



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



odule it
DIGITAL TEACHING FOR VET

Module it Project - Eindtest (2023)

Dit is de laatste evaluatietest van het module it-project. Veel succes!

* Verplicht

1. Naam en Achternaam *

2. Land*

- Finland
- Frankrijk
- Italië
- Nederland

Landelijk voedseloverzicht en streaming recepten

3. Uit welke onderdelen bestaat een Nederlandse maaltijd in het algemeen?

- Aardappel, groente, vlees.
- Pasta, brood, water.
- Kaas, aardappel, groente.

4. Wat is het verschil tussen een witte en een groene asperge (Nederlands recept)?

- Een groene asperge groeit onder de grond en een witte asperge groeit boven de grond.
- Een witte asperge groeit onder de grond en een groene asperge groeit boven de grond.
- Witte asperges zijn het hele jaar verkrijgbaar.

5. Waarom voegden we gelatine toe aan onze salpicon tijdens de les Nederlandse recepten streamen?

- Om wat meer smaak aan de salpicon toe te voegen.
- We hebben geen gelatine toegevoegd aan ons recept.
- De bitterballen zijn gemakkelijker te vormen.

6. Waarom zijn er veel Aziatische invloeden in de Nederlandse keuken?

- De Nederlandse VOC (Oost-Indische Compagnie) handelde in specerijen in Azië in de 16e eeuw.
- Azië ligt dicht bij Nederland
- Er zijn geen Aziatische invloeden

7. Waarom is Gualtiero Marchesi de geschiedenis van de Italiaanse keuken ingegaan?

- Hij herformuleerde de regels van de Italiaanse etiquette en herschreef ze volledig door overbodige regels te schrappen.
- Hij herformuleerde de Italiaanse keuken en maakte hem lichter door het verminderen van vetten, overbodige ingrediënten en uitputtende kooktijden.
- Hij herformuleerde de Italiaanse kookboeken door enkele bereidingen toe te voegen die hun oorsprong vonden in het Italiaanse Risorgimento.

8. De belangrijkste maaltijden in de Italiaanse keuken zijn:

- Ontbijt, lunch, diner waaraan twee "koffiepauzes" worden toegevoegd
- Ontbijt, lunch, diner plus twee snacks (ochtend en middag) en een "ammazza caffè".
- Ontbijt, lunch, diner met twee snacks (ochtend en middag)

9. De vulling van Italiaanse Agnolotti del Plin bestaat uit:

- Eieren, kaas en groenten
- Vlees, eieren en kaas
- Ricotta en kaas

10. Wat is de beste smaak voor Italiaanse Agnolotti del Plin?

- Boter en salie
- Bolognesesaus
- Knoflook en olie

11. Wat is de dikte van de verse pasta om Italiaanse Agnolotti del Plin te maken?

- 3 mm
- 1 mm
- 5 mm

12. Het percentage zout in de Finse zalmproductie was

- 6%
- 10%
- 14%

13. Wat is de portiegrootte van een Fins koud voorgerecht?

- 150g
- 100g
- 200g

14. Het traditionele gerecht van welke Finse stad is rosolli:

- Töysä
- Helsinki
- Seinäjoki

15. Hoe groot zijn de stukjes ui in de champignonsalade van het Finse recept dat we tijdens de streamingles hebben gemaakt?

Brunoise

Mireboix

Paysanne

16. Zijn koken en gebak maken geworteld in de Franse cultuur?

Ja

Nee

17. De "Paris Brest" is een Franse taart met een ronde vorm en het is ook de naam van twee Franse steden die het begin- en eindpunt zijn van een beroemde wielervedstrijd.

Waar

Onwaar

18. Worden Franse gebakjes: pain au chocolat, croissant, brioche meestal als ontbijt gegeten?

Ja

Nee

19. Wat voor deeg is de basis van Paris Brest?

- Zanddeeg
- Sponscake
- Soezendeeg

Wiskunde - Totale kosten van een recept

Klik op de volgende link, bereken de totale kosten van het beschreven recept en beantwoord de onderstaande vraag:

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

20. Hoeveel kost het in totaal om Carbonara Spaghetti te maken voor 6 personen?

€ 18,56

€ 55,79

€ 8,14

Wetenschap - Voedingsanalyse

Klik op de volgende link, bereken de calorie-inname van het beschreven recept en beantwoord de onderstaande vragen

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

21. Hoeveel is de totale hoeveelheid eiwitten in Carbonara spaghetti in grammen voor 6 personen?

195 g

132 g

156 g

22. Hoeveel kilocalorieën bevat Carbonara spaghetti per persoon?

552 Kcal

320 Kcal

676 Kcal

Wetenschap - Duurzaamheid

23. Welke van de voorgestelde keuzes is de beste op het gebied van voedselverpakking?

- Kies een ongedifferentieerde verpakking
- Gebruik van huis meegebrachte verpakkingen en koop voedingsmiddelen in bulk
- Kies grote gezinsverpakkingen

24. Welk van deze kookprocessen is het meest duurzaam?

- Terug in hoven
- Frituren
- Marinade