



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



odule it
DIGITAL TEACHING FOR VET

Module it Project - Loppukoe (2023)

Tämä on moduuli it -hankkeen viimeinen arviointitesti. Onnea!

* Pakollinen

1. Nimi ja sukunimi *

2. Maa *

- Suomi
- Ranska
- Italia
- Alankomaat

Maan ruoka Yleiskatsaus ja suoratoistoreseptit

3. Mistä osista hollantilainen ateria yleensä koostuu?

- Peruna, vihannes, liha
- Pasta, leipä, vesi
- Juusto, perunavihannes

4. Mitä eroa on valkoisen ja vihreän parsan välillä (hollantilainen resepti)?

- Vihreä parsaa kasvaa maan alla, ja valkoinen parsaa kasvaa maan päällä
- Valkoinen parsaa kasvaa maan alla, ja vihreä parsaa kasvaa maan päällä
- Valkoista parsaa on saatavilla koko vuoden

5. Miksi lisäsimme salpiconiin liivatetta hollantilaisen reseptin suoratoistotunnilla?

- Lisää makua salpiconiin
- Emme lisänneet reseptiimme gelatiinia
- Katkeroita palloja on helpompi muotoilla

6. Miksi hollantilaisessa keittiössä on paljon aasialaisia vaikutteita?

- Hollannin VOC (Itä-Intian yhtiö) kävi maustekauppaa Aasiassa 1500-luvulla
- Aasia on lähellä Alankomaita
- Aasialaisia vaikutteita ei ole

7. Miksi Gualtiero Marchesi jäi italialaisen keittiön historiaan?

- Hän muotoili uudelleen italialaisen etiketin säännöt ja kirjoitti ne kokonaan uudelleen poistamalla turhat säännöt.
- Hän muotoili italialaisen keittiön uudelleen, kevensi sitä vähentämällä rasvoja, turhia ainesosia ja uuvuttavia kypsennysaikoja.
- Hän muotoili italialaiset keittokirjat uudelleen lisäämällä niihin joitakin valmisteita, jotka olivat peräisin Italian Risorgimentosta..

8. Italialaisen keittiön tärkeimmät ateriat ovat:

- Aamiainen, lounas, päivällinen, johon lisätään kaksi "kahvitaukoa".
- Aamiainen, lounas, päivällinen sekä kaksi välipalaa (aamulla ja iltapäivällä) ja "ammazza caffè".
- Aamiainen, lounas, päivällinen, johon lisätään kaksi välipalaa (aamulla ja iltapäivällä).

9. Italialaisen Agnolotti del Plinin täytteenä on:

- Kananmunat, juusto ja vihannekset
- Liha, munat ja juusto
- Ricotta ja juusto

10. Mikä on paras mauste italialaisille Agnolotti del Plinille?

- Voi ja salvia
- Bolognese-kastike
- Valkosipuli ja öljy

11. Kuinka paksua tuorepastaa käytetään italialaisten Agnolotti del Plinin valmistukseen?

- 3 mm
- 1 mm
- 5 mm

12. Suolan osuus suomalaisessa lohentuotannossa oli prosenttia:

- 6%
- 10%
- 14%

13. Mikä on suomalaisen kylmän alkuruoan annoskoko:

- 150g
- 100g
- 200g

14. Which Finnish city's traditional dish is rosolli:

- Töysä
- Helsinki
- Seinäjoki

15. Minkä kokoisia sipulipaloja sienisalaatissa on suomalaisessa reseptissä, jonka teimme streaming-tunnilla?

Brunoise

Mireboix

Paysanne

16. Ovatko ruoanlaitto ja leivonta juurtuneet ranskalaiseen kulttuuriin?

Kyllä

Ei

17. Paris Brest on pyöreämuotoinen ranskalainen kakku, ja se on myös kahden ranskalaisen kaupungin nimi, jotka ovat kuuluisan pyöräilykilpailun alku- ja päätepiste.

Totta

False

18. Are French pastries: pain au chocolat, croissant, brioche usually eaten for breakfast? (1 punto)

Kyllä

Ei

19. Millainen taikina on Paris Brestin pohjana?

- Murotaikina
- Sienikakku
- Choux-taikina

Matematiikka - Reseptin kokonaiskustannukset

Klikkaa seuraavaa linkkiä, laske kuvatun reseptin kokonaiskustannukset ja vastaa alla olevaan kysymykseen:

https://aproformazione.sharepoint.com/:b:/s/Moduleit2/EeA41DCoHihMkqK3we5JEJsBNS5zQHv_MLeBqD1QdG0S7dA?e=vutnnn

20. Kuinka paljon maksaa Carbonara-spagetin valmistaminen 6 hengelle?

€ 18,56

€ 55,79

€ 8,14

Tiede - Ravintoanalyysi

Klikkaa seuraavaa linkkiä, laske kuvatun reseptin kalorimäärä ja vastaa alla oleviin kysymyksiin.

https://aproformazione.sharepoint.com/:b:/s/Moduleit2/EXd2ROBgMG9Dmem7ZpdG3rQBihUd_mFzMVXYb8yWA6wGozg?e=X6L5il

21. Kuinka paljon Carbonara-spagetissa on kokonaisproteiinia grammoina 6 hengelle?

195 g

132 g

156 g

22. Kuinka paljon Carbonara-spagetissa on kokonaiskilokaloreita henkilöä kohden?

552 Kcal

320 Kcal

676 Kcal

Tiede - Kestävä kehitys

23. Mikä ehdotetuista vaihtoehtoista on paras elintarvikepakkausten kannalta?

- Valitse eriyttämätön pakkaus
- Käytä kotoa tuotuja astioita ja osta irtotavarana elintarvikkeita
- Valitse suuret perhepakkaukset

24. Mikä näistä ruoanvalmistusmenetelmistä on kestävin?

- Leipominen
- Paistaminen
- Marinade