

Inhoudsopgave

Deel A - Theorie en verwerkingsopdrachten

Hoofdstuk 1 Kennismaken met rekenen	13
1.1 Inleiding	13
1.2 Doelstellingen	13
1.3 Getallen	14
1.4 Decimale getallen	14
1.5 Afronden	17
1.6 Schattend rekenen	20
1.7 Praktisch rekenen	22
1.8 Wat moet je weten?	25
1.9 Eindopdrachten	26
1.10 Praktijkopdrachten	28
 Hoofdstuk 2 Rekenen met tijd	 33
2.1 Inleiding	33
2.2 Doelstellingen	33
2.3 Tijd	33
2.4 Duur berekenen	36
2.5 Tijd omrekenen	38
2.6 Werk plannen	39
2.7 Roosters en schema's lezen	41
2.8 Wat moet je weten?	44
2.9 Eindopdrachten	44
2.10 Praktijkopdrachten	47
 Hoofdstuk 3 Rekenen met verhoudingen	 53
3.1 Inleiding	53
3.2 Doelstellingen	53
3.3 Verhoudingen herkennen	54
3.4 Rekenen met verhoudingen	55
3.5 Procenten herkennen	60
3.6 Rekenen met procenten	62
3.7 Toename en afname berekenen	64
3.8 Wat moet je weten?	66
3.9 Eindopdrachten	67
3.10 Praktijkopdrachten	69
 Hoofdstuk 4 Rekenen met gewichten	 73
4.1 Inleiding	73
4.2 Doelstellingen	73
4.3 Rekenen met gewichten	73
4.4 Rekenen met inhoudsmaten	78
4.5 Bijzondere maten	82
4.6 Rekenen met recepten	83
4.7 Wat moet je weten?	85
4.8 Eindopdrachten	86
4.9 Praktijkopdrachten	89

Hoofdstuk 5 Rekenen met maten en oppervlakten	97
5.1 Inleiding	97
5.2 Doelstellingen	97
5.3 Lengte	98
5.4 Omtrek	102
5.5 Oppervlakte	104
5.6 Plattegrond lezen en plaatsbepaling	108
5.7 Rekenen met schaal	113
5.8 Wat moet je weten?	114
5.9 Eindopdrachten	116
5.10 Praktijkopdrachten	122

Hoofdstuk 6 Rekenen in een winkel	129
6.1 Inleiding	129
6.2 Doelstellingen	129
6.3 Rekenen met geld	130
6.4 Rekenen met korting	135
6.5 Kostprijs en inkoopprijs	138
6.6 Verkoopprijs en btw	140
6.7 Rekenen met begroting en budget	142
6.8 Wat moet je weten?	143
6.9 Eindopdrachten	144
6.10 Praktijkopdrachten	146

Hoofdstuk 7 Rekenen met voorraad	157
7.1 Inleiding	157
7.2 Doelstellingen	157
7.3 Tabellen lezen en begrijpen	157
7.4 Gegevens ordenen	160
7.5 Grafiek en diagram lezen en begrijpen	161
7.6 Voorraad beheren	163
7.7 Bestellingen controleren	166
7.8 Wat moet je weten?	167
7.9 Eindopdrachten	168
7.10 Praktijkopdrachten	172

Deel B - Praktijkopdrachten

Hoofdstuk 8 Praktijkopdrachten	177
8.1 Thema 1: Je eigen restaurant	177
8.2 Thema 2: Organiseer een evenement	183
8.3 Thema 3: De verkoopcijfers	191