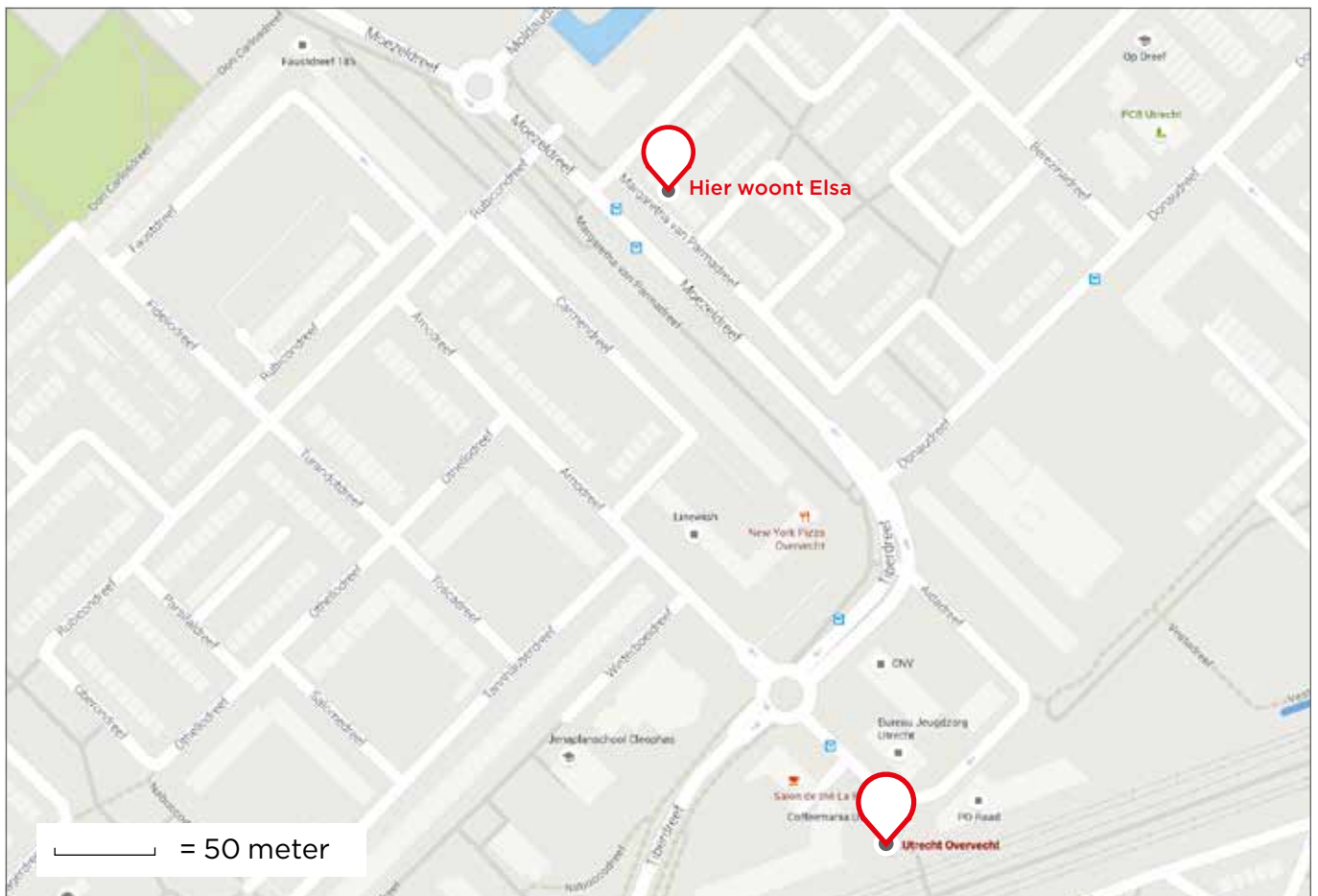
Karin is een vriendin van Elsa.  
Zij gaat bij Elsa eten.

Bespreek samen:

- Komt er weleens iemand bij jou eten?
- Hoe leg jij dan de route uit?
- Vertel aan elkaar de route van de bushalte naar jouw huis.



Karin komt met de trein aan op station Utrecht Overvecht. Ze loopt daarna naar het huis van Elsa. Op het station vraagt zij de route.



Teken de route op de kaart. Maak een routebeschrijving voor Karin.

---



---



---

Hoelang zal Karin hier ongeveer over lopen?

## KOKEN VOOR THUISAFGEHAALD

### OPDRACHT 9

Marieke kookt graag voor anderen.

Ze is al een paar jaar kok bij Thuisafgehaald.

Ze biedt vandaag romige lasagne met spinazie aan.

Dit is het recept.

### Romige lasagne met spinazie

- hoofdgerecht
- voor 4 personen
- bevat: 940 kcal
- 30 min. bereiden
- 30 min. oventijd



---

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Rasp de Pecorino kaas fijn.
2. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui 4 min. Voeg de knoflook, oregano en het gehakt toe. Bak het gehakt rul en goudbruin. Voeg de tomatenblokjes toe aan het gare gehakt en kook 5 min. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
3. Maak laagjes met  $\frac{1}{3}$  van de gehaktsaus, lasagnebladen,  $\frac{1}{3}$  van de spinazie en van de mascarpone. Bestrooi steeds met peper en zout.
4. Bestrooi met de Pecorino. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet ca. 30 min. in het midden van de oven. Verwijder de folie na 20 min.

**Ingrediënten:**  
(4 personen)

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 100 g Pecorino Romano (kaas)
- 3 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- 500 g rundergehakt
- 400 g tomatenblokjes
- 12 lasagnebladen
- 450 g gesneden bladspinazie (deelblokjes uit de vriezer)
- 250 g mascarpone (zachte roomkaas)

**Keukenspullen:**

- ovenschaal 20 x 30 cm
- aluminiumfolie

Lees het recept en beantwoord samen de vragen.

- Voor hoeveel personen is dit recept?
- Hoelang is de totale tijd die nodig is om dit gerecht te maken?
- Kijk bij stap 3. Hoeveel laagjes heeft dit gerecht?
- Hoelang moet de lasagne nog zonder folie in de oven?

**OPDRACHT 10**

Marieke biedt de lasagne aan op de website van Thuisafgehaald.

De maaltijd kan worden afgehaald tussen 17:00 en 18:00.

Maak een planning voor Marieke.

Noteer steeds wat ze doet, wanneer ze moet beginnen en wanneer ze klaar is.

Wat doen?	Van ..... tot .....	Bereiden: 1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Rasp de Pecorino kaas fijn. 2. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui 4 min. Voeg de knoflook, oregano en het gehakt toe. Bak het gehakt rul en goudbruin. Voeg de tomatenblokjes toe aan het gare gehakt en kook 5 min. Breng op smaak met peper en eventueel zout. 3. Maak laagjes met 1/3 van de gehaktsaus, lasagnebladen, 1/3 van de spinazie en van de mascarpone. Bestrooi steeds met peper en zout. 4. Bestrooi met de Pecorino. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet ca. 30 min. in het midden van de oven. Verwijder de folie na 20 min.

Marieke kookt de lasagne voor 4 personen.

Als ze de lasagne voor 12 personen maakt, duurt dat dan langer?

Waarom denk je dat?

Bespreek het samen.

Bekijk het recept voor het bereiden van 25 porties gehaktballetjes met saus.

De gehaktballetjes moeten om 17:30 klaar zijn.

Maak hier een planning voor.

Wat doen?	Van ..... tot .....	Bereiden: Gehaktballetjes met saus 25 porties 1. De oven voorverwarmen op 180 °C / gasstand 4. 2. Meng in een grote kom het gehakt, ei, water, broodkruimels en ui. Rol het mengsel tot kleine gehaktballen. 3. Bak 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven, 1 keer draaien. 4. In een grote pan op laag vuur, meng de cranberry-saus, chilisaus, bruine suiker en citroensap. Voeg de gehaktballen toe en laat 1 uur zachtjes koken alvorens te serveren.

**OPDRACHT 11**

Marieke bekijkt de kassabon met de inkopen voor 4 personen voor de lasagne.

Marieke maakt niet alle producten op. Ze kocht 500 gram uien en ze heeft maar 1 ui nodig.

Zoek voor elk product uit hoeveel er voor de lasagne nodig is en schat hoeveel dat kost.

Tel al die kosten samen op.

Dit noem je de *kostprijs* voor 4 personen.

Bereken de *kostprijs* voor de lasagne per persoon.

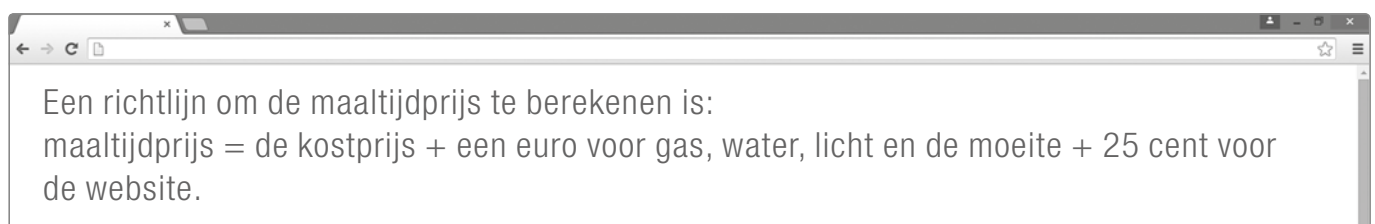
500 g uien	0,69
1 bol knoflook	0,35
200 g Pecorino Romano	4,22
1 fles olijfolie	3,09
1 zakje oregano	1,25
500 g rundergehakt	3,00
1 blik tomatenblokjes (400 g)	0,55
1 pak met 12 lasagnebladen	0,59
1 pak diepvriesspinazie (450 g)	0,95
250 g mascarpone	2,24
<hr/>	
TOTAAL	14,51
<hr/>	



De klanten bij Thuisafgehaald betalen een *maaltijdprijs*.

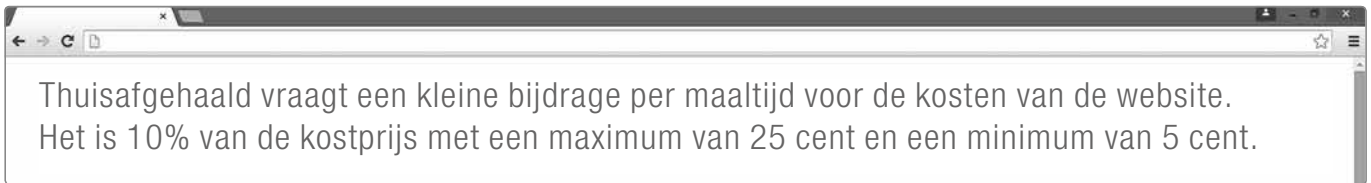
Die maaltijdprijs is iets hoger dan de kostprijs.

Op de site van Thuisafgehaald staat hoe je de maaltijdprijs moet berekenen.



- Bereken de maaltijdprijs voor de lasagne per persoon.

In plaats van 25 cent voor de website, kan ook 10% van de kostprijs worden gebruikt. Lees hieronder de tekst van de website die hierover gaat:



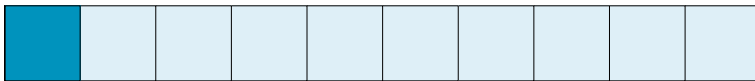
- Wordt de maaltijdprijs voor de lasagne anders als je met 10% rekent? Reken het uit en bespreek dit samen.



## REKENEN MET PROCENTEN

10% spreek je zo uit: *tien procent*.

10% is één tiende deel.



Om 10% van een bedrag uit te rekenen, deel je door 10.

10% van € 80,00 is € 8,00

10% van € 3,00 is € 0,30

Andere veelgebruikte *percentages* zijn:

50% dat is de helft ofwel  $\frac{1}{2}$  deel, je deelt door 2.

25% dat is een kwart ofwel  $\frac{1}{4}$  deel, je deelt door 4.

75% dat is driekwart ofwel  $\frac{3}{4}$  deel, je deelt door 4 en doet de uitkomst 3 keer.

1% je deelt door 100.

Met deze veelgebruikte percentages kun je andere percentages samenstellen.

Om 20% uit te rekenen, reken je eerst 10% uit.

Die uitkomst doe je keer 2.

Om 3% uit te rekenen, reken je eerst 1% uit.

Die uitkomst doe je dan keer 3.

[Zie: Rekenkaart](#)

### OPDRACHT 12

- Hoe reken je 5% van € 80,00 uit? Laat het zien.
  - Hoe reken je 30% van € 80,00 uit? Laat het zien.
  - Hoe reken je 21% van € 80,00 uit? Laat het zien.
- Bespreek samen hoe je hebt gerekend.

## METEN EN WEGEN IN DE KEUKEN

### OPDRACHT 13

Lees de tekst hieronder.

#### VEEL ETEN WORDT WEGGEGOOID

Doe jij ook op gevoel een hoeveelheid rijst in de pan? Beter te veel dan te weinig. De rest gooi je gewoon weg.

Uit onderzoek blijkt dat wel 18% van de pasta en 31% van de rijst wordt weggegooid.

Gewoon omdat er te veel van gemaakt is. Dat is zonde van het eten en zonde van het geld.



Bespreek samen:

- Kook jij wel eens te veel? Wat blijft er dan over?
- Wat doe je met het eten dat over is?
- Hoe kun je bij het koken zorgen dat je niet te veel eten overhoudt?
- Welk deel is 18% ongeveer. Laat dit zien op de zak pasta.
- Welk deel is 31% ongeveer. Laat dit zien op het pak rijst.

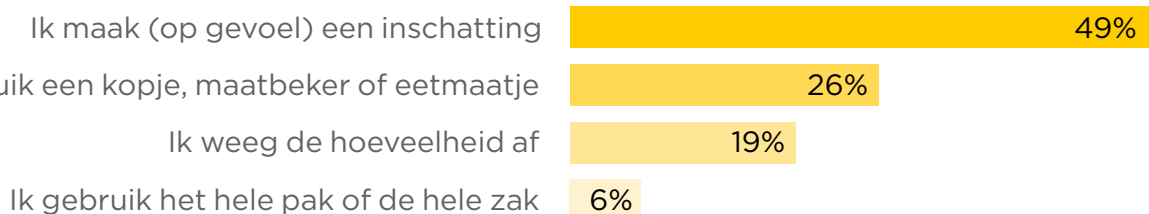
### OPDRACHT 14

Om te weten hoe mensen de hoeveelheid bepalen als ze rijst, pasta en aardappelen koken, is de vraag die hieronder staat gesteld.

1080 mensen hebben deze vraag beantwoord.

De resultaten staan in de *staafgrafiek* hieronder.

#### Hoe bepaal je de hoeveelheid als je rijst, pasta of aardappels kookt?



Beantwoord de vragen en bespreek de antwoorden.

- Hoeveel procent van de mensen meet of weegt de hoeveelheid af?
- Hoeveel procent van de mensen bepaalt de hoeveelheid op gevoel? Hoeveel van de 1080 mensen zijn dat ongeveer?
- Hoe bepaal jij de hoeveelheid als je rijst, pasta of aardappels kookt? Hoeveel procent gaf dit antwoord ook?



**OPDRACHT 15**

Hier zie je spullen uit de keuken waarmee je ingrediënten afweegt of afmeet.



Bespreek samen.

- Gebruik je deze spullen wel eens?
- Waar gebruik jij ze voor?
- Als je 0,5 kg rijst afweegt welk getal staat er dan op de eerste weegschaal?
- Waar staat de wijzer dan op de tweede weegschaal?  
Teken die er in.

**OPDRACHT 16**

Yasmina heeft melk afgemeten voor pap.

- Hoeveel melk zit er ongeveer in deze maatbeker?



Yasmina gaat taart bakken.

Ze heeft 3 deciliter (dl) melk nodig voor het deeg.

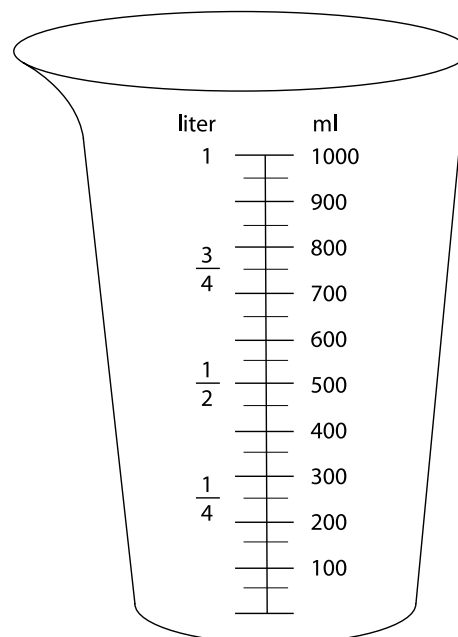
Ze weet niet wat 3 dl is.

Op haar maatbeker kan ze dat niet zien.

Ze vraagt op een forum:



- Welk antwoord geef jij Yasmina?  
Bespreek het samen.
- Laat in de tekening zien hoe je met deze maatbeker 25 centiliter (cl) melk afmeet.



**OPDRACHT 17**

Om botersaus te maken heb je water en azijn nodig.

Als je te veel of te weinig water of azijn gebruikt mislukt de saus.

Het is heel belangrijk dat de hoeveelheden precies kloppen.

Daarom gebruik je een maatbeker om water en azijn af te meten.

Beantwoord de vragen samen:

- Bekijk de ingrediënten.  
Waarvan is er meer nodig: water of azijn?

Sam zegt:

*Ik kan het water en de azijn niet afmeten in een maatbeker van 1 liter.*

- Leg uit of je het met Sam eens bent.

<i>ingrediënten voor Botersaus (3 pers.)</i>
<i>- 0,4 dl water</i>
<i>- 2 cl azijn</i>
<i>- 5 eidooiers</i>
<i>- 15 gram roomboter</i>
<i>- ½ citroen</i>
<i>- peper en zout</i>

**MATEN OMREKENEN**

In recepten en op producten kom je verschillende inhoudsmaten tegen.

1 liter is 1000 **milliliter**

1 liter is 100 **centiliter**

1 liter is 10 **deciliter**

Dat is net als bij meters:

1 meter is 1000 **millimeter**

1 meter is 100 **centimeter**

1 meter is 10 **decimeter**

Je kunt maten omrekenen:

33 cl = 0,33 l = 330 ml = 3,3 dl

2,5 dl = 0,25 l = 250 ml = 25 cl

450 ml = 0,45 l = 4,5 dl = 45 cl

33 cl



2,5 dl



450 ml



1,5 l



Zie: Rekenkaart

## ZELF CATEREN

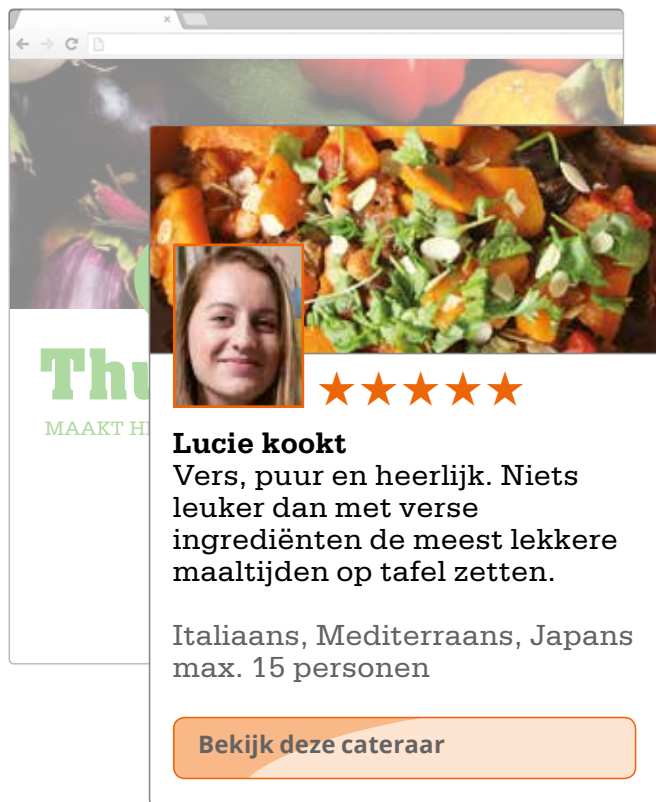
### OPDRACHT 18

Als je graag voor grote groepen kookt, kun je ook zelf gaan cateren.

- Bedenk wat je allemaal nodig hebt om dat te kunnen doen.  
Bespreek het samen.

Lucie kookt graag voor grote groepen. Steeds meer mensen vragen haar om voor een feest de hapjes en de maaltijden te verzorgen. Lucie is daarom cateraar geworden bij Thuisafgehaald. Haar cateringprofiel zie je hiernaast.

Klanten van Lucie vullen een formulier in. Ze laten weten hoeveel hapjes of maaltijd(en) ze willen bestellen en ze vragen wat dit kost. Dat formulier heet een *offerte-aanvraag*.



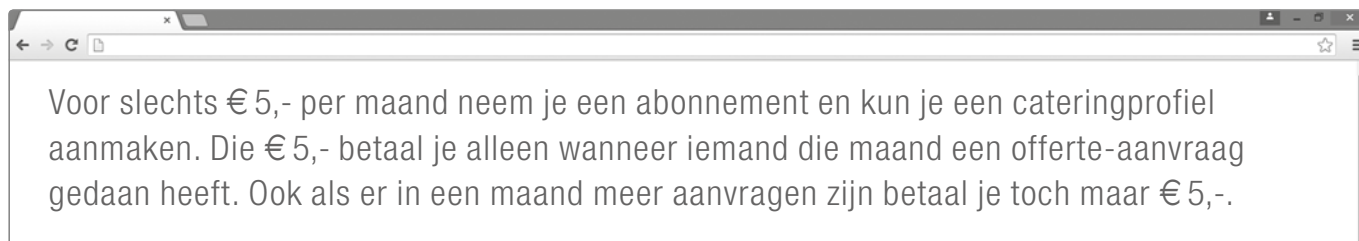
**Thuisafgehaald**  
MAAKT H

**Lucie kookt**  
★★★★★  
Vers, puur en heerlijk. Niets leuker dan met verse ingrediënten de meest lekkere maaltijden op tafel zetten.

Italiaans, Mediterraans, Japans  
max. 15 personen

[Bekijk deze cateraar](#)

Een cateringprofiel op *Thuisafgehaald* is niet gratis. Lees de tekst hieronder:



Voor slechts € 5,- per maand neem je een abonnement en kun je een cateringprofiel aanmaken. Die € 5,- betaal je alleen wanneer iemand die maand een offerte-aanvraag gedaan heeft. Ook als er in een maand meer aanvragen zijn betaal je toch maar € 5,-.

Lucie heeft een overzicht gemaakt van haar opdrachten in 2015:

maand	offerte-aanvragen	opdrachten uitgevoerd
januari	3	3
maart	1	-
april	4	2
september	2	1
december	5	4

Hoeveel betaalde Lucie in 2015 aan Thuisafgehaald?

**OPDRACHT 19**

Lucie moet de inkomsten van de catering opgeven aan de belasting. Hier kun je lezen hoe je je inkomsten berekent.

Neem je *omzet* (het bedrag dat je ontvangen hebt) en haal er *alle kosten* vanaf. Bijvoorbeeld:

- Je catert 6 keer per jaar voor 100 euro, dan is je omzet 600 euro.
- De totale kosten voor je ingrediënten waren 300 euro.  
Je hebt aan Thuisafgehaald 20 euro betaald.
- Dan zijn je inkomsten:  $600 - 300 - 20 = 280$  euro.
- Dát bedrag geef je op aan de belasting.

Hier zie je het financiële overzicht van Lucie voor 2015.

2015	Ontvangen	Kosten ingrediënten	Kosten Thuisafgehaald	Inkomsten
JANUARI				
04-01-2015	€ 124,50	€ 62,25		
23-01-2015	€ 48,50	€ 30,00		
30-01-2015	€ 67,00	€ 35,00		
APRIL				
05-04-2015	€ 45,00	€ 25,50		
29-04-2015	€ 277,50	€ 140,00		
SEPTEMBER				
14-09-2015	€ 119,00	€ 59,50		
DECEMBER				
05-12-2015	€ 201,50	€105,00		
06-12-2015	€ 34,50	€ 20,00		
26-12-2015	€ 277,50	€ 140,00		
31-12-2015	€ 307,75	€ 155,00		
<b>TOTAAL</b>				

Vul de kosten voor Thuisafgehaald in.

Bereken de totaalbedragen en de inkomsten van Lucie in 2015.

Lucie betaalt 35% belasting over haar inkomsten.

Hoeveel houdt Lucie over?

Maak eerst een schatting en bespreek die samen.

Reken het daarna precies uit.

**OPDRACHT 20**

Lucie heeft in 2015 geld overgehouden.

Ze besluit om met dit geld nieuwe spullen voor de catering te kopen.

Ze wil in ieder geval twee cateringboxen kopen.

Lees de informatie over de cateringboxen.

Besprek samen wat de getallen betekenen.

### Thermobox 1/1 GN premium 33 cm

artikelnummer 7894944004-DD

#### Specificaties:

Binnenafmeting: 538 x 337 x 337 mm (l x b x h inwendig)

Buitenafmeting: 600 x 400 x 400 mm (l x b x h)

Inhoud: 61 liter

Merk: Take is Easy

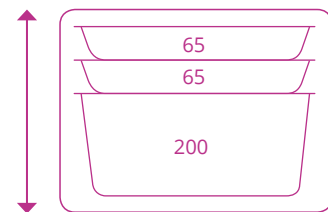
Levertijd: 1-2 werkdagen

€ 47,50 excl. BTW

**10% korting**

**€ 42,75 excl. BTW**

€ 51,73 incl. BTW



Besprek de vragen en schrijf de antwoorden kort op.

- Wat zijn de buitenafmetingen van de box in centimeters?

- Hoe kun je controleren of de inhoud 61 liter is?

- Wat betekenen de getallen 65 en 200 in het plaatje rechtsonder?

- Hoeveel betaalt Lucie voor twee cateringboxen?

- Hoeveel is de BTW die Lucie betaalt? Hoe heb je dat uitgerekend?

## TERUGKIJKEN

Blader nog eens door het boekje.

De woorden in het schema hieronder heb je gezien.

- Bespreek bij elk woord wat je hebt geleerd
- Schrijf bij elk woord een voorbeeld of maak een tekening
- Wat vond je moeilijk en wat vond je makkelijk?

Woord	Voorbeeld of tekening
Verhoudingstabel	
Maten voor gewicht Kilogram (kg) Gram (g)	
Straal (van cirkel)	
Maten voor afstand Kilometer (km) Meter (m)	
Snelheid (km/u)	
Procent (%) Percentage	
Maten voor inhoud Liter (l) Deciliter (dl) Centiliter (cl) Milliliter(ml)	
Kostprijs	

# INSTRUCTIE BEGELEIDER

## 2F R1 | Koken voor anderen

### WERKEN MET SUCCES!

#### Vooraf

De rekenboekjes van Succes! zijn bedoeld voor deelnemers die mondeling redelijk vaardig zijn in het Nederlands en lezen op niveau 1F.

Voor de boekjes op niveau Instroom is enige basale rekenkennis vereist. Het gaat om:

- Tellen tot en met 100 (en terug); ook in stappen van 10;
- Uitspreken van getallen (tot en met duizend en de duizendtallen);
- Vergelijken en ordenen van hele getallen;
- Vlot rekenen tot 20;
- Verdubbelen, halveren, keer 10, gedeeld door 10 met eenvoudige getallen;
- Herkennen en uitspreken van geldbedragen;
- Klok kijken (digitaal en analoog); alleen hele en halve uren.

#### Kenmerken en didactiek

Rekenen is in deze boekjes bedoeld als het opnieuw leren omgaan met getallen, maten en diagrammen in het dagelijks leven. Het woord rekenen kan bij veel mensen associaties oproepen met het schoolvak op de basisschool. Het tempo waarin het rekenen daar geleerd moest worden, de eisen die daarbij gesteld werden, en de abstractie van sommige onderwerpen, hebben bij veel schoolverlaters en deelnemers aan rekencursussen geleid tot een zekere blokkade bij het zien van rekenopgaven. Ze hadden vroeger moeite met rekenen op school, vinden rekenen moeilijk en zijn bang dat ze het niet kunnen. Dit wordt vaak aangeduid met de term rekenangst. In de rekenboekjes van Succes! worden rekenbegrippen opnieuw geïntroduceerd vanuit betekenisvolle probleemsituaties. De aanwezige, soms fragmentarische kennis van de deelnemer zal in eerste instantie de aanpak die de deelnemer kiest om zo'n probleemsituatie op te lossen, sturen. Als begeleider probeert u zo dicht mogelijk aan te sluiten bij deze aanpak. Het praten over de aanpak en het reflecteren op andere aanpakken kan de deelnemer helpen om een volgende stap te maken. Het kan dat de deelnemer het nu efficiënter aanpakt en een berekening verkort. Het kan ook een meer schematische aanpak zijn die in meer situaties bruikbaar is. Een belangrijk doel van deze boekjes is dan ook om de deelnemer met meer zelfvertrouwen situaties met getalsmatige informatie tegemoet te laten treden.

#### Aanpak opdrachten

Als u werkt met het boekje doet u verschillende activiteiten, zoals:

- Verkennen en bespreken van de situatie vanuit de leestekst;
- Bespreken van de aanpak met de deelnemer (bijv. vanuit een visualisatie of schematisering van de situatie), regelmatig ondersteund door de opdrachten in het boekje die aanpakken van anderen laten zien, aangeduid met: 'zo doen zij het';
- Bespreken van de resultaten van het schatten, meten of berekenen;
- Werken met de stukjes theorie over het rekenen, (herkenbaar aan de blauwe kaders), deze bieden extra uitleg, maar kunnen ook overgeslagen worden;
- Inzetten van de rekenkaarten die onderdeel uitmaken van de Rekenhulp en die extra oefening bieden;
- Aanbieden van verwerkingsopdrachten aansluitend bij de opdrachten uit het boekje;
- Werken met websites die passen bij het thema en bij de opdrachten in het boekje. Aanwijzingen hiervoor zijn te vinden op [www.taalvoorhetleven.nl/succesrekenen](http://www.taalvoorhetleven.nl/succesrekenen) of [www.evaenik.nl/instructiesvoorvrijwilligers](http://www.evaenik.nl/instructiesvoorvrijwilligers).

Vaak zijn de opdrachten erg praktisch gericht. Bijvoorbeeld, er moet iets gemeten worden in de ruimte, of er moet iets betaald worden. In dit soort gevallen is het belangrijk dat benodigde materialen beschikbaar zijn. Zorg ervoor dat het werken in een rekenboekje niet alleen een schriftelijke activiteit wordt.

Rekenen gaat over getallen in ons dagelijks leven, in die situatie hebben ze betekenis voor de deelnemer.

Die betekenis geeft ze houvast bij het denken over een aanpak. Stimuleer deelnemers om zoveel mogelijk de gegevens van thuis, werk of dagelijkse activiteiten te gebruiken om mee te rekenen. Laat ze zoveel mogelijk eigen materiaal van thuis meenemen naar de les. Het kan dan gaan om: bankafschriften, plattegronden, folders, kassabonnen etcetera.

Dit verhoogt de toepassingswaarde en kan ook motiverend werken. Stimuleer deelnemers ook om via oefensites bepaalde vaardigheden te oefenen. Denk daarbij bijvoorbeeld aan het gepast betalen, het tekenen van plattegronden en het werken met verschillende maten. Elk boekje is opgezet vanuit een thema. Dat betekent voor de inhoud van het rekenen dat er meerdere rekendomeinen aan bod kunnen komen. Kijk met de deelnemer na een activiteit terug op de rekeninhoud en benoem de vaardigheid die aan de orde geweest is. Bij de aanwijzingen per opgave vindt u vaak suggesties voor passende activiteiten om te oefenen.

## AANWIJZINGEN PER OPDRACHT

### 2F R1 | Koken voor anderen

#### THEMA EN REKENINHOUD

Het thema van dit boekje is Koken voor anderen, met als vergezicht het opstarten van een eigen cateringbedrijf. In het boekje gaat het vooral om koken voor feesten en etentjes. Dat kan privé zijn - voor vrienden en bekenden, maar ook als kok of cateraar bij een organisatie als Thuisafgehaald. Het gaat in dit boekje om allerlei rekenkundige aspecten waar je tegen aan kunt lopen als je voor anderen kookt, zoals: het aanpassen van recepten aan grotere groepen, het berekenen van de juiste hoeveelheden, het doen van inkopen, het plannen van voorbereiden, koken en klaarzetten voor het afhalen, het vaststellen van de prijs voor een gemaakte maaltijd en natuurlijk het omgaan met maten en gewichten in de keuken. Daarbij komen alle rekendomeinen aan bod. Voor de bespreking is het handig om spullen zoals: recepten, folders van supermarkten, maatbeker, weegschaal, theelepels, eetlepel etc. beschikbaar te hebben.

#### VOORUITKIJKEN

De afbeelding en de vragen zijn bedoeld om aan de praat te raken over het thema en om voorkennis te activeren. De vragen over het koken, de prijsbepaling en opstarten van een eigen catering kunnen aanleiding zijn voor een gesprek over ambities en over de benodigde kwaliteiten om iets voor jezelf te beginnen. In dit boekje gaan we niet in detail in op wat er allemaal komt kijken bij het opzetten van een eigen bedrijf. Natuurlijk kan het gesprek ook meer gaan over koken, het gebruik van de verschillende maten en gewichten in de keuken, en over het inkopen van etenswaren.

#### KOKEN VOOR EEN BUURTFEEST

##### Opdracht 1 en 2

Dit onderdeel begint met het omrekenen van recepten naar grotere hoeveelheden. Het lezen van de verschillende ingrediënten en de diverse maten in een recept vraagt zeker de aandacht. Loop met de deelnemer het recept van de gehaktballetjes door. Kijk of de verschillende maataanduidingen bekend zijn. Het getal  $1\frac{1}{2}$  vraagt kort de aandacht. Hoe spreek je het uit, wat betekent  $\frac{1}{2}$ ? Bespreek samen hoe je zo'n recept voor 10 porties kunt omrekenen naar meer porties. Bespreek het verhoudingsaspect: dat wil zeggen dat alle ingrediënten verhoudingsgewijs (bijvoorbeeld zoals hier  $2\frac{1}{2}$  keer) worden vermeerderd.

Bij opdracht 2 bespreek je de verschillende rekeraanpakken die worden gepresenteerd. Natuurlijk zijn er nog meer aanpakken mogelijk, maar de getoonde aanpakken vormen de belangrijkste. Let erop dat in de voorbeelden steeds vanuit een specifiek ingrediënt wordt gerekend. De keuze van dit ingrediënt is natuurlijk willekeurig. Het omrekenen van andere ingrediënten kan op dezelfde wijze worden

besproken. In de tweede aanpak wordt de verhoudingstabel gebruikt. Dit is een rekenschema waarin je verhoudingsgewijs rekent en waarbij de getallen in een kolom beide met hetzelfde getal vermenigvuldigd of door hetzelfde getal gedeeld mogen worden, maar ook mag je twee kolommen samen nemen of van elkaar afhalen. Er is een rekenkaart waarin het werken met een verhoudingstabel wordt uitgelegd. Het voordeel van zo'n verhoudingstabel is dat je het rekenwerk in stapjes kunt uitvoeren. De derde aanpak 'vermenigvuldigen met een factor' zal niet voor alle deelnemers geschikt zijn. Het vinden van de factor en de stap 'x 2,5' worden vaak slecht begrepen.

##### Opdracht 3 en 4

Opdrachten 3 en 4 gaan over het de vraag: 'Wat doe je als een hoeveelheid van een ingrediënt niet precies in de gewenste hoeveelheid als verpakking te koop is?'. Bespreek de verschillende mogelijkheden, zoals zo krap mogelijk inkopen of juist heel ruim inkopen. Hierbij spelen zaken als houdbaarheid, gaat het wel of niet om een veelgebruikt ingrediënt, kosten, mogelijkheden voor opslag, etc. een rol. In opdracht 3 kun je bijvoorbeeld twee kleine flesjes kopen of een grote. Daarbij kan de vraag worden gesteld: wat is relatief goedkoper? Bespreek de oplossing die de deelnemer kiest en vergelijk die eventueel met de keuze die je zelf zou maken. Deze opdrachten bereiden voor op de vraag naar de prijs van een maaltijd voor één persoon (één portie). Het rekenwerk in opdracht 4, de totale prijs van de boodschappen vaststellen, kan met de rekenmachine worden gedaan. Laat daarbij wel vooraf een schatting maken.

#### THUIS AFGEHAALD

##### Opdracht 5, 6 en 8

In deze opdrachten gaat het over de website Thuisafgehaald. Een website waar particuliere maaltijdaanbieders en klanten elkaar kunnen vinden. In opdracht 5 wordt de informatie op deze website besproken. Het zinsdeel 'binnen een straal van 1,5 km' wordt er uitgelicht. *Straal* staat voor de afstand van het middelpunt van een cirkel tot de rand van de cirkel. Een tekening kan hier duidelijkheid geven. In opdracht 6 staat zo'n cirkel getekend. Ook wordt in opdracht 5 aandacht gevraagd voor zogenaamde referentiekennis over snelheid. Meestal wordt aangehouden lopen 4 km/uur; fietsen 15 km/uur; en autorijden 40 km/uur binnen de bebouwde kom. De gevraagde tijd voor 1,5 km lopen mag dan worden geschat op 20 minuten, voor fietsen iets meer dan 5 minuten, en met de auto ongeveer 2 minuten. Hoe dit schattend rekenen wordt uitgevoerd is hier natuurlijk onderwerp van gesprek. In opdracht 6 is het kaartje van de wijk onderwerp van gesprek. Wat is er allemaal af te lezen van dit kaartje?



Hoe werkt de legenda? Kun je een wandeling tussen twee adressen als route intekenen? Afhankelijk van de ervaring van de deelnemer met het lezen van een kaart zal hier uitgebreid aandacht aan moeten worden gegeven of zal dit heel snel afgehandeld kunnen worden. Voer het gesprek met de deelnemer over de eigen buurt. Zoek samen een kaartje van de eigen woonomgeving op internet of neem een stadsplattegrond mee en bekijk waar de deelnemer woont, waar winkels zijn, waar de cursuslocatie is, welke de routes de deelnemer loopt of rijdt, etc..

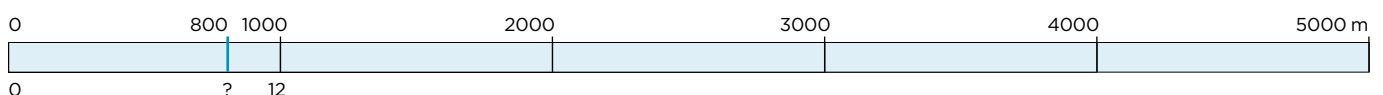
Voor de route is het belangrijk om naast het tekenen ook een mondelinge beschrijving te laten geven. Begrippen als 'de hoek om', 'rechtsaf', 'linksaf', en 'rechtdoor' kunnen kort aan de orde komen. In opdracht 8 wordt dit nog een keer geoefend. De kaart heeft nu een schaallijntje waarop je kunt aflezen hoeveel cm op de kaart in het echt 50 meter is. Op basis van dit gegeven is ongeveer na te gaan hoe ver Karin moet lopen van het station naar Elsa. Daarna kan de referentiemaat 4 km/uur voor lopen weer gebruikt worden om de tijd te bepalen.

### Opdracht 7

Bij deze opdracht gaat het opnieuw om het denken en rekenen in verhoudingen. Het begrip snelheid als de verhouding van afstand en tijd komt in de verschillende voorbeeldberekeningen aan de orde. Vanuit een 'geschatte' snelheid van ... km per uur, wordt er teruggerekend naar de tijd om de gevraagde afstand van 800 meter af te leggen.

De rekenkennis die in elk geval daarvoor nodig is:

1 uur = 60 minuten; 1 km = 1000 meter. Het is zinvol om dit kort aan de orde te stellen. Om de deelnemer bij de berekening te helpen wordt in de voorbeelduitwerkingen de verhoudingstabel weer gebruikt. Bespreek dat het gaat om gemiddelde snelheden. Bij een korte afstand kun je veel sneller lopen dan bij een lange afstand. Het wordt aanbevolen om deze voorbeeldberekeningen door te nemen op de werkwijze van de verhoudingstabel (zie ook opdracht 2) Deelnemers die dit heel lastig vinden kunnen wellicht geholpen worden met een plaatje van de weg. Zie de afbeelding hieronder:



## KOKEN VOOR THUIS AFGEHAALD

### Opdracht 9

Net als in opdracht 1 wordt een recept gegeven. Lees dit samen met de deelnemer. De eerste twee vragen zijn waarschijnlijk eenvoudig te beantwoorden. Ze zijn bedoeld om de weg te vinden in de tekst. Daarin staat veel informatie: over de ingrediënten, over de wijze van de bereiding, en over de bereidingstijd. Hierin staat veel kwantitatieve informatie. Bespreek bijvoorbeeld of de bereidingstijd ongeveer is af te leiden uit het bereidingsvoorschrift. Bespreek ook de informatie bij stap 3, 'kun je afleiden hoeveel laagjes de lasagne gaat krijgen?' Het gaat in dat geval om de betekenis van het getal  $\frac{1}{3}$ . Deze opdracht (en de volgende opdrachten) kan ook worden gedaan met een recept dat de deelnemer zelf meebrengt of opzoekt op internet.

### Opdracht 10

De planning voor het koken van een maaltijd vraagt inschatting van de tijd voor de verschillende handelingen. In de beschrijving van het recept voor de romige lasagne kun je de benodigde gegevens aflezen. 30 minuten voorbereiding, 30 minuten oventijd. Als je de lasagne voor meer personen maakt zal de voorbereidingstijd toenemen, de oventijd blijft dezelfde, tenzij niet alles in een keer in de oven past. Bij het bereiden van de gehaktballetjes moet je meerdere gegevens combineren. In elk geval kun je aflezen 1 uur koken, en 25 minuten in de oven. Voor het verzamelen van de ingrediënten, mengen, snijden en uitrollen is 20 - 30 minuten een aanvaardbare inschatting. Terugrekenen vanaf 17:30 betekent om 15:30 starten. Sommige deelnemers zullen moeite hebben met de digitale tijd. Laat ze de tijden uitspreken en opschrijven. Gebruik ook de rekenkaarten over tijd en de oefensuggesties die daarop worden aangereikt.

### Opdracht 11 en 12

Het begrip kostprijs voor een maaltijd wordt hier gedefinieerd. Om die kostprijs te kunnen berekenen zal per ingrediënt een inschatting gemaakt moeten worden welk deel van de prijs toegerekend moet worden aan de kosten. In opdracht 3 en 4 is aandacht gegeven aan deze problematiek. Loop met de deelnemer het boodschappenlijstje door. Bijvoorbeeld: 500 gr uien bevat ongeveer 5 uien, dus 1 ui kost €0,15; knoflook €0,05; Kaas €2,10; olijfolie €0,20; de rest blijft gelijk (totaal €9,85 dus ongeveer €10,-). De kostprijs per persoon is dan ongeveer €2,50. Het begrip maaltijdprijs wordt gedefinieerd met een formule. Lees samen met de deelnemer de formule. Door invullen van de verschillende delen wordt de maaltijdprijs berekend. Bespreek dat er eigenlijk staat: maaltijdprijs = kostprijs + €1,25. In opdracht 12 wordt aandacht besteed aan het begrip 10% van de kostprijs. Daarnaast bevat de informatie een beslissingscriterium met de begrippen maximum en minimum.

Bespreek de informatie met de deelnemer.

Als je merkt dat dit te ingewikkeld wordt, kun je je beperken tot de berekening van 10%. Bekijk samen het rekenuitstapje 'Rekenen met procenten'. Bereken bijvoorbeeld bij enkele kostprijzen wat 10% is. Bijvoorbeeld kostprijs €2,00 (10% is €0,20); €8,00 (10% is €0,80); €3,50 (10% is €0,35). Op basis van de uitgerekende 10% kan er dan gezegd worden hoeveel erbij komt (+€0,20; +€0,25; +€0,25) in deze situatie.

## METEN EN WEGEN IN DE KEUKEN

### Opdrachten 13 en 14

In deze opdrachten staat het onderwerp procenten centraal. In opdracht 13 wordt na de bespreking van de tekst aandacht gevraagd voor de bepaling van een deel

van het geheel. Het idee is dat 18% ongeveer 20% is, en 31% ongeveer 30%. Bij de vraag, 'welk deel?' zou je met de deelnemer een strookje kunnen maken waarop je de verdeling van (het geheel) 100% in delen van 10% maakt. Antwoorden als 2/10 deel en 3/10 deel kunnen eventueel ook aan bod komen als de deelnemer hier zelf mee komt. Dat geldt ook voor 1/5 deel en 'ongeveer 1/3 deel'. In opdracht 14 wordt informatie gegeven via een grafische voorstelling. Bespreek de informatie en merk samen op dat de percentages samen weer 100% vormen. Bij het bepalen van 49% van 1080 is het de bedoeling dat de redenering, '49% is ongeveer 50% van 1080, dit betekent de helft nemen van 1080 (=540)', gevolgd wordt.

**Opdracht 15**

De meetinstrumenten in de keuken worden besproken. Het is natuurlijk aan te raden om deze instrumenten bij de hand te hebben. Dan kun je samen met de deelnemer de opdrachten echt doen. Bij de weegschaal en de maatbeker is het belangrijk om te kijken naar de schaalverdeling en de gebruikte eenheid.

**Opdrachten 16 en 17**

De focus ligt in deze opdrachten op het omrekenen van maten. Bij inhoud zijn de bekendste maten liter(l) en milliliter (ml). Er geldt 1l = 1000 ml. Je kunt dat op de tekening van de maatbeker ook zien. De voorvoegsels centi- en deci- worden gebruikt om 1/100 resp. 1/10 deel van de eenheid aan te duiden. Dus 1l = 100 cl en 1l = 10 dl. Om 25 cl in de maatbeker te schenken kan er geredeneerd worden vanuit 25 is ¼ deel van 100, dus 25 cl is ¼ deel van een liter. Of 25 cl = 250 ml, dus ik gebruik de ml-schaal. In opdracht 17 kun je met de maatbeker erbij, laten zien wat 0,4 dl water betekent. (0,4 dl = 4 cl = 40 ml) De schaalverdeling van de maatbeker gaat omhoog met stappen van 100, dus 40 kun je hier niet precies afmeten. Een kleinere maatbeker met een schaal van 10 ml zou hier uitkomst bieden.

**ZELF CATEREN****Opmerking vooraf**

Dit onderdeel vraagt veel van de lees- en rekenvaardigheid. Het niveau kan voor een aantal deelnemers te hoog zijn. Lees de tekst eventueel voor. Het kan een goede keuze zijn om dit onderdeel alleen te doen met deelnemers die er interesse in hebben.

**Opdracht 18**

In opdracht 18 wordt teruggerepen op de website Thuisafgehaald. Een aantal nieuwe begrippen vragen kort de aandacht. Het betreft 'cateren', 'cateringsprofiel', 'offerte-aanvraag' en 'abonnement'. Bespreek deze en kijk naar de abonnementskosten per maand.

**Opdracht 19**

Als ondernemer moet je ook weten hoe je je inkomsten kunt uitrekenen. In deze opdracht wordt gekozen voor een systematische aanpak met behulp van een tabel. Alle gegevens worden in een tabel geplaatst en daarmee kan per activiteit (horizontaal) worden vastgesteld wat de

inkomsten zijn. Uiteindelijk kunnen alle inkomsten in de kolom worden opgeteld om het totaal vast te stellen. De andere, waarschijnlijk snellere, manier is hier om kolomsgewijs te werken. Je telt dan eerste de bedragen per kolom bij elkaar en je rekent verder met die totalen. Deze manier kan ook gebruikt worden om te controleren. Op de computer wordt voor dit soort berekeningen vaak het programma Excel gebruikt. Met dit programma kun je berekeningen uitvoeren zoals hier gevraagd. Bekijk met de deelnemer de tabel en bespreek de systematiek. De belastingopdracht borduurt voort op het rekenen met procenten (zie opdracht 12). Je kunt hier 35 % uitrekenen als 3 x 10% en 1 x 5% (5% als de helft van 10%). Bij de schatting van 35% zou je kunnen denken aan 1/3 deel van het geheel.

**Opdracht 20**

Echt een toepassingsopdracht. Allerlei kennis komt hier bijeen. U kunt dit doen met de deelnemer die zich echt uitgedaagd voelt om met een iets moeilijker probleem aan de slag te gaan. Is dit niet het geval dan slaat u deze opdracht gewoon over. Bekijk samen de informatie over de cateringboxen. Afmetingen worden gegeven in mm. Als de deelnemer bekend is met de omzettingen 1 cm = 10 mm en 1 dm = 100 mm, kunnen de afmetingen ook in cm of dm omgezet worden. Voor de inhoudsberekening geldt de omzetting 1 liter = 1 dm<sup>3</sup>. Dus 5,38 x 3,37 x 3,37 = 61,1 dm<sup>3</sup> betekent ongeveer 61 liter. Bekijk de doorsnedetekening samen met de foto van zo'n box. De getallen die erin staan laten zich lezen als hoogtelijnen. Dit valt af te leiden als je naar de afmetingen in mm kijkt. Opgeteld is dit 330 mm en dat past binnen de 337 mm binnenmaten. De betalingsopdrachten spreken voor zich. Je kunt het nog hebben over de prijs inclusief BTW (2 x 51,73 = €103,46, afgerond €103,45). Via internetbankieren betaal je de precieze prijs, contant wordt dit bedrag afgerond.

## COLOFON

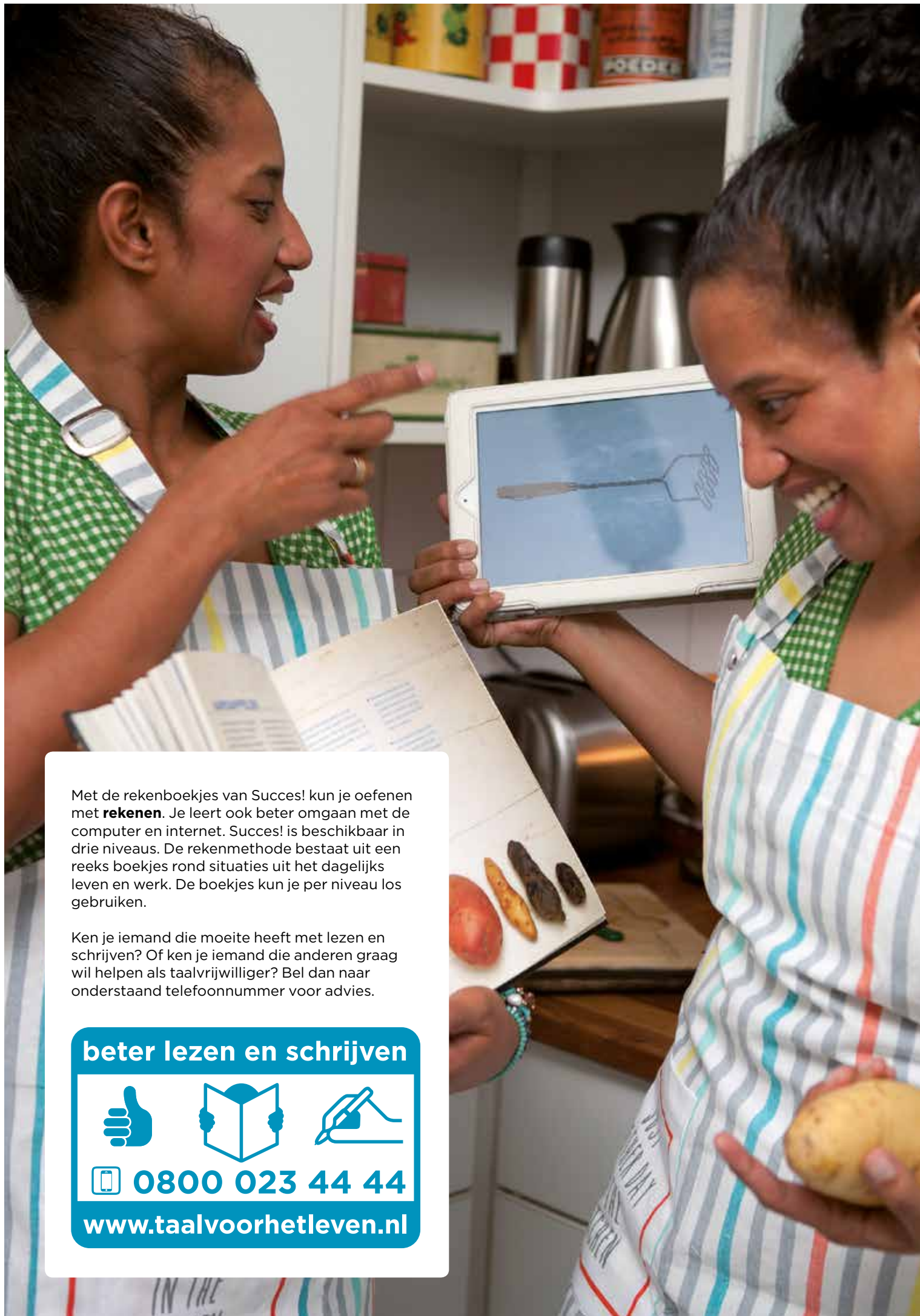
De methode Succes! is een uitgave van Stichting Lezen & Schrijven. Deze uitgave is in opdracht van Stichting Lezen & Schrijven ontwikkeld door Universiteit Utrecht.

Deze uitgave is onderdeel van het ondersteuningsprogramma Taal voor het Leven. Dit programma wordt aangeboden door Stichting Lezen & Schrijven en gefinancierd door de Rijksoverheid.

Fijn dat je Succes! Rekenen wilt gebruiken. Voor het begeleiden van deelnemers op basis van deze methode is een training voor taalvrijwilligers beschikbaar. Kijk voor meer informatie op [taalvoorhetleven.nl/succes](http://taalvoorhetleven.nl/succes).

Indien je (delen uit) deze uitgave wilt hergebruiken of kopiëren, werken we hier graag aan mee. We vragen je dit vooraf af te stemmen met Stichting Lezen & Schrijven via [info@lezenenschrijven.nl](mailto:info@lezenenschrijven.nl).

December 2017 © Stichting Lezen & Schrijven



Met de rekenboekjes van Succes! kun je oefenen met **rekenen**. Je leert ook beter omgaan met de computer en internet. Succes! is beschikbaar in drie niveaus. De rekenmethode bestaat uit een reeks boekjes rond situaties uit het dagelijks leven en werk. De boekjes kun je per niveau los gebruiken.

Ken je iemand die moeite heeft met lezen en schrijven? Of ken je iemand die anderen graag wil helpen als taalvrijwilliger? Bel dan naar onderstaand telefoonnummer voor advies.

## beter lezen en schrijven



**0800 023 44 44**

**[www.taalvoorhetleven.nl](http://www.taalvoorhetleven.nl)**